

Rezept «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2013»

Vorspeisen von Erna Köfer

Kalte Gurken-Joghurt-Suppe

- 360 g Nature Joghurt
- 200 g Crème fraîche
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 2 Prisen Zucker
- frischer Dill, gehackt
- Salz und Pfeffer
- 150 g Gurke, an der Röstiraffel grob geraffelt
- etwas Dill, für die Garnitur

Zubereitung

Für die Suppe alle Zutaten bis und mit Salz und Pfeffer gut verrühren. Mindestens eine Stunde kühl stellen und die Gurke kurz vor dem Servieren dazuraffeln. Nach Belieben mit Dill garnieren.

Chäässchoope

- 400 g dunkles Brot vom Vortag, fein gewürfelt
- viel Butter
- 130 g fetter Appenzellerkäse, geraffelt
- 130 g rässer Appenzellerkäse, geraffelt
- 1 dl Vollrahm
- 1 dl Milch
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- viel Schnittlauch, fein geschnitten

Zubereitung

Für den Chäässchoope das fein gewürfelte Brot in viel Butter knusprig anbraten. Geriebenen Käse mit Vollrahm und Milch vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Masse über das Brot giessen und in der Pfanne so lange schwenken, bis die Brotwürfel damit überzogen sind. Zum Schluss mit frischem Schnittlauch bestreuen und sofort geniessen.

Schlipfechäs*

*Schlipfechäs ist eine Appenzeller Spezialität, ein milder Frischkäse ohne Rinde.

- 300 g Schlipfechäs
- Salz
- Milchwasser
- Doppelrahm
- Pfeffer

Zubereitung

Den Schlipfechäs in dünne Scheiben schneiden. Milchwasser salzen und Käse zwei Tage darin einlegen. Dann abtropfen lassen, mit Förmli ausstechen. Zum Servieren mit einem Tupfer Doppelrahm und etwas Pfeffer garnieren.

Schweinsbröckli-Rollen

- 100 g Schweinsbröckli, fein geschnitten
- 100 g Appenzellerkäse, in sehr dünnen Scheiben
- 2-3 Hand voll Rucola

Zubereitung

Für die Rollen jeweils 4 Schweinsbröcklischeiben arrangieren, erst die feinen Käsescheiben, dann etwas Rucola darauflegen und sehr satt aufrollen. Zum Servieren in schräge Scheiben schneiden.

Salatgarnitur

- 1 Eisbergsalat
- einige Cherrytomaten

Für die Salatsauce:

- 1 Ei
- 1 EL Senf
- 2 EL Salatgewürz
- Pfeffer
- 2 dl dunkler Balsamico-Essig
- 2 dl Öl

Zubereitung

Den Eisbergsalat in Spalten schneiden und mit den Cherrytomaten ausgarnieren.

Für die Sauce alle Zutaten in einem Vorratsglas mischen, gut schütteln und zum Salat geben.