



Rezepte der Sendung vom 12. Oktober 2012 - «Sbrinz»

«Hindersi» Älpermagronen (von Thomas Schnider)

Für 4 Personen / Vor- und Zubereitung: ca. 40 Min.

3 EL Bratbutter
2 Zwiebeln, grob gehackt
50 g Butter
300 g Kartoffeln, in groben Stücken
350 g Älpermagronen
½ l Gemüsebouillon
½ TL Salz
Wasser

3 dl Rahm
300 g Sbrinz, gerieben



Bratbutter in eine heisse Pfanne geben, Zwiebeln goldbraun braten. Butter begeben, kochen bis es schäumt, Kartoffeln 2-3 Min. weiter braten, Magronen darüber verteilen. Bouillon und Salz begeben, mit Wasser auffüllen bis die Magronen über 1 cm Flüssigkeit bedeckt sind. Kochen ca. 8 Min. Rahm und Sbrinz darunter mischen, 2 Min. ziehen lassen, servieren.



Apfelschnitze mit Calvados (von Ivo Adam)

Für 6 Personen / Vor- und Zubereitung: ca. 45 Min.

6 Äpfel
20 g Fenchelsamen
2 Zimtstangen, zerquetscht
Alufolie
3 dl Apfelsaft

1 EL Butter
150 g Mandeln, ganz geschält

Kerngehäuse der Äpfel mit dem Apfelausstecher ausstechen, Gewürze in Äpfel hinein geben, wieder mit Kerngehäuse verschliessen. Mit Alufolie 2-Mal einpacken. Backen: ca. ½ Std. in der Glut garen.

Butter auf Alufolie geben, Mandeln beigegeben, mit Alufolie 2-Mal einpacken. Ca. 20 Min. rösten.

Äpfel aus der Schale herauslösen, Schale, Gewürze und Kerngehäuse beiseite legen. Äpfel in Apfelsaft waschen, in Schnitze schneiden, auf Teller anrichten.

Sauce:

1 dl Calvados
1 dl Apfelwein
Restlicher Apfelsaft, von gewaschenen Äpfeln
beiseite gelegte Apfelreste und Gewürze

Flüssigkeit und Gewürze in eine Pfanne geben, auf dem Feuer zur Hälfte einkochen. Absieben, über Apfelschnitze giessen.

Streusel:

3 trockene Amaretti
5 gedorrte Apfelringli
Geröstete Mandeln

Alle Zutaten grob hacken, darüber verteilen.