

**Kir Royal** für 1 Person

10cl Champagner oder Sekt  
1cl Creme de Cassis

Champagner oder Sekt in ein Sektglas füllen und den Creme de Cassis dazu geben.  
Entweder umrühren um einen gleichmässigen Geschmack zu erhalten oder den Cassis am Boden absetzen lassen.  
Dabei wird der Drink bei jedem Schluck süsser.

**Crevettencocktail** für 4 Personen

40 g Mayonnaise  
40 g Ketchup  
2 EL Cognac  
2 TL Meerrettich, Glas  
1 Prise Salz, Pfeffer  
  
3 Stk Salatblätter, für die Deko  
120g Crevetten, vorgegart aus dem Glas  
1 Stk Zitrone

Die Mayonnaise mit Ketchup, Cognac, und Meerrettich in einem Schälchen gründlich miteinander verrühren. Gut mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
Nun die Crevetten abtropfen lassen und gründlich unter die Cocktailsauce heben.  
  
Anschliessend den bereits fertigen Crevettencocktail in hohe Dessertgläser verteilen, die mit Salatblättern ausgelegt sind und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen, kurz vor dem servieren mit einer frischen Zitronenscheibe garnieren.

**Glarner Zigersuppe** für 4 Personen

100 g Lauch fein geschnitten  
100 g Zwiebel, fein geschnitten  
1 EL Bratbutter  
150 g Toastbrotsciben  
1 cm Würfel  
1 L Bouillon  
100 g Glarner Schabziger, ger.  
Pfeffer  
wenig Schlagrahm  
1 Bd Schnittlauch, gehackt

Lauch und Zwiebel in der Bratbutter andämpfen, Brot zugeben und mit Bouillon ablöschen, ca. 15 Min. leicht köcheln.  
  
Schabziger begeben, Suppe mixen.  
  
Mit Pfeffer abschmecken und mit Rahm verfeinern.  
  
Mit Schnittlauch bestreuen.



**Rotkraut** für 4 Personen

500 g	Rotkabis/Rotkraut
1 Stück	Zwiebel mittel
1 Stück	Apfel gross
30 g	Butter
4 EL	Balsamicoessig
4 dl	Rotwein kräftig
4 EL	Johannisbeergelee
1 TL	Zucker
11 g	Bouillon
½	Zimtstangen
4 Stück	Wacholderbeeren
1 Prise	Nelkenpulver

Den Rotkabis vierteln, grobe Strunkteile herausschneiden und das Gemüse fein schneiden oder hobeln.  
Die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Apfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Scheibchen schneiden.  
In einer grossen Pfanne die Butter schmelzen. Zwiebel und Apfel darin andünsten. Dann den Rotkabis beifügen und unter Wenden 4 Minuten mitdünsten. Mit dem Essig und dem Wein ablöschen.  
Johannisbeergelee, Zucker, Bouillonwürfel, Zimtstange, Wacholderbeeren und Nelkenpulver beifügen. Alles zuerst zugedeckt, dann mit leicht geöffnetem Pfannendeckel auf mittlerem Feuer 2 Stunden garen lassen; dabei regelmässig Flüssigkeit kontrollieren und wenn nötig etwas Wein nachgiessen.  
Am Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Kartoffelknödel** für 8 Personen

800 g	Kartoffel (mehligkochend)
45 g	flüssige Butter
1 TL	Salz
1 Prise	Muskat
2	Ei
135 g	Kartoffel- oder Maisstärke

Kartoffeln mit Schale in leicht gesalzenem Wasser weichkochen (25-30 Minuten). Die Kartoffeln etwa 5 Minuten auskühlen lassen dann schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken.  
Die Butter schmelzen und zusammen mit Salz und Muskat unter die Kartoffelmasse rühren.  
Das Ei und die Stärke hinzugeben und rasch zu einem glatten Teig verkneten.  
Aus dem Knödelteig mit feuchten Händen Kugeln mit ca. 5 cm Durchmesser formen (2 Stk./Person) und im siedenden Wasser ca. 10 Minuten garziehen lassen.  
Mit der Lochkelle herausnehmen gut abtropfen lassen und servieren. Guten Appetit!

**Preiselbeer-Äpfel** für 4 Personen

4 Stk	Äpfel, säuerlich
1 Stk	Zitrone
8 EL	Preiselbeerkompott

Eine grosse Pfanne Wasser zum Kochen bringen und den Saft der Zitrone dazugeben.  
Die Äpfel schälen, entkernen und halbieren. Im kochenden Wasser knapp weich kochen und mit je einem Esslöffel Preiselbeerkompott füllen.



**Suure Mocke** für 8 Personen

*Für die Beize:*

- 1 Stange Lauch
- 200 g Rüebli
- 200 g Sellerie
- 200 Zwiebeln
- 1.60 l leichter Rotwein
- 1 dl Rotweinessig
- 2 Zweige Rosmarin
- 3 Lorbeerblätter
- 4 Nelken
- 12 schwarze Pfefferkörner
- 1 kleine Zimtstange

*Für den Braten:*

- 1.60 kg Braten vom Rind (z.B. runder Mocken)
- 4 EL Olivenöl
- 2 TL Tomatenmark
- 3 EL Mehl
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer
  
- 40 g Bitterschokolade, gerieben

Das Gemüse für die Beize putzen, grob würfeln und mit Rotwein, Essig, Kräutern und Gewürzen in einer Pfanne aufkochen. In eine Schüssel giessen und auskühlen lassen. Den Rindsbraten in die Beize legen (er sollte vollständig bedeckt sein). Zugedeckt 4–5 Tage kühl stellen und das Fleisch täglich wenden.

Braten und Gemüsewürfel aus der Beize nehmen und trockentupfen. Beize aufkochen und den dabei entstehenden Schaum abschöpfen. Dann durch ein feines Sieb giessen und beiseitestellen.

Braten salzen und pfeffern. Olivenöl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch von allen Seiten kräftig anbraten. Braten herausnehmen, Gemüse in den Bräter geben und anbraten. Tomatenmark, Zucker und Mehl dazugeben, kurz anrösten. Die Hälfte der beiseitegestellten Beize unter Rühren dazugeben und aufkochen.

Braten wieder dazugeben (er sollte zur Hälfte mit Sauce bedeckt sein). Mit Salz und Pfeffer würzen. Deckel auf den Bräter setzen und bei milder Hitze ca. 2,5 Stunden schmoren. Öfter wenden. Braten herausnehmen, 10 Minuten ruhen lassen, in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

Die Schokolade in die Sauce reiben, köcheln lassen bis die Sauce eindickt.

**Ananas-Eierlikör-Schichtdessert** für 4 Personen

- 250 g Ananasstücke frisch
- 250 g Mascarpone
- 2 EL Zucker
- 1 dl Ananassaft
- 2 dl Vollrahm
- 1 P Sahnesteif
- 1 P Vanillezucker
- 75 g Kekse (z.B. Amarettini)
- 1.2 dl Eierlikör
- 80 g Mandelbättchen

Ananas in Stücke schneiden.

Mascarpone, Zucker und Ananassaft cremig rühren.

Rahm mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und unter die Mascarpone heben.

In Gläser füllen in folgender Reihenfolge.

Crème, Ananas, Amarettinis, Eierlikör und zum Schluß mit Crème abdecken.

In einer Pfanne Mandelblättchen anbräunen, abkühlen lassen und über das Dessert streuen.

