



Rezept online aufrufen

Schweizer Wurstsalat

Die Fleischwurst erst in Scheiben und dann in feine Streifen schneiden. Käse und Gurken ebenfalls in Streifen, die Zwiebeln in dünne Ringe schneiden.

Alles in die Marinade aus Essig, Wasser, Öl, Salz und Pfeffer geben und 1 Stunde durchziehen lassen.

Arbeitszeit	ca. 20 Minuten
Ruhezeit	ca. 1 Stunde
Gesamtzeit	ca. 1 Stunde 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad	simpel
Kcal p. P.	ca. 488



Zutaten für 4 Portionen:

- 300 g Fleischwurst
- 200 g Emmentaler
- 100 g Gewürzgurke(n)
- 2 Zwiebel(n)

Für das Dressing:

- 3 EL Brantweinessig
- 3 EL Wasser
- 4 EL Öl
- 1 TL Salz
- ¼ TL Pfeffer, weißer

Rezept von: enelaacher



Rezept online aufrufen

Zürcher Geschnetzeltes

Das Geschnetzelte mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und in zwei Teile teilen.

Eine große Teflonpfanne mit der Hälfte des Erdnussöles sehr gut erhitzen, einen Teil des Fleisches begeben und kurz (!) anbraten. (nicht zu lange, sonst wird das Fleisch zäh und trocken)

Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, warm stellen. Mit dem restlichen Fleisch ebenso verfahren.

In derselben Pfanne die Butter erhitzen, die Zwiebeln begeben und dünsten. Die in Scheiben geschnittenen Champignons dazugeben, mit dem Mehl stäuben und vermischen. Weißwein begeben und zur Hälfte einreduzieren. Den Bratensaft vom Fleisch und den Rahm dazugeben und alles zur gewünschten Konsistenz einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch in die Sauce geben (nicht mehr kochen) und mischen. Mit Rösti servieren.

Arbeitszeit	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit	ca. <u>30</u> Minuten
Schwierigkeitsgrad	simpel
Kcal p. P.	ca. 633



Zutaten für 4 Portionen:

4 EL Zwiebel(n), geschält und gehackt

160 g Champignons *in Scheiben*

560 g Kalbsschnitzel, handgeschnetzelt
(3mm dick)

Salz

Pfeffer, weißer aus der Mühle

1 EL Mehl

2 EL Öl (Erdnussöl)

3 EL Butter

200 ml Wein, weiß

400 ml Rahm

Rezept von: muskat



Rezept online aufrufen

Schweizer Rösti

Kartoffeln gründlich waschen, dann in so viel kochendes Salzwasser einlegen, dass sie gut bedeckt sind. 10 Minuten in dem sprudelnden Wasser kochen. Abgießen, abschrecken und pellen. Dann auf einer Reibe mit tropfenförmigen Löchern raffeln.

Die Zwiebel schälen und ganz fein hacken. Die Kartoffeln mit Zwiebel und Salz mischen.

Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffelmasse hineingeben und mit einem Spatel zu einem Kuchen zusammendrücken. So lange braten, bis die Unterseite knusprig braun ist. Dann die Rösti auf einen Teller gleiten lassen, wenden und auch die Unterseite braten. Auf einer vorgewärmten Platte oder in der Pfanne servieren.

Rösti werden zu Zürcher Geschnetzeltem, zu feinen Ragouts, zu kurzgebratenem hellen Fleisch oder hellen Braten gereicht.

Tipp: Man kann noch mehr Zwiebeln, Kräuter, gewürfelten Schinken oder Bratenreste unter die Kartoffeln mischen. Dann ist Rösti, zusammen mit einem gemischten Salat ein eigenständiges Gericht, das sowohl als Mittag- als auch als Abendessen serviert werden kann.



Zutaten für 4 Portionen:

- 1.000 g Kartoffel(n), festkochend
- Wasser, salzig
- 1 Zwiebel(n)
- ½ TL Salz
- 2 EL Öl, pflanzlich
- 30 g Butter

Rezept von: metal

Arbeitszeit	ca. 40 Minuten
Gesamtzeit	ca. 40 Minuten
Schwierigkeitsgrad	simpel
Kcal p. P.	ca. 240



Rezept online aufrufen

Schweizer Käsefondue

Den Fonduetopf mit der einen Hälfte des Knoblauchs ausreiben. Wein in den Topf gießen und bei kleiner Hitze langsam erwärmen. Ist der Wein heiß, den Käse portionsweise hineingeben und unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Die andere Hälfte der Knoblauchzehe pressen und zum Käse geben. Die Speisestärke mit dem Kirschwasser verrühren, zum Käse geben und unter Rühren noch mal aufkochen lassen.

Die Flamme im Rechaud entzünden. Das Fondue mit Pfeffer, Paprika und Muskat würzen.

Baguettstücke auf Fonduegabeln spießen, in das Fondue eintauchen und genießen.

Arbeitszeit	ca. 30 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit	ca. 40 Minuten
Schwierigkeitsgrad	simpel
Kcal p. P.	ca. 700



Zutaten für 4 Portionen:

2	Baguette(s), in Stücke geschnitten
300 g	Gruyère, fein gerieben
300 g	Emmentaler (Schweizer), fein gerieben
1	Knoblauchzehe(n), erst halbiert und dann durchgepresst
300 ml	Weißwein
1 EL	Speisestärke
2 EL	Kirschwasser
	Pfeffer, weißer
1 Msp.	Paprikapulver, edelsüß
1 Msp.	Muskat, gerieben

Rezept von: winterwonne



Rezept online aufrufen

Schweizer Rüblitorte (ohne Mehl)

Eine echte schweizer Rüblitorte ohne Mehl

Die Möhren schälen und fein reiben.

Die Eier trennen und das Eigelb mit 5 EL Wasser und dem Zucker richtig gut schaumig rühren. Das Eiweiß steif schlagen und auf die Eigelbmasse geben, die Möhren, Haselnüsse, Semmelbrösel, Backpulver, Zimt und Rum dazugeben und alles VORSICHTIG unterheben. In einer gefetteten mit Semmelbrösel ausgestreuten Form bei 180 Grad 60 Minuten backen.

Für die Glasur den Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren und den abgekühlten Kuchen damit überziehen. Das läuft am Anfang etwas, aber es wird dann fest, wenn es trocken ist. Der Kuchen schmeckt am nächsten Tag erst wirklich gut und lässt sich mehrere Tage aufheben.

Arbeitszeit	ca. 30 Minuten
Gesamtzeit	ca. 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad	simpel
Kcal p. P.	ca. 3967



Zutaten für 1 Portionen:

300 g	Möhre(n)
5	Ei(er)
200 g	Zucker
250 g	Haselnüsse, geriebene
80 g	Semmelbrösel
½ TL	Backpulver
½ TL	Zimt
1 EL	Rum

Für die Glasur:

150 g	Puderzucker
2 EL	Zitronensaft
	Semmelbrösel, für die Form