



REZEPTE

«Chüschtings us em Ofe»

Nanis Suppentopf
(Mutter von Jost Ribary III)
– Für 3–4 Personen



Zutaten
800–1000 g Siedfleisch (z.B. Brustkern)
2–4 Pouletschenkel
1 Paar Schweinswürstli
1 besteckte Zwiebel mit Lorbeerblatt und Nelke
1 Knoblauchzehe
3 l Wasser
3 TL Salz
gemahlener Pfeffer, Muskat
je 1 Stück Lauch, Sellerie und Rüebli

Gemüsegarntur
800–1000 g Gemüse: Rüebli, Sellerie, Lauch, evtl. Chabis

Zubereitung
Siedfleisch ins kalte Wasser geben und aufkochen. Besteckte Zwiebel, Knoblauch, je ein Stück Lauch, Sellerie und Rüebli zugeben. Mit Salz und Pfeffer bestreuen. Auf kleiner Hitze 2 bis 2 ½ Stunden ziehen lassen (je nach Grösse des Fleischstücks). Nach Belieben halber Chabis während 1 ½ bis 2 Stunden mitkochen, herausnehmen und in Butter andämpfen. Suppengemüse ausschöpfen. Anschliessend die gehäuteten Pouletschenkel und die in Scheiben oder Stücke geschnittene Gemüsegarntur in die Suppe geben. 30 bis 40 Minuten lang mitkochen. 20 Minuten vor Ende der Kochzeit Schweinswürstli begeben.

Alles auf einer grossen, heissen Platte anrichten. Einen Teil der Brühe dazu giessen.

Egal ob Berufs- oder Hobbykoch – auf dieser Seite kann künftig Ihr Lieblingsmenu veröffentlicht werden. Senden Sie uns Ihr Menu mit den passenden Bildern an: info@aegeritaler.ch

«Bodeständigi Choscht»

Zita Schlumpf

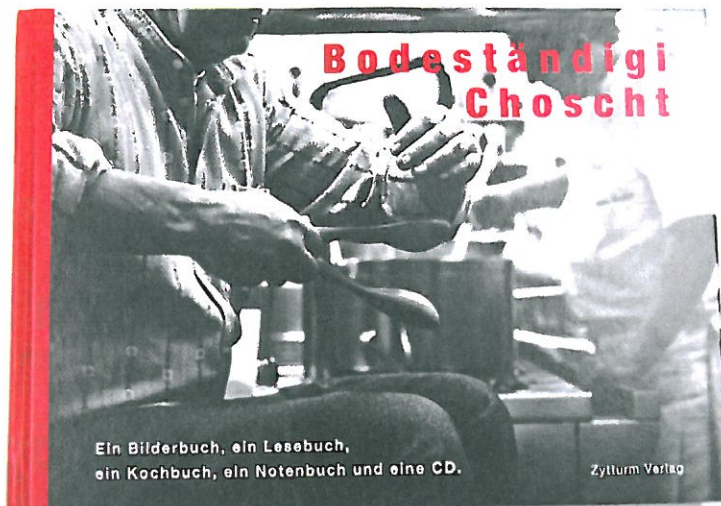
Nanis Suppentopf Vinaigrette

Dazu serviert man eine Vinaigrette:
3 EL Balsamico Essig
6 EL Olivenöl
1 gehackte Zwiebel
1 Tomate
in kleine Würfel geschnitten
1 Ei, hart gekocht und gehackt
Salz
einige Umdrehungen gemahlener Pfeffer
Schnittlauch und fein geschnittener Peterli
Zuletzt alles zusammen vermengen und mit dem Siedfleisch servieren.

«Bodeständigi Choscht»

Ein Bilderbuch, ein Lesebuch, ein Kochbuch, ein Notenbuch und eine CD.

«Bodeständigi Choscht» lädt ein zu einem lebensfrohen Streifzug durch die kulinarische und musikalische Beizenkultur der Schweiz. Abseits der Hauptstrassen mit ihren lärmenden Reklametafeln und grosslettrigen Medienschlagzeilen wird hier der qualitätsbewussten Einfachheit gefrönt. Man weiss um den Unterschied zwischen einem standardisierten Beefburger und einem Rindsbraten, der eben in jeder Küche anders schmeckt – was sinngemäss auch für die Ländlermusik gilt. Getreu der alten Weisheit, dass Liebe durch den Magen gehe, präsentiert «Bodeständigi Choscht» die Musik und die Lieblingsgerichte von 21 Volksmusik Formationen aus allen vier Sprachregionen der Schweiz. Umrahmt von fotografischen und textlichen Porträts, ergeben die 60 Rezepte in Wort und Bild und die 21 Musikstücke auf CD und Notenblättern nicht nur ein Kochbuch, sondern auch ein Abbild jener «kulturellen Vielfalt



auf engstem Raum», die diesem Land seine Besonderheit verleiht. Informationen unter: www.zytturm-verlag.ch – Preis CHF 53.00 (exkl. MwSt und Versandkosten).

Zytturm Verlag, Zug,
Zita Schlumpf/079 668 96 80 oder
zita.schlumpf@bluewin.ch – oder
in der Buchhandlung Schmidgasse, Zug.