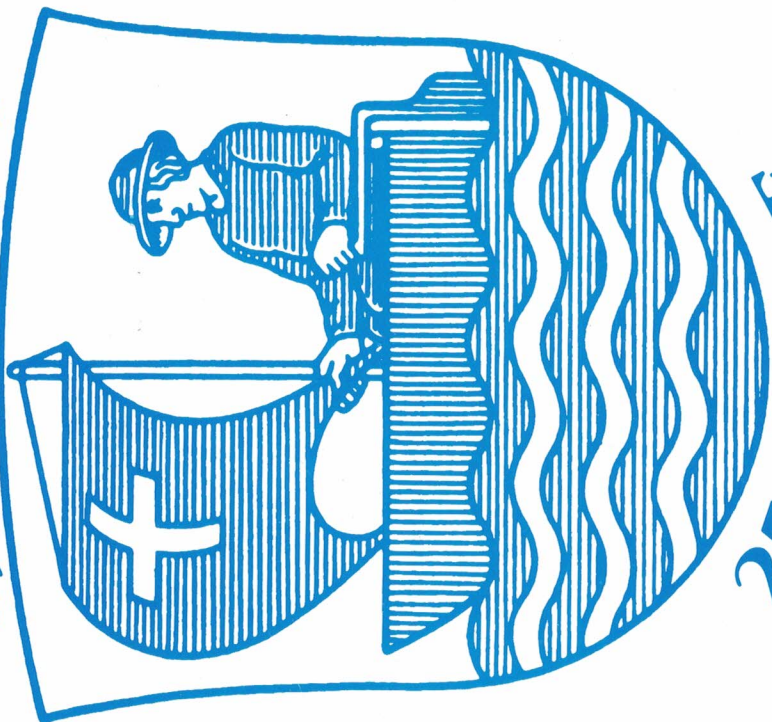


DOLLER  
HÖHE



1971 – 1996



25 JAHRE

# Jubiläumsschrift 25 Jahre Nollenköche

Inhaltsübersicht	Seite
Vorwort des Präsidenten	3
25 Jahre Nollenköche Unterägeri	4-8
Lieblingsrezepte von Mitgliedern	9-16
Rezepte Zuger-Küche	17-25
Rezeptauswahl vergangene Jahre	26-39
Mitglieder im Jubiläumsjahr	39
Gönner	40

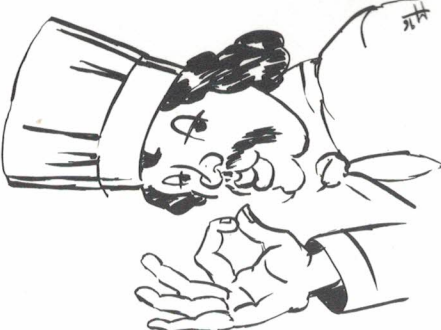
**Redaktion**  
 Markus Iten, Oberdorfstrasse 8, 6314 Unterägeri

**Texte**  
 Xaver Stierli, Unterägeri  
 Hansruedi Schnieper, Unterägeri  
 Markus Iten, Unterägeri

**Illustrator**  
 Markus Häusler, Unterägeri

**Fotos**  
 Thomas Merz, Unterägeri  
 Peter Wittker, Unterägeri  
 Archiv Nollenköche

**Druck**  
 Scherrer Offsetdruck AG, Zug




**Hotel «Schiff» Unterägeri**  
 Pizzeria · Rosteria

Thomas u. Bernadette Gardi-Bucher  
 6314 Unterägeri am Ägerisee  
 Tel. 041 750 35 40, Fax 041 750 35 40

Montag ab 14.00 Uhr und  
 Dienstag geschlossen

Partyservice und  
 Take away  
 grosses Kinderspielzimmer

Mitglied:  
 Tour de Gourmet

## Vorwort des Präsidenten

Liebe Hobbyköche, Gönner und Freunde

Es ist mir eine Freude, Euch im Namen der Nollenköche Unterägeri zu unserem 25-jährigen Jubiläum willkommen zu heissen. Wir vom OK haben beschlossen, unser Wiegenfest an unserem traditionellen Familienabend vom 23. November 1996 im Pfarreisaal Sonnenhof im Kreise von Gründern, Ehemaligen und Freunden gebührend zu feiern.

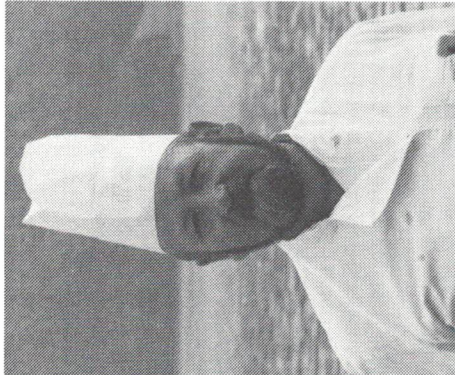
Genau auf diesem Zeitpunkt wird auch die von Markus Iten erstellte, mit Rezepten versehene Festschrift, der Druckerpresse entnommen.

Am Ende eines Vierteljahrhunderts hält man gerne Rückschau auf alles, was uns bewegt hat. Vieles, was in der grossen Welt geschah, hat uns betroffen gemacht und uns vielleicht gelehrt, unsere Ansprüche zu überdenken und uns auf die wesentlichen Dinge zu besinnen. Dabei scheint mir die Dankbarkeit an erster Stelle zu stehen.

25 Jahre durften wir die Schulküchen der Gemeinde benützen; dafür möchten wir uns herzlich bedanken. Ein ehrliches Dankeschön gebührt auch den Schulhausabwarten, den Referenten, allen Helfern sowie allen Freunden und Gönnern, die unseren Club in irgend einer Art unterstützt haben.

Für unser Jubiläums-Bankett haben wir ein Gourmet-Menü zusammengestellt, mit welchem wir hoffentlich auch verwöhnten Hobbykoch-Gaumen gerecht werden können.

Der Präsident  
 Xaver Stierli



**...ihre Dorfmetzgerei!**

**Viliger**  
 Metzgerei AG

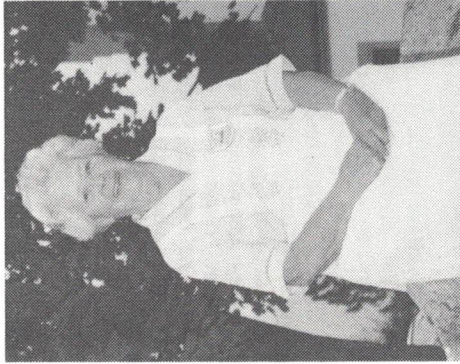
Frische Fische &  
 frisches Gemüse



Zugerbergstrasse 17, 6314 Unterägeri, Tel. 041-750 05 05, Fax 041-750 06 06

## 25 Jahre Nollenköche Unterägeri

Mit der Gründung des Hobby-Kochclub Unterägeri vom 3. März 1971 im Restaurant Raten ging ein langgehegter Wunsch einiger kochbegeisterter Männer in Erfüllung. Der Hobby-Kochclub entstand nach einigen Kochkursen für Männer, die unter der Leitung von Frau Emilie Iten-Schnieper durchgeführt wurden. Die Freude und Begeisterung am Kochen hat dann schliesslich 14 Personen dazu veranlasst, den Kochclub zu gründen. Beabsichtigt war dabei ein regelmässiges Kochen unter Anleitung kundiger Führung durch Frau Iten-Schnieper sowie geladener Referenten. Der erste Vorstand setzte sich wie folgt zusammen: Hans Hartmann, Präsident; Willi Iten-Arloff, Vizepräsident und Kassier und Candid Widmer, Aktuar. Der Club hat bis heute noch keine eigentlichen Statuten. Die Grundsätze sind in Richtlinien festgehalten, die zwischenzeitlich mehrmals revidiert wurden.



Emilie Iten-Schnieper  
"Kochmutter"

### Mitgliederzahl beschränkt

Gemäss Protokoll der Gründungsversammlung war die Mitgliederzahl damals auf 20 Personen beschränkt. Im Laufe der Zeit wurde die Anzahl der Clubmitglieder auf 24 erweitert. Heute umfasst der Verein 23 Mitglieder, als einzige Frau nach wie vor Frau Iten-Schnieper. Bis heute waren oder sind insgesamt 76 Personen Mitglieder des Clubs. Mögliche Interessenten zur Aufnahme in den Club können sich während einigen Kochabenden auf die Eignung zur Clubmitgliedschaft testen. Die limitierte Anzahl der Mitglieder hat seinen Grund in der Grösse des Kochlokales der Schule Unterägeri. Die Einwohnergemeinde stellt diese Küche seit Beginn dem Club zur Verfügung. An dieser Stelle sei den Verantwortlichen dafür der herzlichste Dank ausgesprochen. Anlässlich der Generalversammlung des Jahres 1990 wurde auch der Name des Club in "Nollenköche Unterägeri" abgeändert.

## Drei Präsidenten in den vergangenen 25 Jahren

Der Club wurde in den Anfangsjahren durch Hans Hartmann präsiert. Nachdem dieser in der Zeit von 1971 bis 1979 das Zepter geführt hatte, übergab er die Verantwortung Gerhard Helfenstein. Dessen Amtszeit umfasste die Jahre 1980 bis 1983. Seit nunmehr 13 Jahren werden die Nollenköche von Xaver Stierli geführt. In seiner umsichtigen, kollegialen Art versteht es der Präsident, den Club geordnet durch die Jahre zu führen. Dem Präsidenten zur Seite steht momentan der Kassier und Vizepräsident Antonio Iten, Oberägeri, der Aktuar Richard Müller, Oberägeri und der Beisitzer Markus Iten (Hoselädeli). In kulinarischer Hinsicht besteht eine klare Organisation. Jeweils an vier Tischen wird durchschnittlich einmal pro Monat unter der Leitung eines Tisches gemeinsam gekocht. Zur Zeit bekleiden Ludwig Wiederkehr, Daniel Schnetzler, Remo Reichmuth und Walter Nussbaumer das Amt der Tischchefs.



Der Präsident und Frau Iten inmitten der Tischchefs



6314 UNTERÄGERI · TEL. 041 750 16 55 OBERDORF-ZENTRUM 6340 BAAR · TEL. 041 761 70 87

Schon probiert? Unsere pikante  
**APÉRO-BRIOCHES**  
für Gourmets + Geniesser!

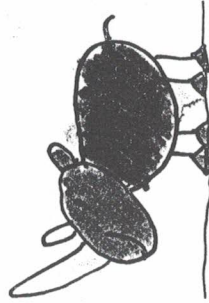


Generalagentur  
J. Lustenberger, Zug

Gerhard Hess

Büro:  
Poststrasse 15  
6300 Zug  
Telefon 041- 710 36 22  
Fax 041- 711 63 55

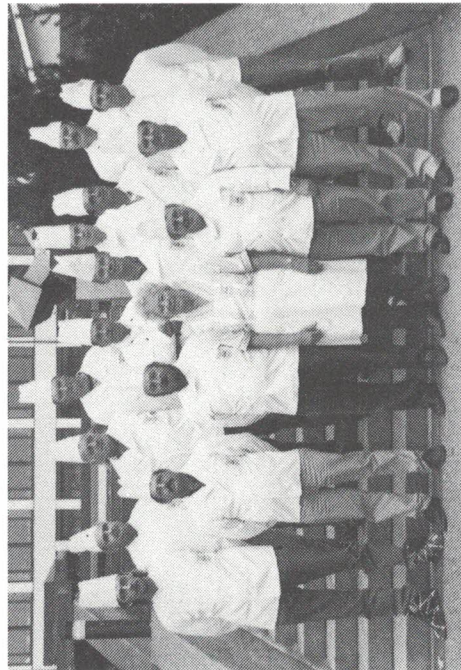
Privat:  
Wilbrunnen  
6314 Unterägeri  
Telefon 041- 750 36 17  
Fax 041- 750 41 50



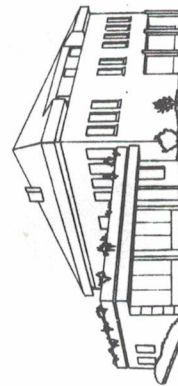
FÜR DIE MIT DER GUTEN HAUSE

### Menuplanung / Organisation

Anlässlich der Generalversammlung wird für das Folgejahr ein Jahresthema bestimmt, nach welchem unter dem Jahr gekocht werden soll. Themen wie fernöstliche Küche, Tour de Gourmet durch die Schweiz und Zuger Küche wurden dabei ausgewählt. Mit viel Freude und Enthusiasmus wird jeweils nach dem Motto gekocht. Die einzelnen Tische sind dabei für die Menüwahl, den Einkauf sowie für die Abgabe des schriftlichen Menüs verantwortlich. Pro Jahr wird somit bei rund einem Dutzend Kochabenden jeder Tisch dreimal seine kulinarischen Vorstellungen in die Tat umsetzen können. Auch sollte jeder der vier Tische jährlich einmal einen Referenten einladen, welcher zum jeweiligen Thema interessante und vertiefte Informationen gibt. Selbstverständlich bereichern diese Fachleute die Zubereitung des Abendmenüs mit ihrem Fachwissen. Die Kosten für die anfallenden Auslagen werden durch Kochbeiträge der einzelnen Mitglieder beglichen. Diese betragen zur Zeit Fr. 20.00 pro Kochabend, Fr. 10.00 für entschuldigtes und Fr. 30.00 für unentschuldigtes Fernbleiben.

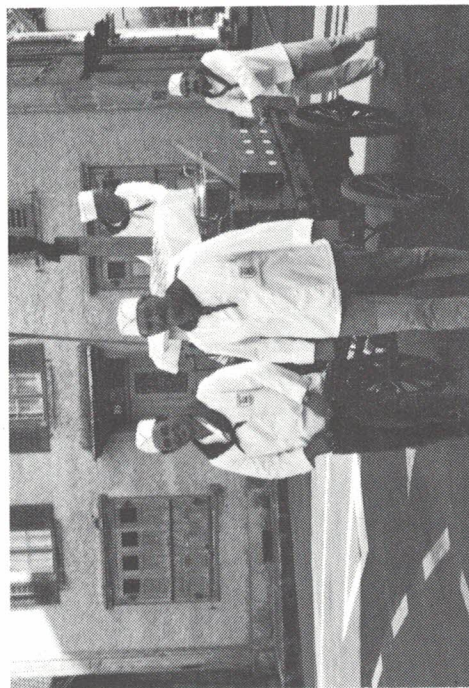


Die Nollenküche im Jubiläumsjahr



**RESTAURANT SCHMIDTLI**  
 FAM. P.+B. LIECHTI-ZIEGLER · 6314 NEUÄGERI  
 TELEFON 041/750 12 73

Preiswertes Familien-Restaurant am Anfang des Ägeritales.  
 Bekannt für Guet und Gnueg!

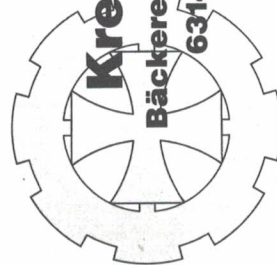


Nollenküche anlässlich des Aegeri-Dorrfestes

### Vereinsaktivitäten

Die Aktivitäten des Clubs beschränken sich nicht ausschliesslich auf das Kochen in den Räumen der Schule Unterägeri. Ein alljährlich stattfindender gemeinsamer Ausflug innerhalb der Schweiz findet guten Anklang und bringt etwas Abwechslung ins Clubleben. Erwähnenswert auch der Grillabend im Sommer. Der Höhepunkt des Jahres bildet jedoch der Schlussabend im Pfarreiheim Sonnenhof. Zu diesem Anlass werden nebst den Lebenspartnern auch die Gönner und Gäste eingeladen. Bei einem festlichen Diner, für welches ein Tisch verantwortlich ist, wird Geselligkeit gelebt und gefrönt. Manch ein Wirt würde dabei ob des hervorragenden Essens seine Anerkennung zum Ausdruck bringen. Die Generalversammlung findet immer im Januar statt.

Vielfach werden die Nollenküche zur Mithilfe bei gemeindlichen und privaten Anlässen angefragt. Die Clubmitglieder sind gerne bereit, ihre Kochkünste einer breiten Öffentlichkeit zur Verfügung zu stellen.



Zu einem feinen Essen gehören  
 ofenfrische Brötchen und Gebäcke!  
 Natürlich aus der Kreuzmühle.

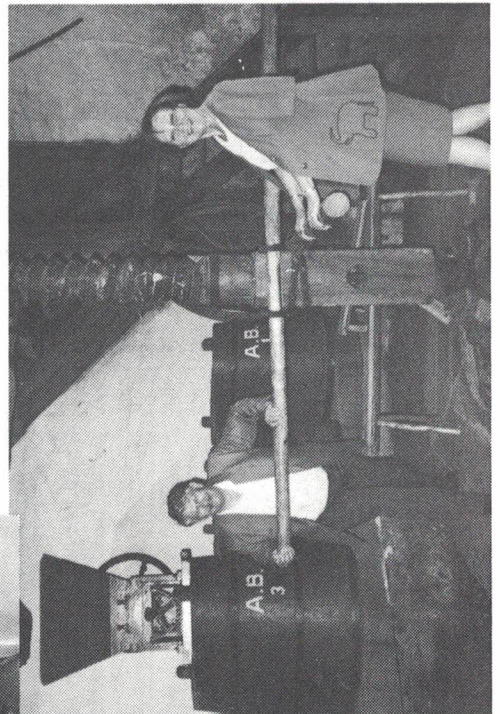
Uschi und Gusti Iten  
 Tel. 041 750 11 19



Gemütliches Beisammensein anlässlich  
des Schlussabend 1993



Peter Hugener beim Anrichten  
eines Festmenü

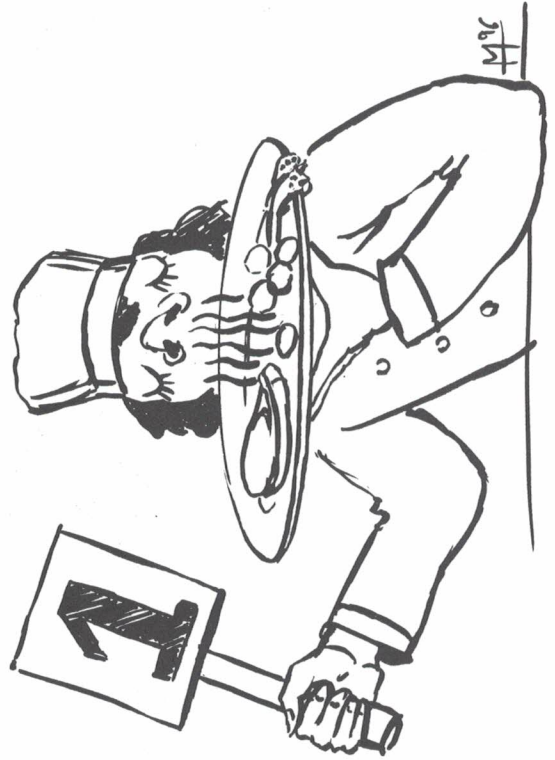


Pierre Beeler und Gemahlin  
anlässlich des Vereinsausfluges 1995

## Lieblingesrezepte von Mitgliedern

Auf den folgenden Seiten finden Sie Rezepte der Mitglieder unseres Clubs.

	Seite
♦ Xavi's Fleischrolle	10
♦ Dani's Lammkarree vom Grill	11
♦ Spargelgratin à la Beat	11
♦ Richi's Schlesisches Pilzragout	12
♦ Kaspar's Hufsteak alla Genovese	13
♦ Gusti's Steinpilzrisotto	13
♦ Othmar's Fischsuppe mit Gemüse	14
♦ Entrecôte mit Zwiebelkruste und Kartoffel-Fenchel-Gratin à la Peter	15
♦ Ossibuchi nach Markus Art	16



## Xavi's Fleischrolle

### Zutaten:

Für 4 Personen

800 g Kalbsbraten ( vom Metzger als Handgelenk aufschneiden lassen

### Marinade:

2 Knoblauchzehen gepresst  
2 Thymianzweigchen entblättern, feinhacken  
2 dl Most oder Weissig  
1 EL Dijon - Senf  
Alle Zutaten miteinander vermischen

### Füllung:

20 Tranchen geräucherter Rohess-Speck  
1 Jägerwurst (Haut entfernen)  
100 g Kalbsbrät  
250 g Spinat  
1 Zwiebel fein gehackt  
1 Bd Peterli fein gehackt  
1 Bd Schnittlauch fein gehackt  
1 St Paprika rot fein gehackt  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

### Sauce:

2 EL Bratfett  
4 dl Fleischbouillon  
1 dl Weisswein  
1 dl Saucenrahm  
Rüebli, Sellerie und Lauch in feine Streifen (Luliennes) schneiden

### Zubereitung:

- Am Vortag zubereiten der Marinade. Fleisch auslegen und mit Marinade einpinseln. Fleisch aufrollen, in Folie packen und mindestens 12 Std. im Kühlschrank marinieren.
- Am anderen Tag Brät, Schnittlauch, Peterli, Paprika miteinander vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch auseinanderrollen, Speckscheiben und den Spinat nacheinander verteilen, dann Brätmasse darauf verteilen und zum Schluss legt man schön in die Mitte das Stück Jägerwurst.
- Das Fleisch ganz satt aufrollen und mit Küchengarn binden.
- Das Fleisch kurz in der Bratpfanne anbraten, dann in eine Kasserolle legen, mit 2/3 Bouillon und zusätzlich Wasser darüber giessen, bis das Fleisch ca. 1/3 in der Flüssigkeit liegt. Das Fleisch zugedeckt, bei 200° vorgeheiztem Backofen ca. 1-1 1/2 Std. schmoren lassen.
- In der Zwischenzeit das in Streifen geschnittene Gemüse kurz andünsten, mit Weisswein und der restlichen Bouillon ablöschen und etwas einköcheln lassen.
- Am Ende der Garzeit das Fleisch aus der Kasserolle nehmen und in einer Schüssel zugedeckt warm stellen, den Bratfond absieben und wieder in die Kasserolle zurückgeben, kurz aufkochen, den Rahm und das Gemüse beigeben und abschmecken, mit etwas Sherry verfeinern. Das Fleisch in Tranchen schneiden und auf einer Platte mit Saucenspiegel anrichten. Die restliche Sauce separat dazu servieren.

## Dani's Lammkarree vom Grill

### Zutaten:

Für 4 Personen

2 Lammkoteletts am Stück je ca. 300 g (vom Metzger unterer Knochen trennen lassen)  
2 Knoblauchzehen  
4 EL Olivenöl  
3 EL Paniermehl  
2 EL Kräuter provencal  
1-2 EL Senf Dijon scharf  
Pfeffer aus der Mühle

### Dazu passt

**Kartoffelgratin, Gemüse, ein kräftiger Rose oder Ostschweizer Blauburgunder**

### Zubereitung:

- 2 Knoblauch ausdrücken und ins Fleisch reiben, mit Pfeffer bestreuen und stehen lassen.
- Mit Olivenöl und Senf, Paniermehl und Kräuter eine Paste bilden und stehen lassen.
- Fleisch auf dem Grill mit Tropfschale auf der Filetseite ca 3 Min. braten.
- Kehren und auf der Filetseite die Gewürzpaste aufs Fleisch legen.
- Ca. 5-10 Min. fertigbraten, dass das Fleisch noch rosa ist und die Paste leicht brotartig wird.
- Vor dem Servieren einige Min. stehen lassen. Zwischen den Knochen aufschneiden und anrichten.

## Spargelgratin à la Beat

### Zutaten:

Für 4 Personen

1 kg grüne Spargeln  
3 EL Butter  
2 EL Mehl  
5 dl Spargelsud  
1 dl Rahm  
2-3 EL Fleischbouillon  
Salz, Pfeffer  
1 Büchse gehackte Pellati (400 g)  
Oregano  
Butter für die Form  
2-3 EL geriebener Käse

### Zubereitung:

- Spargeln rüsten, unten ca. 1-2,5 cm abschneiden, wenig oder gar nicht schälen. In 2,5 cm lange Stücke schneiden.
- 2 l Wasser mit 1 EL Butter, 1 TL Salz, 1 TL Zucker, Pfeffer und wenig Zitronensaft aufkochen. Spargelstücke hineingeben und ca. 15-20 Min. kochen. Vom Herd nehmen.
- 2 EL Butter und das Mehl zusammen hellgelb dünsten. Mit Spargelsud ablöschen, 10 Min. kochen. Rahm beifügen und mit Bouillon etwas verdünnen. Mit Pfeffer und Salz würzen.
- Abgetropfte Pellati in eine bebutterte Gratinform verteilen. Salz, Pfeffer und Oregano darüberstreuen. Die gekochten und abgetropften Spargelstücke darauflegen, mit weisser Sauce bedecken, mit geriebenem Käse bestreuen und im Backofen bei 230° überbacken, bis sich hellbraune Flecken bilden.

## Richi's Schlesisches Pilzragout

### Basilikum

Ein Beispiel für die Vielseitigkeit von Basilikum, auch Königskraut oder Suppenbasil genannt. Wie viele Kräuter galt auch dieses früher in manchen Gegenden als zauberkräftig oder heilig. In Indien war Basilikum die Lieblingspflanze von Wischnu. Die Römer lehnten sie ab, für sie war Basilikum die Pflanze des Hasses. Für einen Liebeszauber nutzte man ihn im Mittelalter - auf der Brust oder im Strumpf getragene Basilikumblätter erweckten Zuneigung bei einem spröden Partner. Überdies war man der Meinung, dass aus Basilikum die Skorpione wüchsen. - Ein anderes Rezept aus dem Mittelalter: Tee aus Basilisensamen hilft gegen Traurigkeit und Melancholie.

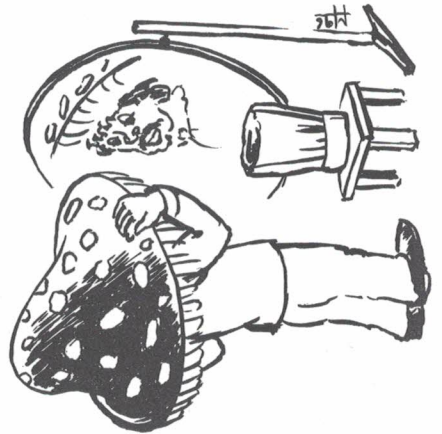
### Zutaten:

Für 4 Personen

- 500 g Kalbfleisch
- 1 kl Zwiebel
- 60 g Butter
- 500 g Eierschwämme
- 1 Tasse Fleischbouillon
- Salz, Pfeffer
- 1 TL getrocknetes Basilikum
- 1/8 l Sauerrahm

### Zubereitung:

- Kalbfleisch in Würfel schneiden, Zwiebel grob hacken.
- Butter erhitzen und die Zwiebelwürfel darin goldgelb anrösten. Das Fleisch und die geputzten, geschnittenen Eierschwämme dazugeben und alles gut miteinander vermischen. Fleisch und Pilze kräftig anbraten.
- 1 Tasse Fleischbouillon angießen, das Ragout mit Salz, Pfeffer und Basilikum würzen.
- Unter gelegentlichem Umrühren bei schwacher Hitze garen.
- Sauerrahm zugießen, umrühren, noch ein paar Minuten ziehen lassen.
- Das Ragout nochmals abschmecken und mit jungen Kartoffeln und einem frischen Salat servieren.



## Kaspar's Huftsteak alla Genovese

### Zutaten:

Für 4 Personen

- 4 Huftsteak à ca. 140 g
- Salz, Pfeffer aus der Mühle,
- Paprika
- 1 TL Thymian fein gehackt
- 2-3 EL Olivenöl
- 1-2 Schalotten, superfein gehackt
- 1 Lorbeerblatt
- 1 dl Rotwein
- 1 dl brauner Kalbsfond

### Sauce:

- 1-2 Pinienkerne grob gehackt
- 1 Schalotte grob gehackt
- 1-2 Knoblauchzehen gepresst
- 1 Bund Basilikum geschneuzelt
- 1 Bund Peterli gehackt
- 80 g Butter
- 1 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Paprika

### Zubereitung:

- Die Steaks würzen und in Olivenöl bleu braten, auf eine Platte legen und mit Folie zugedeckt im 100° heißen Ofen 10-15 Min. abstehen lassen.
- Bratfett etwas abgiessen evtl. durch neues ersetzen, Schalotten, Lorbeerblatt und Thymian begeben, kurz anziehen, mit Rotwein ablöschen und mit Kalbsfond verlängert auf ca. 1 dl einreduzieren. Absieben und bis zum Gebrauch zur Seite stellen.
- Inzwischen für die Sauce die Pinienkerne mit den Schalotten, Knoblauch, Kräutern und Butter mittels Stabmixer zu einer Paste verarbeiten. Würzen und mit Olivenöl abschmecken.
- Nun die braune Sauce wieder aufkochen, mit der Pinienbutter aufmontieren und nochmals nach Geschmack überprüfen.
- Dann die Steaks auf Teller anrichten und mit dieser Sauce überdecken.

## Gusti's Steinpilzrisotto

### Zutaten:

Für 4 Personen

- 1 Zwiebel gehackt
- 1 Tasse Reis Vialone
- 250 g frische oder 50 g getrocknete Steinpilze
- 1/2 l Bouillon
- Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

- Zwiebeln und Reis in wenig Fett glasig dünsten. Mit Bouillon ablöschen und die Pilze begeben. Salz und Pfeffer und etwa 20 Min. leicht kochen lassen.

## Othmar's Fischsuppe mit Gemüse

### Zutaten:

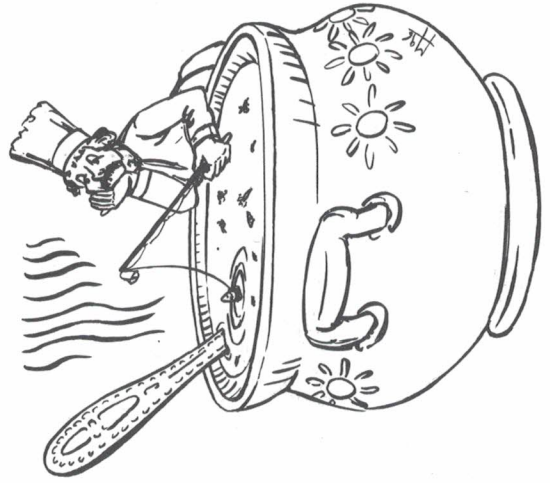
Für 4 Personen

- 100 g Lauch
  - 100 g Sellerie
  - 200 g Kürbis
  - 100 g Kabis
  - 2 Zweiglein Peterli
  - 2 Knoblizehen
  - 2 EL Olivenöl
  - 1 EL Tomatenpüree
  - 1 dl Weisswein
  - 6 dl Gemüsebouillon
  - 3 EL Reis
  - 1 EL frische Kräuter
  - 1 abgeschälte Zitronenschale
- ♦ Den Lauch in 2 cm breite Stücke, Sellerie, Kürbisfleisch und Kabis in 3 cm Stücke schneiden. Peterli grob hacken.
  - ♦ In grosser Pfanne Öl erhitzen. Lauch und Sellerie ca. 5 Min. dünsten. Knoblauch dazu pressen. Kräuter und Peterli beigeben. Zitronenschale und Tomatenpüree daruntermischen und gut mitdünsten.
  - ♦ Mit Wein und Bouillon ablöschen, den Reis einstreuen, Suppe zugedeckt ca. 15 Min. köcheln lassen.
  - ♦ Seetüffeliet in grosse Stücke schneiden. Kabeljaubäggli von festen Häutchen befreien.
  - ♦ Muscheln, Fisch und Crevetten vorsichtig in die Suppe geben. Zugedeckt 5-10 Min. ziehen lassen (pochieren). Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Fisch

- 250 g Mismuscheln  
geputzt
- 200 g Kabeljaubäggli
- 200 g Seetüffeliet
- 4 Crevetten roh
- Salz, Cayennepfeffer

**Dazu passt: Knoblibrot**



## Entrecôte mit Zwiebelkruste und Kartoffel-Fenchel-Gratin à la Peter

### Zutaten:

Für 4 Personen

- 600-700 g Entrecôte am Stück (evt. Hufdeckel)
  - 2 EL Fett oder Öl
  - Salz, Pfeffer, Paprika
- Zwiebelsauce:
- 400 gr Zwiebeln
  - 2 EL eingesottene Butter
  - 1 dl Weisswein
  - 4 EL Doppelrahm oder Vollrahm
  - Salz, Pfeffer aus der Mühle
  - 1 Prise Muskat

### Zubereitung:

- ♦ Den Backofen auf 200° vorheizen.
- ♦ Das Entrecôte mindestens eine Std. vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen.
- ♦ Öl oder Fett in einer Pfanne erhitzen und das mit Salz, Pfeffer und Paprika gewürzte Fleisch auf beiden Seiten gut je 3 Min. anbraten.
- ♦ Herausnehmen und satt in Alufolie einschlagen. In den 200° heissen Backofen legen und darauf achten, dass die Foliennaht nach oben zu liegen kommt, damit kein Saft auslaufen kann.
- ♦ Während 12-15 Min. ziehen lassen.
- ♦ In der Zwischenzeit die Zwiebelsauce zubereiten. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.
- ♦ In der Butter andämpfen. Dann den Weisswein dazugiessen und alles 10 Min. auf gutem Feuer dünsten, bis praktisch alle Flüssigkeit verdampft ist.
- ♦ Mit dem Doppel- oder Vollrahm mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- ♦ Nochmals 5 Min. kochen lassen, damit auch der Rahm fast vollständig einkochen kann.
- ♦ Das Entrecôte auspacken und in eine feuerfeste Form legen.
- ♦ Die Zwiebelsauce darauf verteilen und im auf 240° eingestellten Ofen auf der mittleren Rille während ca. 10 Min. überbacken, so dass die Zwiebelkruste leicht gebräunt ist.
- ♦ Vor dem Servieren noch 5 Min. ruhen lassen, dann in Tranchen schneiden.

### Zutaten:

- 600 gr Kartoffeln
- 500 gr Fenchel
- 2,5 dl Rahm
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL frisch geriebener Parmesan oder Sbrinz

### Zubereitung:

- ♦ Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.
- ♦ Den Fenchel rüsten, dabei eventuell die äusseren Blätter entfernen. Die Knollen in Viertel schneiden.
- ♦ Die Kartoffeln und den Fenchel im Salzwasser knapp weich kochen. Gut abtropfen lassen.
- ♦ Kartoffeln und Fenchel in eine gut ausgebutterte, feuerfeste Form schichten.
- ♦ Den Rahm mit Salz und Pfeffer würzen, über den Gratin träufeln und alles mit dem Käse bestreuen.
- ♦ Den Gratin im auf 200° vorgeheizten Ofen auf der mittleren Rille während 25-30 Min. überbacken. Er soll eine goldbraune Kruste erhalten. Heiss servieren.



## Ossibuchi nach Markus Art

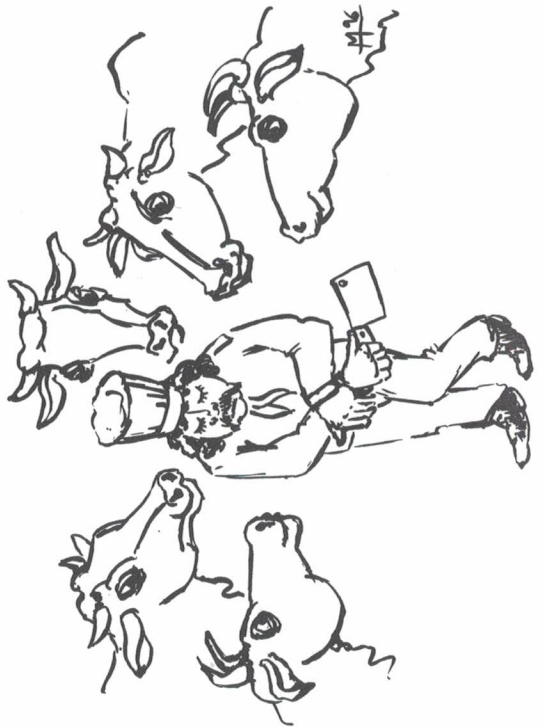
### Zutaten:

Für 4 Personen

- 4 Kalbshaxen (je ca. 200g)
- 1/2 TL Paprika
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 1/2 TL Salz
- 1 EL Mehl
- 2 EL Oliven- oder anderes Öl
- 1-2 Zwiebeln fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen gehackt
- 2 Rüeblin in kleinen Würfeln
- 1 Lauch in feinen Streifen
- etwas Stangensellerie, mit Kraut, in feinen Streifen
- 1 Rosmarinzwweig
- einige Basilikumblätter gehackt
- 1 Lorbeerblatt
- 2 dl Weisswein
- 1 Dose gehackte Pelati (ca. 400 g)
- 2 dl Gemüsebouillon

### Dazu passt ein feines Risotto alla Milanese

- Haut abwechselungsweise oben und unten mit der Küchenschere je ca. 1 cm tief einschneiden. Die dadurch gelockerten Ränder der Haxen mit Küchenschnur zusammenbinden.
- Paprika, Pfeffer, Salz und Mehl mischen, Haxen rundum würzen.
- Öl im Bratopf warm werden lassen, Haxen beidseitig langsam anbraten, herausnehmen.
- Zwiebeln und Knoblauch in den Bratopf geben, andämpfen.
- Gemüse, Rosmarin und Lorbeer beigegeben, alles kurz dämpfen.
- Den Weisswein dazugiesen, auf kleinem Feuer zur Hälfte einkochen lassen.
- Pelati und Gemüsebouillon beigegeben, ca 5 Min. kochen lassen, dann das Fleisch wieder zugeben, mit dem Gemüse bedecken, Bratopf schliessen.
- Schmoren: ca. 75 Min. auf der untersten Rille des auf 180° vorgeheizten Ofen. Vor dem Servieren Küchenschnüre, Rosmarinzwweig und Lorbeerblatt entfernen.
- Tip: Das Gericht kann auch bei kleiner Hitze auf dem Herd geschmort werden. Die Kochzeit bleibt sich gleich.



## Zuger-Küche

Die Nollenköche geben sich an der Generalversammlung jeweils ein Jahresthema. Im Jahre 1995 wurde als Motto die "Zuger-Küche" ausgewählt. Wobei festgelegt wurde, dass die vier Tische folgende Gebiete des Kantons bekochen.

Tisch 1	Baar, Zug, Walchwil
Tisch 2	Cham, Risch, Hünenberg
Tisch 3	Neuheim, Steinhausen
Tisch 4	Oberägeri, Unterägeri, Menzingen

Auf den folgenden Seiten sind die folgenden Rezepte:

<b>Kochabend vom 29.03.1995</b>	<b>Tisch 2</b>	<b>Seite</b>
Hünenberger Vegi-Bümteli	Originalrezept von Franz Erni	18
Chamer Märchplatte	Originalrezept von Vincenz Marty	19
Hünenberger Süssmost-Creme	Originalrezept von M. Weiss	19

<b>Kochabend vom 05.04.1995</b>	<b>Tisch 3</b>	
Neuheimer Bauernschmaus		20
Orangensalat		20

<b>Kochabend vom 07.06.1995</b>	<b>Tisch 1</b>	
Feichenfilets an brauner Sauce	Referent O. Hürlimann, Aesch, Walchwil	21
Kartoffeln	do.	21
Schweinschalsbraten mit Steinpilzen	do	22
Kastanien	do.	22
Vanille- / Erdbeerglace mit Kirschen	do.	23

<b>Kochabend vom 06.09.1995</b>	<b>Tisch 4</b>	
Geflügellebersalat an einer Sauce		24
Vinaigrette		25
Aegeri-Röteli		25
Zwetschgenmousse		



## Hünenberger Vegi-Bünteli

### Zutaten:

Für 4 Personen

**Pfannkuchenteig:**  
140 g Weizenvollkornmehl  
2 Eier  
3 dl Milch  
wenig Meersalz  
1 EL Maiskeimöl

**Tomatencoulis:**  
500 g Tomaten gut gereift  
1 Koblachzehe fein gehackt  
Basilikum, Oregano, Majoran  
Olivenöl

wenig Rotweinessig  
frische Basilikumblätter

**Pfannkuchenfüllung:**  
600 g Gemüse gemischt (Karotten, Wurz, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli, Kefen, Bohnen)

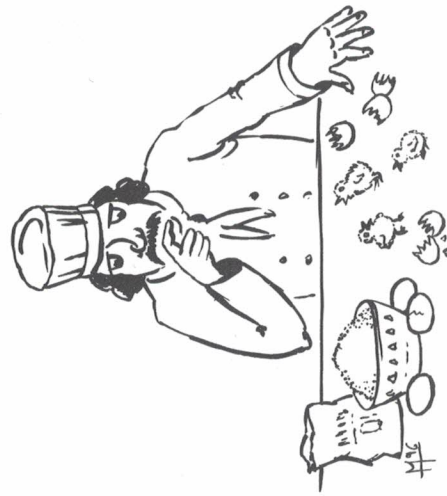
### Zubereitung:

**Pfannkuchen**  
♦ Weizenmehl mit dem Gewürz mischen. Eier, Mehl und Öl begeben und glatrühren. Teig solange klopfen, bis er Blasen wirft. 30 Min. ruhen lassen. Bratpfanne eindölen. Sehr dünne Pfannkuchen ausbacken.

**Tomatencoulis**  
♦ Tomaten kurz in heisses Wasser tauchen und Haut abziehen. Stielansatz und Kerne entfernen. Knoblauch und Zwiebeln in 2 EL Olivenöl glasig dünsten. Tomaten begeben und mitdünsten. Kräuter begeben. Sauce ohne Deckel solange köcheln, bis ein dickes Püree entsteht. Mit Salz, Pfeffer, 3 EL Olivenöl und wenig Rotweinessig pikant würzen.

**Gemüsefüllung**  
♦ Karotten, Wurz und Zucchini in feine Streifen schneiden. Blumenkohl und Broccoli in Röschen brechen. Bohnen und Kefen ganz lassen. In der Butter weich dünsten. Falls nötig, etwas Bouillon begeben.

**Anrichten**  
♦ Gemüsefüllung in die Pfannkuchennmitte geben. Pfannkuchen zu einer Tüte formen und mit Schnittlauchhalmen lose binden. Mit dem Tomatencoulis auf die vorgewärmten Teller einen Spiegel machen. Vegi-Bünteli darauf setzen. Restliches Gemüse und frische Basilikumblätter gefällig dazu anrichten.



## Chamer Märchtplatte

### Zutaten:

Für 4 Personen

1 kg Kartoffeln für Rösti  
1 kg Sauerkraut  
12 Tranchen guten Bauernschinken

### Zubereitung:

- ♦ Kartoffeln kochen und zu einer goldigen Rösti herausbacken. Warm stellen.
- ♦ Sauerkraut 1 Std. im Wasser kochen, dann einkochen lassen. Mit in Fett gedämpften Zwiebeln und etwas Mehl übergiessen.
- ♦ Bauernschinken mit heissem Sauerkraut belegen und einrollen.
- ♦ Die Rollen auf die ebenso heisse Rösti legen.
- ♦ Auf jede Rolle eine sehr dünne Scheibe gut schmelzenden Käse legen (z.B. Raclette).
- ♦ Mit etwas Paprika überstreuen und im Backofen den Käse bei 180° schmelzen.

## Hünenberger Süssmost - Creme

### Zutaten:

Für 4 Personen

5 frische Eier  
100 g Zucker  
Saft und Schale einer Zitrone  
5 dl Süssmost  
2 dl Rahm

### Zubereitung:

- ♦ Die Eier zerklopfen, Zitronenschale und Saft, Zucker und Süssmost begeben, alles in Chromstahlpfanne unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Crème dicklich wird. Bis zum Kochpunkt bringen, dann sofort von der heissen Platte wegziehen und noch 1-2 Min. weiter rühren. Die erkalte Crème mit 2 dl Rahm verfeinern. Kühl servieren. Mit Löffelbiskuits garnieren.

## Neuheimer Bauernschmaus

### Zutaten:

Für 4 Personen

- 600 g Kutteln
- 1 EL Astra 10
- 2 Zwiebeln gehackt
- 2 Knoblauchzehen gehackt
- 1 Lauf fein geschnitten
- 1 dl Rotwein
- 2 Dosen Pelati
- 1 EL Tomatenpüree
- 1 TL Salz
- Pfeffer
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Nelke
- Kümmel nach Belieben
- 1 EL Bratensauce
- 1 dl Wasser
- 4-6 rohe Kartoffeln
- Butter
- 50 g Reibkäse

### Dazu passen Salate oder Brot

### Zubereitung:

- ♦ Kutteln in feine Streifen schneiden.
- ♦ Astra erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Lauf beigegeben, andämpfen, Kutteln dazugeben und ca. 5 Min. mitdämpfen.
- ♦ Mit Rotwein ablöschen
- ♦ Pelati und Tomatenpüree beigegeben, aufkochen
- ♦ Mit Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Nelke und Kümmel würzen. Zugedeckt 10-15 Min. köcheln lassen und zwischendurch rühren.
- ♦ Bratensauce und Wasser mischen und ebenfalls dazugeben.
- ♦ Kartoffeln würfeln, beigegeben und weitere 15-20 Min. köcheln lassen.
- ♦ Feuerfeste Form einfetten, Kutteln einfüllen. Reibkäse darüberstreuen und Butterflöckli darauf verteilen.
- ♦ Im Ofen bei 220° 15 Min. überbacken.

### Zutaten:

Für 4 Personen

- 8 Blutorange
- 60 g Zucker
- 1 Beutel Vanillezucker
- 4 EL Orangenlikör
- 2,5 dl Schlagrahm

### Zubereitung:

- ♦ Die Orangen sauber schälen und in Stücke schneiden. Zusammen mit Zucker, Vanillezucker und Orangenlikör mischen und mindesten 30 Min. kühnstellen.
- ♦ Vor dem Anrichten den Rahm steifschlagen und unter die Früchte ziehen.
- ♦ Wenn die Orangen zuviel Saft ziehen, etwas abgiessen.
- ♦ Kann auch mit anderen Früchten gemacht werden.

## Felchenfilets an brauner Sauce

### Zutaten:

Für 4 Personen

- 2 Suppenschöpfer Mehl
  - 4 Felchenfilets
  - Salz, Pfeffer
  - Zitronensaft
  - 1 Lauch
  - 1 Sellerie
  - etwas Rotwein
  - Fischfond
- ♦ Mehl trocken gut rösten, mit Holzkeule rühren. Je 1/3 ist für die Fischsauce, für die Kastanien und für den Dessert.
  - ♦ Filets mit Salz und Pfeffer würzen, mit Zitronensaft marinieren.
  - ♦ Lauch und Sellerie fein schneiden.
  - ♦ Gratinform oder Backblech einfetten und mit geschnittenem Gemüse belegen. Filets darauf verteilen und mit Rotwein beträufeln. Ca. 7-10 Min. in Backofen oder auf Kochplatte dünsten.
  - ♦ 1/3 geröstetes Mehl mit Fischfond aufkochen und nachher Sauce von gedünstetem Fisch dazu geben und mit wenig Rotwein abschmecken.

## Kartoffeln

### Zutaten:

Für 4 Personen

4 Kartoffeln

### Zubereitung:

- ♦ Kartoffeln waschen, rüsten und in Stücke schneiden. In Salzwasser weichkochen.



## Schweinschalsbraten mit Steinpilzen

### Zutaten: Für 4 Personen

- 600-800 g Schweins-  
halsbraten
- 2 Rüebli grob würfeln
- 1 Sellerie grob würfeln
- Senf
- 2 dl Weisswein
- 2 dl Gemüsebouillon

### **Mit Karotten, Bohnen und Kroketten servieren**

### Zubereitung:

- ♦ Braten rundherum mit Senf bestreichen, in Ofen anbraten, mit Weisswein ablöschen, Gemüse und Bouillon dazugeben, ca. 1 Std. pro Kilo im Ofen fertigaren.

## Sauce

### Zutaten: Für 4 Personen

- 50 g Steinpilze
- 1 Zwiebel
- Jus zum Braten
- evtl. Bratensaucenpulver

### Zubereitung:

- ♦ Steinpilze mit gehackten Zwiebeln anziehen, mit Bratenjus (ohne Gemüse) aufgiessen und abschmecken, evtl. mit Saucenpulver etwas mehr Sauce machen.

## Kastanien

### Zutaten: Für 4 Personen

- 500 g Kastanien
- 2 EL Zucker
- 1 Zwiebel in Ringe schneiden
- 1,5 dl Weisswein
- Sud von Kastanien

### Zubereitung:

- ♦ Kastanien im Wasser ohne Salz ca. 30 Min. kochen, rüsten. Zwiebeln dünsten, mit 1/3 Röstmehl mischen und mit Weisswein ablöschen.
- ♦ Zucker caramolisieren, Zwiebel/Weinsauce dazugeben, Kastanien und Sud beifügen und mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken. Kastanien weichkochen.

## Vanilleglace

### Zutaten: Für 20 Personen

- 1 l Milch
- 10 Eigelb
- 250 g Zucker
- 2 Vanillestengel

### Zubereitung:

- ♦ Eigelb und Zucker gut schaumig rühren. Erwärmte Milch langsam dazugeben. Auf Herd stellen und auf ca. 80-85° erhitzen. Mit Holzgabel rühren, darf nicht mehr zusammenlaufen, wenn man mit dem Finger durchstreift oder bläst. In Eiswasser kalt rühren. Vanillemark unterrühren. In Glacemaschine fertigstellen. (Kann zuhause nicht gut hergestellt werden ohne Glacemaschine).

## Erdbeerglace

### Zutaten: Für 20 Personen

- 1 l Milch
- 10 Eigelb
- 250 g Zucker
- 1 kg Erdbeermark

### Zubereitung:

- ♦ Herstellen wie Vanilleglace, jedoch anstelle Vanillemark das Erdbeermark unterrühren. In Glacemaschine fertigstellen.

## Kirschenkompott

### Zutaten: Für 20 Personen

- 300 g Kirschen, entsteint
- 1/3 geröstetes Mehl
- 3 dl Zuckerwasser
- etwas Walchwilser Kirsch

### Zubereitung:

- ♦ Kirschen mit geröstetem Mehl und Zuckerwasser aufkochen. 5 Min. köcheln lassen. Mit etwas Kirsch abschmecken, zum Glace servieren.

## Geflügellebersalat an einer Sauce Vinaigrette

### Zutaten:

Für 4 Personen

300 g Geflügelleber  
100 g Frühstückspeck  
1 Knoblauchzehe, unge-  
schält

Saisonsalate  
Gewürzmischung  
ausgelassene Butter

### Zubereitung:

- ♦ Möglichst schöne Geflügelleber (foies blondes) sauber parieren.
- ♦ Speck in Würfel von ca. 1 x 1 cm schneiden, kurz blanchieren und knusprig braten.
- ♦ Die Rinde vom Brot wegschneiden, Brot in ca. 1 x 1 cm grosse Würfel schneiden und in einer trockenen Pfanne zusammen mit der ungeschälten Knoblauchzehe goldgelb und knusprig braten.
- ♦ Salate rüsten, waschen, trockenschleudern und auf eine flache Platte ordnen.
- ♦ Salate mit der Vinaigrette bepinseln und auf die Teller verteilen.
- ♦ Geflügelleber würzen, in der heissen Butter kurz rosa braten, auf den Salat verteilen, mit der Vinaigrette beträufeln und mit Brot- und Speckwürfeln verteilen.

## Vinaigrette

### Zutaten:

Für 4 Personen

Vinaigrette  
1 hartgekochtes Ei  
1 kl. Schalotte  
2 Cornichons  
wenig Schnittlauch  
3 EL Rotweinessig  
1 EL Zitronensaft  
3 EL Bouillon  
1 TL Senf  
2 EL Öl  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

- ♦ Das Ei, die Schalotte, die Cornichons und den Schnittlauch fein hacken.
- ♦ Die restlichen Zutaten sehr gut verrühren. Das Feingehackte beifügen und alles mischen.

## Aegeri-Rötel

### Zutaten:

Für 4 Personen

4 ganze Rötel  
50 g Butter  
1 TL Kerbel gehackt  
1 TL Estragon gehackt  
1 TL Schnittlauch  
gehackt

Salz, Pfeffer,  
Streuwürze  
Petersilie gehackt

**Dazu ein Gemüse-  
Risotto Gugelhöpfl**

### Zubereitung:

- ♦ Butter in einer Gratinform zergehen lassen, die Fische hineinlegen, salzen und pfeffern, mit Zitronensaft beträufeln und mit einer Alufolie decken.
- ♦ Im vorgeheizten Ofen bei guter Hitze etwa 20 Min. garen, dabei die Fische hin und wieder mit der Butter aus der Form begiessen.
- ♦ 5 Min. vor Ende Kochzeit, Kerbel, Estragon und Schnittlauch zu den Röteln geben.
- ♦ Zum Anrichten mit Petersilie bestreuen.
- ♦ Nach Belieben kann die Sauce mit Rahm verfeinert werden.

## Zwetschgenmousse

### Zutaten:

Für 4 Personen

750 g Zwetschgen  
50 g Zucker  
1 TL Zitronensaft  
3 Eiweiss  
2 dl Rahm

### Zubereitung:

- ♦ Die gut ausgereiften Zwetschgen zerkleinern und mit dem Zitronensaft im Mixer pürieren.
- ♦ Rahm und Eiweiss mit dem Zucker steif schlagen.
- ♦ Alles sorgfältig vermischen und in Gläser anrichten.
- ♦ Mit etwas geschlagenem Rahm und Zwetschgenschnitzen garnieren.

### Rezeptauswahl vergangene Jahre

<b>Kochabend vom 04.05.1988</b> Boeuf-Stroganoff "Charly"	<b>Referent Bamert Karl</b>	<b>Seite</b> 27
<b>Kochabend vom 02.11.1988</b> Frische Eierschwämmisuppe mit Basilikum Gebratenes Lachsfilet auf Sherrysauce mit Markscheiben Gebratener Hirschrücken Kartoffelnudeln (Schupfnudeln) Wirsingkohl mit Speckstreifen Wechsel in Rotwein Kastanienschaum auf Holundersauce	<b>Referent P. Liechti</b>	28 28 29 29 30 30 31
<b>Kochabend vom 05.05.1993 (Chinesische Küche)</b> Frühlingsrollen Pfannengebratenes Huhn mit Zuckererbsen Ländliches gedämpftes Rindfleisch Einfach gebratener Reis Schweinefleisch süss-sauer		32 33 34 34 35
<b>Kochabend vom 28.02.1996 (Italienische Küche)</b> Saure Auberginen (Melanzane all'agro) Spinatgnocchi (Strangolapreti) Gerollter Kalbsbraten mit Schinken und Salbei (Rotolo Ripieno con Pancetta e Salvia) Rüebli und Broccoli (carote e broccoli)		36 37 38 38

### J. ITEN-BUCHER

Fleisch- und Wurstspezialitäten

**6314 UNTERÄGERI**

Höfnerstrasse 5 · 041 750 13 25

Wir gratulieren den Hobby-Köchen und wünschen  
weiterhin «Gut Kochen»

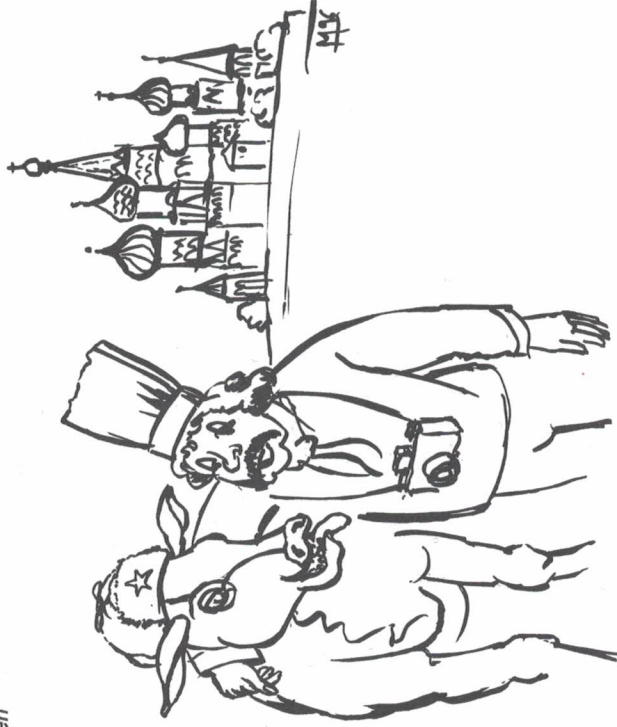
### Boeuf-Stroganoff "Charly"

#### Zutaten:

Für 15 Personen

#### Zubereitung:

- 3 kg gut gelagertes Rindfleisch zum Kurzbraten ( Filetspitz, Entrecôte, Huft)
  - 4 Essigurken mittlerer Grösse
  - 3 Peperoni: je 1 Rote, 1 Gelbe, 1 Grüne
  - 3 Tomaten
  - 150 g Zwiebeln
  - 250 g frische Champignons
  - 4 dl Weisswein
  - 1 l Demi-Glace (braune Grund-sauce (Pulver))
  - 4 dl Vollrahm
  - 3 EL Thomy Senf
  - 3 EL Cognac
  - Salz, Paprika,
  - Cayenne-Pfeffer, Basilikum,
  - Tabasco
  - ca. 150 g Fett
  - gehackte Petersilie zum Bestreuen
- ♦ Fleisch in ca. 30-40 g schwere Würfel schneiden.
  - ♦ Essigurken, Peperoni und Tomaten in ganz feine Würfelchen schneiden.
  - ♦ Zwiebeln ganz fein hacken.
  - ♦ Fett erhitzen, fein geschnittenes Gemüse beigegeben und mit den Pilzen dünsten.
  - ♦ Mit dem Weisswein ablöschen und etwas einkochen lassen.
  - ♦ Mit der Demi-Glace auffüllen und 5-10 Min. kochen.
  - ♦ Senf mit dem Rahm gut verrühren und der Sauce beigegeben.
  - ♦ Mit Salz, Cayenne-Pfeffer, Paprika, Basilikum und Tabasco gut würzen.
  - ♦ Das Fleisch im heissen Fett anbraten damit sich die Poren schliessen, würzen mit Salz, Pfeffer und Paprika.
  - ♦ Das Fleisch in die Sauce geben aber nicht kochen.
  - ♦ Mit Butterreis oder Butternüdeli und grünem Salat servieren.



## Frische Eierschwämmisuppe mit Basilikum

### Zutaten:

Für 10 Personen

### Zubereitung:

- ♦ Die Eierschwämmi putzen und klein schneiden.
- ♦ Die Schalotten in Butter glasig dämpfen, Eierschwämmi zugeben und kurz dünsten.
- ♦ Mit dem Geflügelfond ablöschen und aufkochen lassen, einige Zeit leicht köcheln lassen.
- ♦ Unterdessen das Reismehl mit dem Rahm verrühren und dann in die Suppe einlaufen lassen bis sie leicht gebunden ist.
- ♦ Den Basilikum waschen und fein hacken; am Schluss begeben und mit einem Spritzer Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

400 g Eierschwämmi  
 40 g Schalotten  
 40 g Butter  
 1,5 l Geflügelfond  
 30 g Basilikum  
 3 dl Rahm  
 2-3 EL Reismehl  
 Salz, Pfeffer  
 1 Sp Zitronensaft

## Gebratener Hirschrücken

### Zutaten:

Für 10 Personen

### Zubereitung:

- ♦ Den Hirschrücken sorgfältig parrieren und gleichmässig binden. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Olivenöl auf beiden Seiten anbraten.
- ♦ Nachher im Ofen bei 170-180° ca. 10 Min. braten bis das Fleisch rosa ist. Herausnehmen und etwas abstehen lassen.
- ♦ Die Bratpfanne mit dem Wildfond deglassieren und mit dem Butter aufmontieren. Nicht mehr kochen lassen.
- ♦ Das Fleisch sorgfältig tranchieren und auf Saucenspiegel anrichten.
- ♦ Garnieren mit Schupfnudeln und Wirsing und Weichseleirschen.

1,6 kg Hirschrücken  
 ohne Knochen  
 Salz, Pfeffer aus der Mühle  
 5 cl Olivenöl  
 3 dl brauner Wildfond  
 50 g Butter

## Gebratenes Lachsfilets auf Sherrysauce mit Markscheiben

### Zutaten:

Für 10 Personen

### Zubereitung:

- ♦ Das Lachsfilet entgräten und in gleichmässige Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Olivenöl auf den Punkt braten. Warm halten.
- ♦ Die Zucchetti in Batonettes schneiden und in Butter kurz sautieren und mit Salz und Pfeffer würzen.
- ♦ Mit den Tomaten ein Concassé zubereiten; das gewässerte Ochsenmark in Scheiben schneiden.
- ♦ Die Schalotten fein schneiden und mit dem Sherry in die Bratpfanne geben und zur Hälfte einkochen.
- ♦ Sherryessig und Fleischglace dazugeben und dann die Tomatenwürfel, das Ochsenmark und den feingeschnittenen Schnittlauch begeben und mit Butter montieren. Würzen.
- ♦ Evtl. noch etwas Sherryessig begeben.
- ♦ Die Sauce auf einen Teller giessen und das gebratene Lachsfilet darauf legen. Mit den Zucchetti-Stiften ringsum garnieren.
- ♦ Kann mit einem Kräutersträussli garniert werden.

1,3 kg Lachsfilet  
 Salz, Pfeffer aus der Mühle  
 3 cl Olivenöl  
 2 Zucchetti  
 50 g Butter  
 3 Tomaten  
 300 g Ochsenmark  
 gewässert  
 65 g Schalotten  
 1,5 dl trockener Sherry  
 3 cl Sherryessig  
 1,5 EL Fleischglace  
 2 TL Schnittlauch  
 geschnitten  
 50 g Butter zum montieren

## Kartoffelnudeln (Schupfnudeln)

### Zutaten:

10 Portionen

### Zubereitung:

- ♦ Die Kartoffeln im Salzwasser kochen, nachher schälen und durch die feine Scheibe des Fleischwolfes treiben (oder Passevite).
- ♦ Mehl, Eigelb und die zerlassene Butter unter die Kartoffelmasse ziehen.
- ♦ Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Masse darf nicht feucht sein.
- ♦ Auf bemehltem Blech zu dünnen Rollen formen und in gleichmässige Stücke schneiden.
- ♦ Auf der Hand kleine Nudeln formen, sollen an den Enden dünner sein als in der Mitte
- ♦ Im Salzwasser kochen und im Butter schwenken.
- ♦ Je nach Belieben können die Nudeln auch mit Bröseln oder Kräutern aufgeschwenkt werden.

700 g Kartoffeln mehlig  
 Sorte  
 250-330 g Mehl je nach Kartoffelsorte  
 3 Eigelb  
 80 g Butter  
 Salz, Pfeffer  
 1 Pr. Muskatnuss  
 65 g Butter

## Wirsingkohl mit Speckscheiben

**Zutaten:**  
10 Portionen

**Zubereitung:**

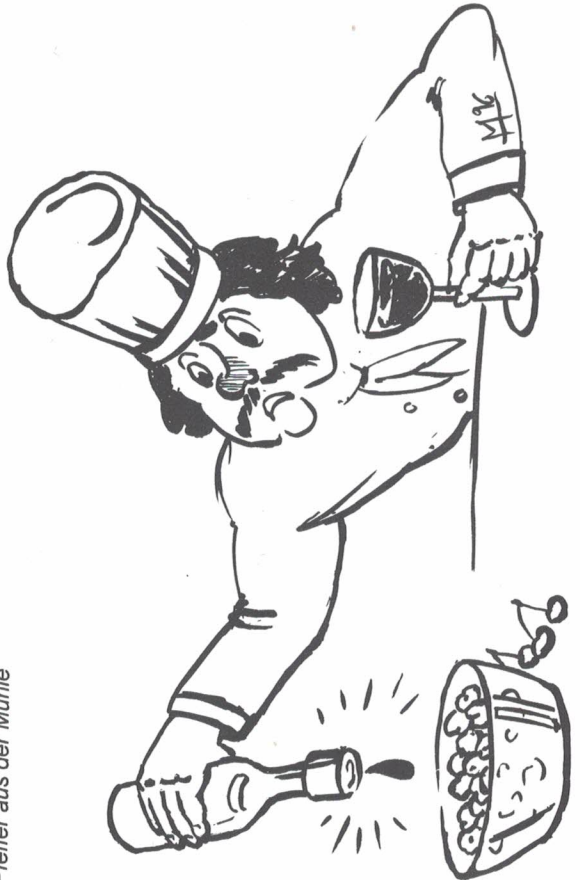
- 1 St. mittelgrosser Wirsingkohl
- 4 Scheiben Räucherspeck dünn geschnitten
- 30 g Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Den Wirsing putzen und den Strunk entfernen. Den Kohl in 4 cm grosse Stücke schneiden und im Salzwasser knackig kochen.
- Den Speck in Streifen schneiden und im Butter etwas anrösten, Wirsing begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Weichsel in Rotwein

**Zutaten:**  
Für 10 Personen

**Zubereitung:**

- 1,5 dl Rotwein
- 8 cl Portwein
- 30 g Butter
- 330 g Weichselkirschen
- Pfeffer aus der Mühle
- Rotwein und Portwein werden fast zur Gänze eingekocht, mit den Butterflocken aufgeschwungen und mit den entsteinten Weichseln geschwenkt. Mit einer Spur Pfeffer würzen.

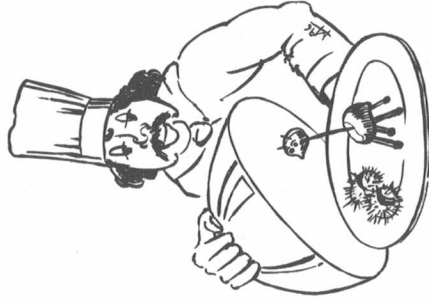


## Kastanienschaum

**Zutaten:**  
10 Portionen

**Zubereitung:**

- 6 Eigelb
- 120 g Zucker
- 400 g Kastanienpüree
- 2 TL Vanillezucker
- 3-4 Bl Gelatine
- 4,5 dl Schlagrahm
- 3 Eiweiss
- 0,5 dl Kirsch
- Eigelb, Kirsch und Zucker im Wasserbad gut schaumig schlagen.
- Die eingeweichte Gelatine begeben und kaltschlagen.
- Kastanienpüree darunterziehen und gut verrühren.
- Den geschlagenen Rahm sorgfältig unter die Masse ziehen.
- Am Schluss das geschlagene Eiweiss steif untermehren und kaltstellen.



## Holundersauce

**Zutaten:**  
Für 1 Liter

**Zubereitung:**

- 0,8 l Milch
- 0,2 l Rahm
- 100 g Zucker
- 35 g Vanille
- Crèmepulver
- 150-200 g Holunder-  
gelée je nach Saison
- frische Holunderbeeren.
- Gelée artig eingekocht mit wenig Zucker.
- Die Milch mit dem Rahm und dem Zucker aufkochen.
- Das Vanillecrèmepulver mit wenig kalter Milch anrühren und in die kochende Milch einrühren. Einige Min. leicht köcheln lassen. Vorsicht starke Anbrennengefahr!
- Vom Feuer ziehen und durch ein Sieb streichen.
- Den Holundergelée mit dem Schwingbesen unter die Vanillesauce schlagen.
- Es kann auch mehr Holunder verwendet werden, aber dafür weniger Zucker nehmen.

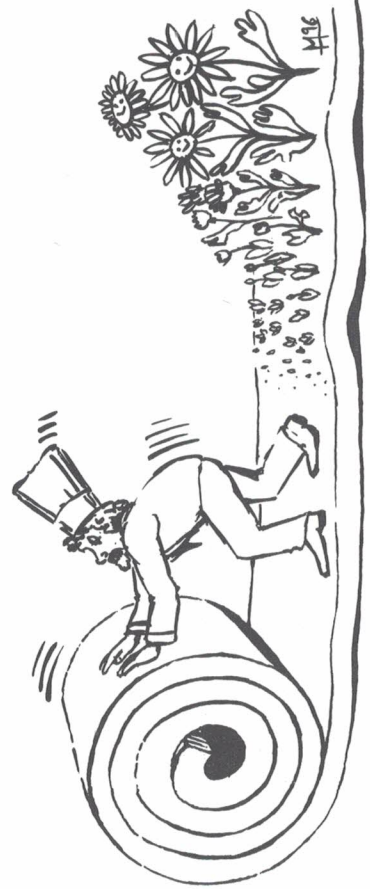
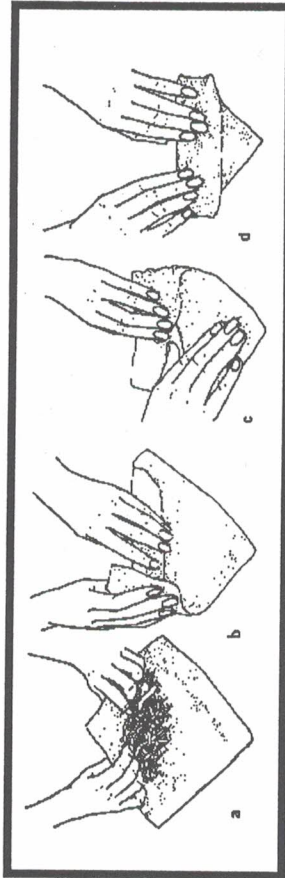


## Frühlingsrollen

### Zutaten:

Für 4 Personen

- 1 Packung Teig (reicht für 40 Stück)
  - 500 g mageres Rindfleisch, gehackt
  - 1/2 Weisskabis, fein gehobelt
  - 4 Rüebli, geraffelt
  - 250 g Sojasprossen
  - 1 Peperoni, fein gehobelt
  - 1 Zwiebel fein gehackt
  - Öl zum Fritieren
  - wenig Eiweiss
- Das Fleisch gut würzen, anbraten und erkalten lassen.
  - Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermischen, dabei leicht kneten.
  - Je 1 grosser EL auf den Teig geben und satt einrollen.
  - Im Fritieröl gold-braun backen.
  - Die Frühlingsrollen folgendermassen falten:
  - Das Teigblatt mit der Ecke nach unten auf ein Brett legen und Füllung etwas unterhalb der Mitte daraufgeben. Auf etwa 12 cm Breite auseinanderstreichen. Von der untern Ecke her aufrollen (a), dabei die seitlichen Ecken einklappen und mit einrollen (b). Den oberen Rand des Teilblattes mit wenig Eiweiss bestreichen (c), zusammenrollen (d) und fest andrücken.



## Pfannengebratenes Huhn mit Zuckererbsen

### Zutaten:

Für 4 Personen

- 1 kg Hühnerbrust (ohne Haut)
- 500 g Zuckererbsen (Kefen)
- Salz
- Pflanzenöl zum Fritieren
- 8 dünne Scheiben frischer Ingwer
- 6-8 Knoblauchzehen fein gehackt
- 8 Frühlingszwiebeln (in 3-cm-Stücke geschnitten, weisse und grüne Teile getrennt)
- 2 EL Reiswein oder halbtrockener Sherry

### Zubereitung:

- Das Hühnerfleisch würfeln und in eine Schüssel geben.
- Marinieren: Salz, Sojasauce, Pfeffer Reiswein, Stärke und Eiweiss unter das Fleisch mischen und dabei immer in die gleiche Richtung rühren. 15-30 Min. stehenlassen, dann das Öl dazurühren.
- Die Erbsenschoten in kochendem Wasser mit etwas Salz und 2 EL Öl kurz blanchieren und sofort mit kaltem Wasser abschrecken.
- Die Sauce vorbereiten: Kartoffelmehl, Austern- und Sojasauce mischen.
- Den Wok zur Hälfte mit Öl füllen und auf 180° erhitzen. Das Hühnerfleisch 30 Sek. fritieren, die Stücke mit Stäbchen trennen, herausnehmen und abtropfen lassen.
- Das Öl bis auf 2 EL aus dem Wok giessen, wieder stark erhitzen und den Ingwer kurz anbraten. Dann die Schoten dazugeben, unter Rühren bei mittlerer Temperatur erhitzen, nach Belieben salzen, vom Feuer nehmen und warm stellen.
- Den Wok sauberreiben und wieder stark erhitzen. 4 EL Öl hineingeben und herumschwenken, den Knoblauch anbraten, dann die weissen Frühlingszwiebeln dazugeben. Gut durchmischen und das Fleisch unterheben. 30-40 Sek. rühren, den Reiswein seitlich eintropfen und die angerührte Sauce darübergiessen. Bei kleiner Hitze weiter rühren, bis die Sauce dick ist. Die grünen Frühlingszwiebeln unterheben. Das Fleisch auf den Erbsenschoten anrichten und sofort servieren.

### Für die Marinade:

- Salz und Pfeffer
- 4 TL helle Sojasauce
- 4 TL Reiswein oder halbtrockener Sherry
- 2 TL Maisstärke
- 2 kl. Eiweiss geschlagen
- 2 EL Erdnuss- oder Maiskeimöl

### Für die Sauce

- 2 TL Kartoffelmehl (mit 150 ml Wasser oder Bouillon angerührt)
- 4 EL Austernsauce
- 1 El dunkle Sojasauce

## Ländliches gedämpftes Rindfleisch

### Zutaten:

Für 4-6 Personen

- ca. 700 g Rindsfilet
- 4 EL eingeweichte Walkenohren
- 10-12 eingeweichte Goldnadeln
- 8 eingeweichte chin. Pilze
- 3 TL dunkle Sojasauce
- 6 EL Erdnussöl
- 50 g Szetschuan-Pickles gespült
- 6-8 Frühlingzwiebeln in 5-cm lange feine Stücke geschnitten
- 4-6 Korianderzweige zerpf.

Für die Marinade:

- 2 1-cm-Stücke Ingwer gerieb.
- Salz, Zucker, schwarzer Pfeffer
- 2 EL dunkle Sojasauce
- 3 TL Reiswein oder trockener Sherry
- 4 TL Kartoffelmehl mit 4 EL Wasser angerührt
- 2 EL Erdnussöl

### Zubereitung:

- Das Fleisch in mundgerechte, 1/2 cm dicke Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.
- Marinieren: Ingwer, Salz, Zucker, Sojasauce, Pfeffer und das angerührte Kartoffelmehl in einer Richtung unter das Fleisch rühren und 20-30 Min. im Kühlschrank stehen lassen. Kurz vor dem Dämpfen das Öl unterrühren.
- Die Goldnadeln und die chinesischen Pilze ausdrücken. Die Goldnadeln längs oder quer halbieren, die Walkenohren in gleich grosse Stücke und die Pilze in Streifen schneiden.
- Die Pilz und Goldnadeln mit der Sojasauce und 2 EL Öl begiessen und durchmischen.
- Die Pickles in dünne kleine Stückchen schneiden.
- Pilze und Goldnadeln sowie die Pickles unter das Fleisch heben und auf eine feuerfeste Platte oder einen Teller mit Rand geben.
- Das Fleisch bei guter Hitze in einem Dämpfer garen, 10 Min. für medium, 13-15 Min für durchgegart. Vom Feuer nehmen. Die Frühlingzwiebeln und den Koriander auf dem angerichteten Fleisch verteilen.
- Die restlichen 4 EL Öl in einem Pfännchen erhitzen bis es raucht, und dann über die Frühlingzwiebeln giessen.
- Die Platte aus dem Dämpfer nehmen und das Gericht sofort auftragen.

## Einfach gebratener Reis

### Zutaten:

- 6 Tassen gekochter Reis (380 g roh mindesten 3-4 Std. vorher kochen)
- 4 EL Erdnussöl
- 4 Frühlingzwiebeln in Ringe geschnitten (weisse und grüne Teile getrennt)
- 2 grosse Eier mit 4 TL Öl + 2 Prisen Salz leicht geschl.
- 4 TL dunkle Sojasauce
- 4 EL klare Bouillon falls nötig

### Zubereitung:

- Den Reis (Klumpen) möglichst gut zerbröseln.
- Den Wok erhitzen, bis sich Rauch entwickelt, das Öl hineingeben und herumschwenken. Die Frühlingzwiebeln dazugeben und kurz braten. Die gerührten Eier darübergiessen und 5-10 Sek. ruhen lassen, damit sie am Boden zu stocken beginnen.
- Den Reis dazugeben und 3-4 Min. rühren und wenden, bis er durch und durch heiss ist. Mit Salz und Sojasauce abschmecken. Wenn der Reis zu hart ist, die Bouillon darüberöffeln und nochmals durchrühren. Die grünen Frühlingzwiebeln darunterheben und sofort servieren.

## Schweinefleisch süss-sauer

### Zutaten:

Für 4-6 Personen

- 1 kg mageres Schweinefleisch
- Salz
- 2 TL helle Sojasauce
- 1 Ei leicht geschlagen
- 6 EL Maisstärke
- Pflanzenöl zum Fritieren
- 5 EL Erdnuss- oder Maiskeimöl
- 2 Knoblauchzehen feingehackt
- 2 Zwiebeln grobgehackt
- 2 grüne Peperoni in Scheiben geschnitten
- 200 g Ananaswürfel aus der Dose, etwas Saft

Für die Sauce:

- 4 TL Kartoffelmehl
- 8 EL Wasser
- 8 EL Ananassaft
- 6 EL Essig
- 8 EL Zucker
- Salz
- 4 TL helle Sojasauce
- 4 EL Tomatenketchup
- 3 TL Worcestershiresauce

### Zubereitung:

- Das Fleisch in gleich grosse, mundgerechte Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
- Leicht salzen, die Sojasauce darüberträufeln, durchmischen und 30-60 Min. stehen lassen. Dann das Ei dazugeben und gut durchrühren.
- Die Fleischstücke einzeln in der Stärke wälzen, damit sie ringsum gut eingehüllt sind. Dazu benötigt man nicht die ganze Stärke.
- Den Wok zur Hälfte mit Öl füllen, auf 180° erhitzen und die Fleischwürfel 1 Minute fritieren, wenn nötig in 2 Arbeitsgängen. Dabei die Stücke trennen, wenn sie zusammenkleben. Das Fleisch herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dieser Teil der Zubereitung kann im voraus erledigt werden.
- Die Sauce vorbereiten: Die Kartoffelstärke im Wasser auflösen, Ananassaft, Essig, Zucker, Salz, Sojasauce, Tomatenketchup und Worcestershiresauce dazugeben und gut verrühren.
- Eine Bratpfanne erhitzen, 3 EL Öl hineingiessen und herumschwenken, Knoblauch und Zwiebeln anbraten, dann die Peperoni hinzufügen. Bei mittlerer Hitze 2 Min. umrühren. Die Ananasstücke unterheben und die Sauce darübergiessen. Unter ständigem Rühren langsam zum Kochen bringen.
- Im Wok das Öl zum Fritieren wieder auf 190° erhitzen. Das Fleisch nochmals hineingeben. Nach 2-3 Min., wenn es aussen schön braun und knusprig ist, herausnehmen, abtropfen lassen und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Die süss-saure Sauce wieder erhitzen und die restlichen 2 EL Öl darunterheben. Die Sauce über das Fleisch löffeln und sofort heiss servieren.

## Saure Auberginen

### Melanzane all'agro

#### Zutaten:

Für 4 Personen

#### Zubereitung:

- ♦ 6 Auberginen
  - ♦ Peperoni
  - ♦ 4-6 EL Öl
  - ♦ 1-2 EL Essig
  - ♦ Salz
  - ♦ Pfeffer
  - ♦ Basilikum
- ♦ Die Auberginen und Peperoni waschen und den Stielansatz entfernen.
  - ♦ In den Kochtopf geben und ca. 1 cm hoch Wasser dazugießen. Zum Kochen bringen.
  - ♦ Den Deckel aufsetzen, die Temperatur reduzieren und bei schwacher Hitze ca. 30 Min. kochen, oder bis sich die Auberginen beim Einstechen gar, aber noch nicht allzu weich anfühlen.
  - ♦ Herausheben, abtropfen und etwas abkühlen lassen, bis man sie mit den Händen anfassen kann.
  - ♦ Die Auberginen schälen.
  - ♦ In runde Scheiben schneiden und auf eine flache Platte anordnen. Mit Öl und Essig beträufeln und mit Salz, Basilikum und nach Belieben mit Pfeffer bestreuen.



## Spinatgnocchi

### Strangolapreti

#### Zutaten:

Für 4 Personen

#### Zubereitung:

- ♦ 100 g Butter
  - ♦ 180-200 g gedünsteter Spinat
  - ♦ 200 g Ricotta
  - ♦ ca. 8 EL Mehl
  - ♦ 100 g geriebener Parmesan
  - ♦ 2 Eier
  - ♦ Muskatnuss
  - ♦ Salz
- ♦ In der Bratpfanne 30 g Butter schmelzen. Den gedünsteten Spinat hineingeben und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren 3-4 Min. dünsten, oder bis das Gemüse die Butter aufgenommen hat und keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.
  - ♦ Auf das Holzbrett geben und fein hacken.
  - ♦ Ricotta, 3 EL Mehl und ca. die Hälfte des Parmesans in eine Schüssel geben. Mit einer Gabel zu einer gleichmäßigen, feinen Masse verarbeiten.
  - ♦ Die Eier unter die Ricotta-Masse mischen.
  - ♦ Gehackten Spinat, Muskatnuss und wenig Salz beifügen und alles gut durchmischen.
  - ♦ In der Pfanne 2-3 l Wasser aufsetzen und leicht salzen.
  - ♦ Mit einem Teelöffel von der Spinatmasse Klösschen aufstechen und zwischen den bemehlten Händen etwas formen.
  - ♦ Wenn das Wasser kocht, die Klösschen sorgfältig hineingeben. Die Hitze sofort reduzieren, damit das Wasser nur knapp kocht.
  - ♦ Sobald sich alle Klösschen im Wasser befinden, die restliche Butter bei schwacher Hitze schmelzen.
  - ♦ Nach 5-7 Min. Kochzeit tauchen die Klösschen an die Oberfläche. Sofort herausheben und abtropfen lassen. Auf der Platte anrichten.
  - ♦ Mit dem restlichen Parmesan bestreuen und mit der geschmolzenen Butter beträufeln. Sofort servieren.

P.S. Vermutlich würde Mangold eher dem klassischen Rezept entsprechen, aber Spinat schmeckt delikater. Wenn möglich die Spinatmasse einige Stunden im Voraus zubereiten und bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen. Sie wird dadurch etwas härter und leichter zu verarbeiten.

## Gerollter Kalbsbraten mit Schinken und Salbei

### Rotolo Ripieno con Pancetta e Salvia

#### Zutaten:

Für 4-6 Personen

ca. 700 g Kalbfleisch  
 100 g Ziegenkäse  
 120-150 g geräucherter Pancetta  
 1-2 grosse Rüebli  
 1 kleine Zwiebel  
 10 Salbeiblätter  
 2 EL Öl  
 5 EL Weisswein

#### Zubereitung:

- ♦ Das Fleisch soll an keiner Stelle mehr als 6-7 mm Dicke aufweisen. Wenn nötig noch etwas mehr klopfen.
- ♦ Auf der Arbeitsfläche ausbreiten und mit dem Käse bestreichen. Die Pancetta-Scheiben darüber verteilen.
- ♦ Die Rüebli und die Zwiebel schälen. Die Salbeiblätter waschen und sehr gut abtropfen lassen.
- ♦ Die Rüebli der Länge nach halbieren und die Zwiebel in dünne Scheiben schneiden. Gleichmässig über das Fleisch verteilen. Die Salbeiblätter darauflegen.
- ♦ Das Fleischstück aufrollen und mit der Küchenschnur mehrmals umwickeln.
- ♦ Das Öl in der Kasserolle erhitzen. Das Fleisch hineinlegen. Unter Wenden während ca. 10 Min. allseitig anbraten. Den Wein dazugliessen und aufkochen.
- ♦ Den Deckel aufsetzen, die Hitze reduzieren und ca. 1 Stunde weitergaren, oder bis sich das Fleisch beim Einstechen weich anfühlt. Nach der halben Garzeit wenden.
- ♦ Vom Herd wegziehen und vor dem Aufschneiden zugedeckt stehen lassen.

### carote e broccoli

#### Zutaten:

Für 4-6 Personen

200 g Rüebli  
 200 g Broccoli  
 Salz usw.

- ♦ Jeder nach eigenem Rezept

## Mitglieder im Jubiläumsjahr

### Tisch 1

Wiederkehr Ludwig	Sprungstrasse 8	6314 Unterägeri
Stierli Xaver	Buchholzstrasse 31	6314 Unterägeri
Eichholzer Fridolin	Strandweg 2	6314 Unterägeri
Müller Richard	Hauptstrasse 14	6315 Oberägeri
Hugener Robert jun.	Weststrasse 61	6314 Unterägeri

### Tisch 2

Schnetzler Daniel	Weststrasse 41	6314 Unterägeri
Arnold Frank	alte Landstrasse 3b	6314 Unterägeri
Hess Gerhard	Wilbrunnenstrasse 146	6314 Unterägeri
Blaser Beat	Binzenmatt 9	6314 Unterägeri
Petri Dario	Buchholzstrasse 14	6314 Unterägeri
Iten Markus	Oberdorfstrasse 8	6314 Unterägeri

### Tisch 3

Reichmuth Remo	Morgartenstrasse 35	6315 Oberägeri
Hugener Peter	Rainstrasse 25a	6314 Unterägeri
Ziegler Elmar	Schellstrasse 19	6314 Unterägeri
Schuler Edi	Neuschellstrasse 19	6314 Unterägeri
Schönmann Georges	Rainstrasse 9	6314 Unterägeri

### Tisch 4

Nussbaumer Walter	Zugerstrasse 56	6314 Unterägeri
Iten Antonio	Hauptstrasse 56	6315 Oberägeri
Villiger Othmar	Zugerberstrasse 17	6314 Unterägeri
Aschwanden Kaspar	Dorfring 11	6319 Allenwinden
Kägi Gustav	Furrenstrasse 29	6314 Unterägeri
Beeler Pierre	Hagliweg 3	6315 Oberägeri
Iten Emilie	alte Landstrasse 138	6314 Unterägeri

# Horezlädelli

Oberdorfstrasse 8

6314 Unterägeri

wir sind gross genug für eine Auswahl, wir sind klein genug um Sie persönlich zu bedienen.

## Werden Sie Gönner unseres Clubs

Bei den Nollenköchen können Sie auch Gönner des Clubs werden. Mit einem Gönnerbetrag von **Fr 50.00** erhalten Sie von uns folgende Leistungen:

- ♦ Jahresprogramm
- ♦ Einladung zum Jahresausflug
- ♦ Einladung zum Schlussabend
- ♦ Gesammelte Rezepte der Nollenköche des Jahres

Haben Sie Interesse? Dann melden Sie sich bei folgender Adresse:

Antonio Iten  
Hauptstrasse 56  
6315 Oberägeri

Tel. Nr. 750 56 79

## Rezepte

Ab 1997 können Sie auch die jeweiligen Rezepte der Nollenköche bestellen. Sie erhalten diese gegen einen Unkosten-Beitrag von Fr. 10.00 jeweils Ende Jahr.

Zu bestellen bei:

Markus Iten  
Oberdorfstrasse 8  
6314 Unterägeri

Tel. Nr. 750 42 55

**En Guete!**

