

MARTIN WEISS

URCHUCHI- REZEPTE

DAS SCHWEIZER KOCHBUCH

Rotpunktverlag.

17 SUPPE

18 Die Urmutter aller Speisen

22 Klassiker

- 22 Bündner Gerstensuppe
- 23 Basler Mehlsuppe
- 24 Busecca (Tessiner Kuttelsuppe)
- 25 Soupe de chalet
- 26 Urnäscher Chümibrotssuppe
- 27 Emmentaler Holzrahmsuppe
- 28 Glarner Zigercremesuppe
- 28 Urner Käsesuppe

29 Wildgemüse, Kräuter

- 30 Guter Heinrich (Wildspinat)
- 31 Brennesselcremesuppe
- 31 Sauerampfersuppe
- 32 Bärenklausuppe
- 32 Kräutercremesuppe im Brot
- 33 Stein-Moos-Suppe

34 Gemüse

- 35 Zweifarbige Suppe mit Spinat und Berner Rosen
- 36 Heusuppe mit Linsenkeimlingen und Rauchlachs
- 37 Gommer Heusuppe mit Trockenfleisch
- 38 Zürcher Spargelsuppe
- 38 Emmentaler Kartoffelsuppe
- 39 Grosis Zibelesuppe
- 39 Gratinierte Zwiebelsuppe
- 40 Crème d'amour
- 41 Schwarzwurzelsuppe mit Randenchips
- 41 Randensuppe
- 43 Kürbissuppe mit weissen Bohnen
- 44 Kürbissuppe à la jurassienne
- 44 Kürbissuppe von Lugnorre
- 46 Walliser Chuchisuppe
- 47 Lötschentaler Rostsuppe
- 47 La soupe de la Mère Royaume

48 Pilze, Kastanien, Fisch, Fleisch

- 48 Tessiner Kastaniensuppe mit Pilzen
- 49 Essenz von Steinpilzen mit Häubchen
- 49 Sauerteigsuppe mit Pilzen
- 50 Lüscherzer Fischsüppchen
- 50 Prättigauer Hochzeitssuppe
- 51 Süsskartoffelsuppe mit Entenleber
- 51 Zürcher Choschtsuppe
- 52 Wein
- 52 Solothurner Weissweinsuppe «Alter Stephan»
- 53 Rieslingsuppe «Schloss Weinstein»
- 53 Weissweinsuppe «Zur Post»

55 SALAT

56 Sinfonie in Grün

62 Salat

- 62 Löwenzahnsalat
- 63 Salat aus Wildem Hopfen
- 64 Wildkräutersalat mit Geisskäse
- 64 Spinat-Kerbel-Salat
- 66 Buchweizensalat
- 66 Linsensalat mit Lauch und Karotten
- 67 Kartoffelsalat
- 67 Randensalat nach Bauernart
- 68 Wurst-Käse-Salat
- 68 Pilzsalat

70 Sauce, Essig

- 71 Rote Brunnenkresse-Vinaigrette
- 72 Salatsauce mit Feigensenf
- 72 Himbeer-Vinaigrette
- 73 Erdbeeressig
- 73 Holunderessig

75 VORSPEISE

76 Klein und fein

78 Klassiker

- 78 Zigerbrüt (Brot mit Luussalbi)
- 79 Ziger-Soufflé
- 80 Fitri d'Anzonico (Alpkäse mit Buchweizen-Käse-Kruste)
- 80 Kernser Chäs-Chissi
- 81 Trota in carpione
- 81 Apérokugeln mit Farina bóna
- 82 Gefüllte Zucchini Blüten

83 Terrinen

- 84 Kartoffelterrinen (warm)
- 84 Linsenterrine
- 85 Gommer Zigerterrinen im Roggenbrotmantel
- 85 Steinpilzterrinen in Hirschbinde, Nüsslisalat mit Rüblibrand
- 86 Ziegenfrischkäse-Terrinen mit Gemüse
- 87 Knusprige Polentablätter mit Zincarlin-Mousse
- 88 Gefüllte Borretsch-Müüsi
- 88 Gefüllte Beinwellblätter

90 Carpaccio

- 90 Randen-Carpaccio mit Ziegenfrischkäse und Mohn
- 90 Carpaccio vom Barsch mit Kaffee-Vinaigrette

92 Mousse

- 92 Ziegenfrischkäse-Mousse
- 92 Kastanien-Auberginen-Mousse
- 93 Mousse von Morcheln mit Bärenkrebse
- 94 Spinat-Timbale
- 94 Vanilleflan mit Steinpilzen
- 95 Millefeuille mit Pilzen
- 95 Entenleber «Mont-Cornu»
- 97 Toast mit Pilzen, Fasanenbrust, Wachtelei und Trüffeln

99 FISCH

100 Leckerbissen aus Bächen, Flüssen und Seen

104 Saibling, Salm

- 104 Zugersee-Röteli aus dem Dampf
- 105 Omble chevalier (Saibling nach Genfer Art)
- 106 Bachsaibling mit wilden Beeren
- 106 Basler Salm

107 Forelle

- 108 Gedämpfte Forelle
- 108 Forelle in Sulz
- 109 Forelle im Salzmantel

110 Felchen

- 110 Felchen «Jean-Jacques Rousseau»
- 111 Felchenfilets nach Högger Art
- 112 Frittierte marinierte Albeli

113 Egli

- 113 Egli im Bierteig
- 114 Eglifilets «Du Port»
- 114 Gratinierte Eglifilets und Flusskrebse an Orangen-Rosmarin

115 Zander

- 115 Zanderfilets mediterran
- 116 Zander nach Vully-Art
- 116 Zanderfilets mit Schabziger-Mandel-Kruste

117 Verschiedene

- 117 Karpfen frittiert
- 117 Sardellen «alla vernazzana»
- 118 Fischeintopf «Lac Léman»

121 GEFLÜGEL

122 Flatterhaftes

124 Huhn

- 124 Gefülltes Huhn «Giacomina»
- 124 Gefülltes Huhn «Nonna Virginia»
- 126 Poulet «Perly» im Salzmantel
- 128 Pollo in carpione

128 Ente

- 129 Auf Heu geräucherte Entenbrust

131 FLEISCH

132 Saft und Kraft

136 Klassiker

- 136 Zürcher Geschnetzeltes
- 137 Kalbsgeschnetzeltes Nidwaldner Art
- 138 Zürcher Chatzgeschrei
- 139 Rindszunge an Kapernsauce
- 140 Thurgauer Chruschtebräte
- 141 Aargauer Zwetschenbraten
- 142 Suure Mocke (Sauerbraten)
- 142 Berner Brägu (Schweinsbrustspitze)
- 143 Brasato al Merlot
- 144 Basler Lümmelbräte
- 145 Braisi ajoulot (gepökelter, geräucherter Rindsschmorbraten)
- 146 Fricassée genevoise
- 147 Luzerner Chügelipastete
- 148 Prättigauer Fleisch-Chnödli
- 148 Bollito misto (gemischtes Siedleisch)
- 149 Solothurner Schweinshals in saurem Most

150 Kalb

- 151 Kalbsfiletrollade auf Edelbitterschokolade-Sauce
- 152 Scaloppine «Bordei»
- 152 Kalbsfilet mit Junglauch-Ravioli
- 153 Kalbsfilet mit Kastanienkruste an Americano-Sauce
- 154 Kalbsbäggli «Ferne des Brandt»
- 155 Geschmorte Kalbsbäggli mit Kartoffelstock
- 156 Ossobuco mit Polenta

159 Rind

- 159 Entrecôte «Café de Paris»
- 159 Kräuterbutter «Café de Paris»
- 160 Entrecôte flambiert mit Edelweisslikör
- 160 Ochsenschwanzragout
- 161 Sauerbraten nach Grossmutterart

162 Schwein

- 162 Atriaux nach Bauernart
- 163 Gratin ajoulot (gratinierter Bauernschinken)
- 163 Freiburger Schweinsbraten
- 164 Schweinsbäggli mit Delsberger Wurst

166 Lamm, Ziege

- 167 Lammracks mit Kräuterkruste
- 168 Gefüllte Lammbrust
- 168 Gefüllte Gitzikeule
- 169 Lamm- und Kaninchenfilets im Blätterteig auf Speckbohnen

170 Kaninchen

- 170 Kaninchen gefüllt mit Spinat-Frittata
- 171 Gefülltes Kaninchen an Nocino-Sauce
- 171 Geschmortes Kaninchen mit Oliven

172 Innereien, Schnecken

- 173 Kutteln nach Zürcher Art
- 174 Kutteln nach Neuenburger Art
- 174 Kalbsmilken an Morchelrahmsauce
- 175 Suurs Chalbsläberli
- 175 Paniertes Kalbshirn
- 176 Grick, Grik, Grig
- 177 Jacquerie neuchâteloise (Schnecken auf Sauerkraut)
- 177 Schnecken nach Sanetscher Art

178 Eintopf

- 179 Gsottus
- 180 Evolener Eintopf
- 182 Cazzöla (Gemüse Eintopf mit Schweinsrippen)
- 183 Spanische Suppe nach Zürcher Art

185 WILD

186 Bärenatzen

- 190 Hirschroulade mit Topinambur-Lasagne
- 191 Rehrücken «Bad Osterfingen»
- 192 Rehrücken aus dem Ofen
- 193 Gämspfeffer
- 194 Wildschweinragout

197 WURST

198 Zwischen zwei Zipfeln

- 202 Appenzeller Siedwurst mit Chähörnli
- 202 Glarner Chalberwurst
- 203 Rindsschüblig auf Emmer mit Bärlauch
- 204 Saucisse à rôtir (Waadtländer Schweinsbratwurst)
- 204 Papet vaudois (Chabiswurst auf Kartoffel-Lauch)
- 205 Saucisson vaudois au Salvagnin
- 206 Saucisson neuchâtelois au Pinot noir
- 206 Saucisse au foie auf Winterendvie
- 207 Longeoles de la République mit Lauch
- 207 Mortadella mit weissen Bohnen
- 208 Boudin noir (schwarze Blutwurst)

211 REIS, MAIS, TEIGWAREN

212 Renaissance der Urkörner

- 216 Klassiker
- 216 Polenta
- 217 Fenz (Äplergericht)
- 218 Tessiner Risotto
- 219 Glarner Zigerhörelì
- 219 Äplermagrone nach Kernser Art
- 220 Capuns sursilvans
- 221 Capuns mit Gäms- und Hirschwurst
- 221 Capuns «Casa Fausta Capaul»
- 222 Pizokel «Casa da Luzi»
- 222 Tatsch mit Dörrobstkompott

- 223 Reis
- 224 Munder Safranrisotto
- 225 Heidelbeer-Risotto mit Pilzen
- 226 Farrotto mit Spinatpesto (Dinkelrisotto)
- 227 Rollgersten-Risotto
- 227 Risotto Tête de Moine mit getrockneten Tomaten
- 228 Gelber Milchreis mit Käse- und Apfelküchlein
- 229 Risotto mit Gold
- 230 Mais
- 231 Ofenmus aus Türkenmehl
- 231 Rheintaler Ribel
- 232 Polenta taragna mit Weinbeeren («schwarze» Polenta)
- 232 Polentaschnitten mit Raclettekäse und Rohschinken
- 233 Ribelspitzen
- 233 Törgge-Bramata
- 234 Amplius (Maisknödel)
- 235 Rotmais-Türmchen mit Steinpilzen und Eierschwämmen
- 236 Kastanien
- 237 Kastanien nach Bergeller Art
- 237 Kastanien-Spezzatino mit Emmer
- 238 Gnocchi, Knöpfli
- 239 Brennessel-Gnocchi
- 239 Brennessel-Gnocchi und Gemüse-Salsiccia-Ragout
- 240 Pizzocan «Pontirone»
- 240 Kastanien-Gnocchi
- 241 Spätzli vom Brett
- 241 Randenknöpfli
- 242 Knöpfli mit Sauerkäse
- 242 Munder Safranknöpfli
- 243 Teigwaren
- 244 Tagliolini mit Thunfischrogen
- 245 Kastanien-Tagliatelle
- 245 Spaghetti «Fiorello»
- 246 Lachsforellen-Ravioli mit Basilikumbutter
- 247 Blutwurst-Ravioli
- 248 Pennette mit Zucchini-Safran-Sugo
- 248 Cannelloni mit Alpensérac (Ziger)
- 249 Gemüse-Lasagne
- 250 Kastanien-Lasagne mit Krautstiel und Kartoffeln
- 251 Buchweizen-Crêpes mit Ziegenfrischkäse, Flusskrebs und Birne

253 GEMÜSE UND KARTOFFEL

254 Zurück zu den Wurzeln

258 Klassiker

- 259 Cholera (Allerlei-Wähe)
- 260 Rösti in Schweineschmalz
- 260 Gnüch in pigna (Kartoffel-Käse-Gratin)
- 261 Karden an Pinot noir mit Mark
- 262 Rys und Boor (Lauchrisotto)

263 Gemüse

- 263 Gefüllte Peperoni
- 264 Vergessene Gemüse mit Jura-Trüffel
- 265 Puls (Getreide-Gemüse-Eintopf)
- 265 Scmieza (Misoher Gemüse Kuchen)
- 266 Tarte saviésanne (Lauch-Kartoffel-Käse-Kuchen)
- 267 Roggen-Soufflé mit Ratatouille
- 268 Ratatouille mit Akazienhonig
- 268 Gratiniertes Kürbis

269 Kartoffeln

- 269 Kartoffelpuffer
- 270 Flouttes
- 270 Rote Kartoffeln
- 271 Kartoffel-Spinat-Roulade
- 272 Taroz (Bohnen-Kartoffelstock)
- 272 Plain in pigna mit Äpfeln (Ofenrösti)

275 KÄSE- UND EIERGERICHTE

276 Alles Käse

- 280 Eierrösti mit Zopf
- 280 Omelette jurassienne
- 281 Malakoffs (Waadtländer Käsekugeln)
- 281 Chäs-Schoope
- 282 Fondue moitié-moitié
- 282 Fondue Vacherin fribourgeois

285 DESSERT

286 Die Schweizer sind süß

290 Klassiker

- 291 Gebrannte Creme
- 292 Caramelköppli
- 292 Einback mit Rhabarber und Erdbeeren
- 293 Fotzelschnitte
- 294 Sii (Roggenbrot-Rotwein-Mus)
- 294 Holderezone
- 295 Striflates (Strübli aus dem Jura)

296 Fruchtiges

- 297 Beerensuppe
- 297 Muotataler Chriesbrägel
- 298 Feigen in Rotwein
- 299 Zwetschgen in Rotwein
- 299 Williamsbirne an Safranhonig

300 Parfait, Glace, Sorbet

- 300 Quittensorbet
- 301 Holunderblüten-Sorbet
- 301 Weitere Fruchtsorbets
- 302 Gommer Heublumen-Glace
- 302 Holunderblüten-Glace
- 303 Löwenzahnhonig-Parfait «Giulia»
- 304 Biberfladen-Parfait mit warmen Zwetschgen
- 304 Heidelbeerparfait mit Aprikosenschaum
- 305 Kastanien-Semifreddo
- 306 Parfait glacé à l'Absinthe
- 306 Soufflé glacé interdit (mit Absinth)
- 307 Soufflé glacé mit Damassine

308 Mousse, Creme, Flan

- 309 Himbeermousse mit Rosengelee
- 310 Weisse Schokolademousse
- 310 Mousse von Americano-Trauben
- 311 Roggenbrot-Mousse mit Weindrusencreme
- 312 Gratinierte Erdbeeren
- 312 Cavolat (Creme aus der Leventina)
- 313 Gebrannte Creme mit Amaretti
- 313 Schokoladecreme
- 314 Karamellisierte Apfelschnitze mit Vanillesauce
- 315 Linas Visitenbri (Halbgefrorenes mit Williams)
- 315 Panna cotta mit Tessiner Honig

- 316 Panna cotta mit Kaffee
- 317 Törggeribel-Köpfli mit Kirschensuppe
- 318 Sommerbeeren im Prosecco-Gelee
- 319 Pudding della nonna

320 Küchlein, Törtchen

- 321 Schokoladetörtchen
- 322 Zürcher Öpfelchüechli mit Süssmost
- 322 Giavelets cun cua (Teufelsschwänzchen aus Dörrbirnen)
- 323 Zürcher Nideltörtli
- 323 Spinat-Ricotta-Törtchen mit Rüsümada
- 324 Emmer-Pfannkuchen gefüllt

327 KUCHEN UND GEBÄCK

328 Chüechlete

332 Klassiker

- 333 Engadiner Nusstorte
- 334 Thurgauer Apfeltorte
- 334 Tessiner Apfel-Zimt-Torte
- 335 Walliser Aprikosenkuchen
- 335 Genfer Birnentorte «Escalade»
- 336 Tarte au Vin cuit
- 337 Gâteau du Vully mit Rhabarber
- 337 Toétché (jurassischer Rahmkuchen)
- 338 Torta di pane (Tessiner Brotkuchen)
- 339 Torta di pane di lusso

340 Kuchen, Torte

- 341 Grosis Sonntags-Rhabarberkuchen
- 342 Apfeltörtchen «Silvia»
- 342 Weinkuchen «La Côte»
- 343 La Parada (Pfannenkuchen aus dem Mendrisiotto)
- 344 Castagnaccio (Kastanienkuchen)
- 344 Fogascia (Dreikönigskuchen aus Soazza)
- 345 Roggenbrotkuchen «Grand-mère»
- 345 Kastaniengugelhopf «Agnese»
- 346 Gugeltöpfchen mit Buchweizenmehl
- 346 Rüebligugelhöpfli
- 347 Lebkuchen «Blasenberg»
- 347 Brunli ganz anders

348 Gebäck

- 349 Ponscheggia (Saaser Fasnachtschräpfli)
- 349 Gommer Chräpfli (Fasnachtsgebäck)
- 351 Spampezi («Gewürzbrot» aus der Leventina)

353 BROT

354 Götterspeise

- 360 Berner Züpfle
- 361 Walliser Roggenbrot
- 362 Cuchaulle (Freiburger Safranbrot)
- 363 La Taillaule (Neuenburger Brioche)

365 ALLERLEI

- 366 Nocino (Tessiner Baumnußlikör)
- 367 Kirschen in Grappa
- 368 Piores à Botzi (Büschelbirnen)
- 369 Rosenblütenbowle
- 369 Holunderblütensirup
- 370 Holundergelee
- 370 Löwenzahngelee
- 371 Rüeblipesto
- 371 Preiselbeer-Sabayon
- 372 Moutarde de Bénichon
- 372 Mousseline von grünen Linsen

375 ANHANG

376 Glossar

380 Einkaufstipps

382 Bildnachweise und Dank