

Wii – Brüh

In gesottener Butter 3 Löffel Mehl hellgelb rösten, mit 1Lt. Flüssigkeit (½ Wasser ½ Rotwein), welcher man 3 EL Zucker beigegeben hat, ablöschen, gut rühren und ca. 5 Min. köcheln lassen. Zu Geschwellten servieren.

Wii – Schnitte

Brotschnitten rösten. Wein und Wasser mit Zucker und Zimt kochen und kurz vor dem Servieren über die Brotschnitten verteilen.

Riis – Guggis

Milchreis nicht zu weich kochen. Apfelschnitzli schnell aufkochen, dass sie nicht zu weich sind. Beides miteinander vermischen. In den vorgeheizten Ofen schieben und etwa nach 10 Min. herausnehmen und Guss, den man aus Eiern, etwas Milch und Zucker hergestellt hat, darüber geben und im Ofen Fertigbacken, bis der Guss fest geworden ist.

Ankerurmi – Brii

Mit Ankerurmi - Mehl rösten und dieses mit Wasser ablöschen und wenig Salz dazugeben. Kurz köcheln lassen. (Wurde früher viel gegessen, heute jedoch selten, da niemand mehr Butter selber auslässt)

Apfelmus

Äpfel kochen und durchs Passe -vite treiben. Butter in die Pfanne geben, etwas Mehl dazu (Mehlschweize), mit Milch ablöschen und mit dem Apfelmus vermischen (Zucker dazugeben).

Polentäbrösmeli

In einem grossen Gefäss 300g Mais mit ca. 1 lt. heissem Wasser anbrühen. Ca. 3 Stunden aufquellen lassen. 2 Löffel Mehl und etwas Salz darunter geben. In einer Bratpfanne viel Butter oder Fett (ca. 3 Löffel voll) heiss werden lassen, den aufgeweichten Mais mit 1 Prise Salz hineingeben. Ca. 30 Min. lang goldig rösten und unter öfteren Wenden zerbröckeln. Man isst die Polentäbrösmeli mit Milchkaffee.

Gersauer Bauernlebkuchen

Rezept für viereckiges Backblech:

Ca. 2 dl Rahm leicht schlagen. 1 Chacheli Birnel und eine Tasse Zucker dazugeben und leicht unterrühren. ½ Liter lauwarme Milch dazugeben und 2 Kaffeelöffel Natron. Dann 2 EL Lebkuchengewürz beimengen und dieser Masse wenig (1 Sprutz) Träsch zugeben. Zuletzt 1 kg Ruchmehl und 2 KL Backpulver dazu. Masse auf gebuttertem und bemehltem Backblech verteilen

und im vorgeheizten Ofen bei guter Hitze ca. 50 Min. backen. Schmeckt herrlich als Dessert mit feiner Nidlä (Rahm).

Wisse Brii

1 Liter Milch und Wasser mit wenig Salz und Zucker kochen und sobald es kocht, mit wenig Milch angerührtes Mehl darunter mischen.

Polentä Chuechä

1 Liter Milch und Wasser mit Polenta ca. 1 Stunde kochen, etwas Salz, Zucker und Zimt dazu sowie in Wasser gelegte, abgetropfte Rosinen. Backblech buttern, Polenta einfüllen und ½ Std. im mittelheissen Ofen backen.

Schnitzchügeli

Fettbackteig-Zutaten (4 Personen)

250g Mehl, 2 dl Bier, 1 TL Zucker, ¼ dl Öl, 5g Salz, Eiweiss und wenig Wasser. Alle Zutaten trocken vermischen, mit dem Bier und dem Wasser zu einem dickflüssigen Teig verarbeiten. Dies muss rasch geschehen, damit der Teig nicht zäh wird. Man lässt ihn einige Stunden stehen, dann zieht man die zwei geschlagenen Eiweiss darunter.

Füllung - Zutaten:

600g gedörrte Birnenschnitze, 300g gedörrte Apfelschnitze, alles durch die Maschine gelassen; 250g gedörrte Zwetschgen, 1 KL Zimt, 1 KL Anis,, ½ KL Koriander, 1 Gläschen Träsch (Trester Schnaps), eventuell etwas Zucker. Alles gut vermischen, runde Kugeln machen und in den Backteig geben. Im Fett backen.

Gersauer Käsekuchen

Angabe für ein rundes Haushalt-Kuchenblech:

400 g Hefeteig (Brotteig oder Weggliteig),
Füllung: 400 g Reibkäse Emmentaler/Greyerzer, 1 gehackte Zwiebel, 1 Ei, etwas Milch rühren bis die Masse streichfähig ist. Die Käsemasse auf den ausgewallten Hefeteig geben und bei 180° ca. 30 – 35 Minuten backen.

Ä guetä !



Deckel Hoch!

Gersauerinnen
lüften
Ihre
Kochgeheimnisse ...

24 traditionelle Rezepte,
zusammengestellt von Gersauer
Hausfrauen aus Anlass der
Jubiläumsveranstaltung „650 Jahre
Gersau im Bund der
Eidgenossenschaft“.

Bire – Stunggis

Zutaten: ca. 300g Theilers-Birnen ca. 500g rohe Kartoffeln, wenig Salz, 1 EL eing. Butter, Zwiebeln zum „drüberbränne“. In vielen Haushalten wird anstelle von Zwiebeln geröstete Brotwürfel „drüberbrannt“. Birnen schälen und halbieren. Diese zuerst 20Min. im Wasser kochen, dann die rohen gewürfelten Kartoffeln und etwas Salz begeben und ca. ½ Std. kochen, sodass noch etwas Flüssigkeit in der Pfanne zurückbleibt. Durchs Passe-vite treiben. Das Mehl und die eingelassene Butter goldig rösten und „drübärbrännä“. Zu diesem Gericht serviert man meistens heisse Servalats.

Wasser – Schnitten

1 Portion Knöpfleteig herstellen und etwas ruhen lassen. Brotschnitten darin wenden und in kochendes Salzwasser geben. Mit Drahtkelle herausnehmen und in bereitgestellte Platte lagenweise anrichten. Dazwischen reichlich geriebenen Emmentaler Käse geben. Zuletzt mit eingesottener Butter und Zwiebeln „drüberbränne“.

Gersauer Ofeguggis

Zutaten: ca. 800g gekochte Kartoffeln (Geschwellte vom Vortag), ca. 400g Süssäpfel oder Golden Delices, 400g Speckwürfel nicht zu fein geschnitten, etwas frische Butter, 1dl Rahm. Äpfel & Kartoffeln mit der Röstiraffel raspeln und etwas Salz darunter geben. Eine feuerfeste Form mit Butter ausreiben und dann lagenweise Speckwürfel und Apfelkartoffel-Gemisch hineingeben. Zuerst sollte etwas Speck sein. Einige Butterflocken darüber verteilen und den Rahm darüber geben. Das Ganze in den vorgeheizten heissen Ofen schieben und ca. 2 Std. langsam braten.

Ofeguggis nach Metzger Art

Zutaten: 1kg Kartoffeln (geschwellte) geschält, 400g rohe Äpfel geschält, 150g geräucherter Magerspeck. Eieguss: 3 Eier, 2dl Sauerrahm, 5dl Milch, 3-4 EL Zucker, 1 EL Vanillepulver. Zum Würzen: Für die Kartoffeln wenig Salz, Aromat, Muskatnuss, Worcester; Für die Äpfel; etwas Zucker. Kartoffeln, Äpfel und fein geschnittenen Speck durchs Passe-vite oder durch Hackmaschine treiben, würzen und gut durchkneten. Feuerfeste Form mit Butter ausstreichen und die Masse einfüllen. Im vorgeheizten Ofen bei leichter Hitze ca. 1 ½ Std. backen. Ca. 50 Min. vor dem Essen den Eieguss darüber geben und fertig backen.

Gersauer Speckbrot

Zutaten: 800g Schweinshals in Würfel geschnitten (evt. etwas davon aus dem Salz, Brust), 1 ½ Tasse gehackte Kräuter (Zwiebeln, Lauch, Petersilie, Schnittlauch, wenig Rosmarin, Thymian), Aromat, wenig Salz, Maggi, 1 kg Weggliteig beim Beck bestellen oder gleich dort backen lassen. ¼ des Teiges ausrollen. Das Fleisch mit den Zutaten gut vermischen und auf dem Teigboden verteilen. Ecken des Teiges einschlagen. Restlicher Teig ausrollen und mit demselben einen Deckel machen. Deckel und Boden inwendig mit Eigelb bestreichen und gut aneinander drücken. Backzeit ca. 2 – 2 ½ Std. Bei mittlerer Hitze. Beim Servieren zuerst den Deckel quer durch abschneiden. Nachher Kuchenstücke schneiden und mit gemischtem Salat servieren.

Chäshäppere – Tatsch

Schalenskartoffeln weich kochen, schälen und mit Röstiraffel raspeln. In einer Pfanne eingelassene Butter heiss werden lassen. Dann viel geraffelten Käse begeben und bei mässiger Hitze langsam braten, salzen und dann alles mit einem Holzstößel zerdrücken, immer wieder kehren, sodass es einen schönen goldbraunen Tatsch gibt.

Kaninchen nach Alt – Rosengarten - Art

Zutaten: 1,5 Kg Kaninchen (in Stücke zerteilt), 2 Büschel Petersilie, 1 Suppenlauch, 1 grosse Zwiebel, grober Majoran frisch oder getrocknet, 1 Salbeiblatt, 2 EL eingelassene Butter, 2 EL Mehl, ca. 2dl Weisswein, 1 Würfel Fleischbrühe, Salz, Pfeffer, wenig Rahm, Zitronensaft
Petersilie, Suppenlauch und Zwiebel mit Wiegemesser fein hacken, dann Majoran und Salbeiblatt begeben. Alles zusammen in eingesottener Butter gut dämpfen, Mehl darüber streuen, mit Wasser und Weisswein ablöschen. Fleischbrühenwürfel zugeben, Sauce sämig rühren. Kaninchenstücke salzen und pfeffern, in die Sauce geben und alles zugedeckt ca. 1 ¼ bis 1 ½ Std. leicht kochen lassen. Zuletzt das Gericht mit Weisswein, Zitronensaft und Rahm abschmecken. Sollte die Sauce zu dünn sein, Kaninchenstücke heraus nehmen, warmstellen und die Sauce bei offener Pfanne einkochen lassen.

Bärg- & Seeguggis

1Kg Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, dann mit einer Tasse Rahm zusammen einen Kartoffelstock machen. Den Kartoffelstock lagenweise mit 2 Tassen Apfelmus in eine Auflaufform (gebuttert) füllen. Zu oberst muss Kartoffelstock sein. Das Gericht mit süssem Rahm überträufeln oder mit hellbrauner Butter abschmecken.

Gersauer Lasagne

In Salzwasser Hörnli weich kochen und abtropfen lassen. In einer Pfanne unterdessen Tomatensauce herstellen, geschnittenen Servalat, geschnittenen Landjäger, evt. Restenfleisch, Brätchügeli etc. und 2 Ecken Streichschmelzkäse hineingeben und etwas köcheln lassen. Dann mit den Hörnli zusammen vermengen, geriebenen Emmentaler darüber geben und im heissen Ofen schnell überbacken.

Suurchrut im Ofä

Geschwellte raffeln oder auch Kartoffelstock verwenden. Gekochtes Sauerkraut, wenn möglich vom Vortag. Speckwürfel und Schübligstücke. In einer Auflaufform 1 Lage Kartoffeln, dann eine Lage Sauerkraut, dann die Speckwürfel und die Schübligstücke hineingeben und nochmals eine Lage Sauerkraut, zuoberst Kartoffeln. Butterflocken darüber geben und im Ofen 1 Std. backen.

Gersauer Magronä

In Salzwasser ca. 500g Hörnli & 3 Kartoffeln (in Stücke geschnitten) gar kochen. In einer Pfanne eingesottene Butter schmelzen und Zwiebeln darin rösten. Die Hörnli & Kartoffeln auf einer Platte anrichten, viel geriebenen Emmentaler darüber geben und „drüberbrännä“. Die Butterpfanne mit etwas Milch ausschwenken und diese ebenfalls über die Hörnli geben.

Gersauer Balchen Hausart

Zutaten: 1,5 Kg Balchen in dicke Tranchen geschnitten, 1 Lauchstange, 1 Büschel Petersilie, 1 kl. Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, ½ KL Majoran, ½ KL Thymian, 2 ½ dl Weisswein, Saft 1 Zitrone.
Alle Kräuter werden in ca. 150g Butter ganz kurz gedämpft und dann zur Seite gestellt. „Balchentüpfli“ (wenn möglich hablanges) mit 50g Butter ausstreichen. Balchen beidseitig leicht salzen und mit Paprika, Pfeffer und Aromat würzen. Den Saft 1 Zitrone über die Fische geben. Die Fischstücke in die Kasserolle legen, die Kräuter die fein geschnittenen Lauch und den Knoblauch darüber geben verteilen. Den Wein darüber geben und noch einige Butterflocken dazu. In den vorgeheizten heissen Ofen schieben. Garzeit ca. 1.25 Std. je nach Grösse und Dicke der Fische.

Chriesiprägel

1 Kg Kirschen mit Zucker ca. 3 Min. kochen. 3 Löffel Mehl in eingesottener Butter rösten und mit dem Kirschensud ablöschen. Das ganze noch etwas köcheln lassen.