

Vanillesauce

Vanillesauce zu Dampfnudeln und kalten Mehlspeisen

Bei der Vanillesauce kann man eigentlich nicht viel falsch machen. Dies ist ein altbekanntes Rezept. Beliebt zu Dampfnudeln, Kuchen, Apfelstrudel, Apfelküchlein – bei vielen Desserts nicht wegzudenken. Am besten schmeckt sie hausgemacht mit echter Vanille

Zubereitung

Vanilleschote aufschneiden, Mark herauskratzen in den Topf mit der Milch geben. Auf mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Immer mal umrühren, damit es nicht ansetzt.

In der Zwischenzeit Eigelb, Zucker, Vanillezucker und Stärkemehl glatt rühren.

Wenn es im Topf gekocht hat, die Temperatur runter schalten. Etwas Milch unter Rühren zum Eigemisch geben, damit das Ei nicht gerinnt.

Nun das Eigemisch zu der restlichen Milch geben und alles gut einrühren, es darf nicht kochen. Unter Rühren langsam wieder erhitzen.

Sauce durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Saucenoberfläche sofort mit Klarsichtfolie bedecken, damit sich an der Oberfläche keine Haut bilden kann. Sauce auskühlen lassen.

Zutaten

1 Vanilleschote

1 EL Vanillezucker

375 ml Milch
3 Eigelb
1 Tl Maisstärke
60g Zucker

Risotto a la Italia nach Heerbys Art

Risotto schnell und einfach

Zubereitung

Pouletfile, Zwiebeln und Knoblauch kleinschneiden und im Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Nicht auf höchster Stufe anbraten, darauf achten dass die Zwiebeln und Knoblauch nicht braun werden. Poulet herausnehmen und beiseite stellen. Zwiebeln und Knoblauch in einer Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Reis zu den Zwiebeln und dem Knoblauch geben und solange dünsten bis er glasig wird. Reis mit Gemüsebouillon ablöschen. Die Gemüsebouillon muss den Reis komplett bedecken. Reis nun bei geringer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen. Mit Oregano würzen.

Paprikaschote, getrocknete Tomaten und Oliven in kleine Stücke schneiden. Behalten Sie den Reis immer im Auge, damit er nicht ansetzt. Eventuell Gemüsebouillon nachgeben. Nach ca. 15-20 Minuten (kontrollieren, dass der Reis noch leicht bissfest ist) Paprika getrocknete Tomaten, Oliven und Poulet zum Reis geben. Alles nochmals kurz erhitzen. Anschliessend mit Balsamico (je nach Geschmack) Salz, Pfeffer und Oregano

abschmecken.

Wenn der Reis gar ist (nicht matschig werden lassen) den Ziegenkäse und Mascarbhone unterziehen und 1 2 Minuten nochmals erhitzen. Servieren.

En Gueta!

Zutaten für 2-3 Personen

200g Reis

200g Pouletfile (Hähnchen)

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

1 rote Paprika

1 kl. Glas grüne Oliven

125 g getrocknete Tomaten in Öl

100 g Ziegenkäse

100 g Mascarbhone

2 Essl. Olivenöl

ca. 600-700 ml Gemüsebouillon

Aceto balsamico

Oregano

Salz und Pfeffer

Peperoni-Rhabarbersalsa als Beilage zu Koteletts

Pikante Rhabarbersalsa die zu vielen Fleischgerichten passt

Wer kann sich das vorstellen: **Eine pikante Rhabarbersalsa** die zu vielen Fleischgerichten passt. Man kennt ja hauptsächlich nur den Rhabarberkuchen oder -kompott. Also mal was neues ausprobieren. Ihr werdet begeistert sein. Die Salsa kann warm oder kalt serviert werden. Gut passt es zu Schweinskoteletts oder Schweinenierstück aus der Pfanne oder vom Grill. Dazu passt zum Beispiel Pommes, gekochte Kartoffeln, Kohlrabi und Rübligemüse.

Zubereitung

Sauce

Für die Salsa den Rhabarber rüsten und in dünne Scheiben schneiden. Schalotte und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden und entkernen. Anschliessend fein hacken. Die Rosmarinnadeln ebenfalls sehr fein schneiden. Den ausgepressten Orangensaft bereitstellen.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.

Hitze wieder etwas reduzieren und bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren etwa 5 Minuten die Schalotten, Knoblauch,

Chilischote und Rosmarin im Olivenöl andünsten.

Den Rhabarber mit dem Orangensaft und dem braunem Zucker dazugeben, mit Salz würzen und das Ganze offen

bei mittlerer Hitze ca 10 Minuten kochen lassen. bis der Rhabarber

fast zerfallen ist. Mit etwas Salz abschmecken und abkühlen lassen.

Zur Seite stellen.

Koteletts

Koteletts trocken tupfen.

Rosmarin fein hacken. Die Koteletts beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Rosmarin bestreuen.

Bratbutter erhitzen und die Koteletts beidseitig ca 2-3 Minuten anbraten.

Mit Salsa und Beilagen Servieren.

Zutaten

Sauce

- 300g Rhabarber
- 1 Schalotte
- 1-2 Knoblauchzehe
- 1 rote Chilischote
- 2 Esslöffel brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Rosmarinzweig
- 1 Orange (Blond Orange)
- 1 Esslöffel Olivenöl

Koteletts

Koteletts

4 Schweinekoteletts ca. 160 g

1 Orange (Blond Orange)

1 Rosmarinzweig

Salz

schwarzen Pfeffer aus der Mühle

2 Esslöffel Bratbutter

Anmerkung

Ich

habe heute anstelle von Koteletts (meine Frau mag keine

Knochen

am Fleisch) Schweinsnierstück verwendet. Koteletts vom Grill eignen sich ebenfalls gut dazu sowie Lammkoteletts. Die Salsa kann

bis zu 1 Woche im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Dampfnudeln an Vanille Sauce

Dampfnudeln nach Grossmutter's Rezept

Dampfnudeln sind eine traditionelle Mehlspeise der süddeutschen und österreichischen Küche.

Zubereitung

Mit den angegebenen Zutaten bereitet man einen glatten Hefenteig, den man nach dem Schlagen zum Aufgehen in die Wärme stellt. Ist er genügend gegangen, sticht man mit einem Esslöffel runde Küchlein ab, oder man nimmt den Teig auf ein erwärmtes Wellbrett, wellt ihn etwa 2 cm dick aus und sticht mit einem Weinglas Küchlein aus. Diese setzt man auf ein erwärmtes, mit Mehl bestäubtes Brett und läßt sie etwa 25 Min. gehen. In einer eisernen Pfanne läßt man Butter oder Schweinefett zergehen, gibt Wasser und etwas Salz oder Zucker zu und läßt dieses aufkochen. Man setzt die Dampfnudeln nebeneinander hinein, schließt die Pfanne mit einem gut passenden Deckel und läßt die Nudeln auf der Seite des Herdes 15–20 Min. langsam aufziehen. Sobald sie anfangen leicht zu krachen, wird der Deckel vorsichtig abgenommen, die Dampfnudeln

mit einem Schüffelchen auf eine Platte gesetzt und möglichst rasch serviert.

Zutaten

- 1 Pfd. Mehl
- 1 Teel. Salz
- 60g Zucker
- 80 g Butter
- 1/4 l Milch
- 1 Ei
- 20g Hefe.

Zum Aufziehen in einer Pfanne von 28 cm Durchmesser

- 2 mal je 1/8 l Wasser
- 1Teel. Salz oder Zucker
- 1Essl. Fett.

Die selbstgemachte Vanillesoße ist zweifelsohne die Krönung des Ganzen. Das i-Tüpfel – der Gipfel sozusagen. Hier geht's zum Rezept.

Hier geht es zum Hausrezept

Hausrezept

Meine liebsten Dampfnudeln



Es sind „nackte“ Dampfnudeln die einfach herrlich schmecken. Mit viel liebe von meiner Frau gebacken.

Zubereitung

Vorteig

Für den Teig Hefewürfel in 100 ml lauwarmen Milch mit 2 TL Zucker glatt rühren. Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefemilch mit etwas Mehl vermengen. Vorteig abgedeckt 15 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

Zutaten

- 200 ml lauwarme Milch
- 100 g Zucker
- 500 g Mehl
- 20g Hefe
- 2 Eier
- 100 g weiche Butter
- Etwas Salz
- 2 Teel. Vanillezucker
- Puderzucker zum bestäuben
- 1 unbehandelte Zitrone
- 50-60 g Butterschmalz für die Form

Restlicher Zucker, Butter, Salz, Eier, Vanillezucker und geriebene Zitrone an den Rand der Teigschüssel geben und, dann mit dem Rührgerät alles gut kneten, Dabei soviel Milch zugeben, dass der Teig weich ist aber nicht klebt. Hefeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten, zu einer Rolle formen und in zwölf gleich große Stücke schneiden. Teigstücke zu Kugeln formen und flach drücken, je einen Mohnknödel daraufsetzen, den Teig darüber schließen und wieder zu Kugeln formen. Die Kugeln dicht an dicht in eine gefettete Form setzen. Mit der flüssigen Butter großzügig einpinseln und abgedeckt nochmals 20 Min. gehen lassen. Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Im Ofen auf der 2. Schiene von unten 30–35 Min. backen. Dazu passt Vanillesoße.

927. Dampfnudeln.

Zut.: 1 Pfd. Mehl, 1 Teel. Salz, 60 g Zucker, 80 g Butter, $\frac{1}{4}$ l Milch, 1 Ei, 20 g Hefe. — Zum Aufziehen in einer Pfanne von 28 cm Durchmesser 2 mal je $\frac{1}{8}$ l Wasser, 1 Teel. Salz oder Zucker, 1 Eßl. Fett.

Mit den angegebenen Zutaten bereitet man einen glatten Hefenteig, den man nach dem Schlagen zum Aufgehen in die Wärme stellt. Ist er genügend gegangen, sticht man mit einem Eßlöffel runde Nüchlein ab, oder man nimmt den Teig auf ein erwärmtes Wellbrett, wellt ihn etwa 2 cm dick aus und sticht mit einem Weinglas Nüchlein aus. Diese setzt man auf ein erwärmtes, mit Mehl bestäubtes Brett und läßt sie etwa 25 Min. gehen. In einer eisernen Pfanne läßt man Butter oder Schweinefett zergehen, gibt Wasser und etwas Salz oder Zucker zu und läßt dieses aufkochen. Man setzt die Dampfnudeln nebeneinander hinein, schließt die Pfanne mit einem gut passenden Deckel und läßt die Nudeln auf der Seite des Herdes 15—20 Min. langsam aufziehen. Sobald sie anfangen leicht zu frachen, wird der Deckel vorsichtig abgenommen, die Dampfnudeln mit einem Schöpfelchen auf eine Platte gesetzt und möglichst rasch serviert. (Stückzahl: 20.)

Springerle

Springerle ist ein traditionelles Festtagsgebäck

Springerle (in der Schweiz **Anisbrötli** oder **Springerli** – im fränkischen Raum **Eierzucker** genannt) ist ein traditionelles Festtagsgebäck aus einem Anis-Eierschaumteig. Es wurde sowohl an kirchlichen Feiertagen (Ostern, Pfingsten und Weihnachten) als auch zu familiären Festen (Hochzeit, Taufe) mit jeweils passenden Motiven gebacken. Sie gehören wie Spekulatius zum Bildgebäck. Springerle sind in Süddeutschland, Teilen von Österreich, der Schweiz, im Elsass

und Ungarn bekannt.

[Wikipedia](#)

Zubereitung

Zucker und Eier werden 1 Std. tüchtig gerührt, sodann Ammonium, verlesenen Anis, sowie das gesiebte, gut trockene Mehl zu gegeben. (Man hängt das Mehl in einem Säckchen 14 Tage in die Nähe des Ofens.) Der Teig wird auf dem Wellbrett glatt zusammen gearbeitet, 3/4 cm dickausgewellt und ein Stück davon auf eine mit Mehl bestäubte Holzformgelegt. Mit einem Ballen der mit Mehl bestäubten Hand drückt man den Teig in die Form ein und wellt hierauf die Fläche wieder glatt, wobei zu beachten ist, daß der Teig nicht über den Rand hinausgewellt wird. Nun schneidet oder rädelt man die Springerle auseinander, setzt sie auf ein bestrichenes, mit Mehl und Anis bestreutes Brett und läßt sie über Nacht in einem Warmen Zimmer stehen. Die Springerle werden sodann auf ein bestrichenes mit Mehl bestäubtes Blech gesetzt und in einem abgelühlten Ofen 1 Std. gebacken; sie müssen oben schön weiß, unten gelb sein und sollen schöne Füßchen haben und nicht hohl sein. Die Springerle sollen 2–3 Wochen vor Gebrauch gebacken werden. (Stückzahl: 60–80.)

Die Model

Model-Holzwalz

Das übliche Material für Holzmodel ist Birnenholz. Es ist hart, splittert kaum und seine Härchen richten sich nicht auf, wenn es nass wird. Dadurch werden auch feinste Ziselierungen auf den Plätzchen sichtbar. Das Modelstechen gehörte lange Zeit zum Handwerk der Konditoren oder Zuckerbäcker. Model gehören zur Volkskunst und sind selten signiert. Heutige Model werden meist mit Hilfe von Fräsen hergestellt oder in Kunstholz gegossen.

Zutaten

- 5 Eier
- 1 Pfd. Zucker
- 1 1/4 Pfd. Mehl
- 2g Ammonium, 1 Teel. Anis.
- Zum Bestreuen des Bleches:
- 1 Teel. Anis, Wachs.

Es gibt viele verschiedene Rezepte für Springerle, teils auch bekannt als Anisbrötli, Chräbeli etc.

Und so erstellt Margareta meine Springerle her:

Zutaten nach Margaretas Rezept

- 5 Eier
- 500g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Esslöffel Kirsch (Zuger Kirsch)
- 1 1/2 Esslöffel ganze Anis
- 550g Mehl

Zubereitung

Die Eier und Puderzucker in eine Schüssel geben, mit Rührwerk sehr gut schaumig rühren. Salz, Kirsch und Anis dazugeben und das Mehl darunter mischen, leicht zusammenkneten. Teig etwas ruhen lassen.

Formen

Holzbrett mit Mehl wenig bestäuben. Teig zwischen zwei 1 cm dicke Kanthölzer auswallen. Mit dem bemehltem Modelwallholz (noch von Grossmutter) die Bildchen gut aufwallen, ausschneiden und auf ein mit Butter eingefettetes Blech legen. Mindestens 24 Stunden trocknen lassen.

Zwischen zwei 1cm Kanthölzern und Klarsichtfolie auswallen
Mit der Modelwalze modellieren

Danach mit einem breiten Messer zuschneiden und auf Blech legen

Auf dem Blech offen mindestens 24 Std trochnen lassen.

Backen

20-35 Minuten bei schwacher Hitze (140 Grad) im unteren Drittel des nichtganz geschlossenen vorgeheizten Backofens. Wenn die Springerlesogenannte Füße bekommen sind sie bald fertig. Kontrollieren ob der Boden etwas gelblich ist. Nicht zu lange drin lassen, sonst werden sie hart.

Aufbewahren

Die Springerle in ein grosse Blechdose mit Deckel geben und dazu einen Apfel hineinlegen. So werden die Springerle nicht hart.

Lebkuchen

Einfache, weisse Lebkuchen

Lebkuchen ist ein süßes, kräftig gewürztes, haltbares Gebäck, das in vielfältigen Formen und Varianten vorkommt. In vielen Kulturen ist er ein fester Bestandteil des Weihnachtsgebäcks, nur wenige Sorten werden insbesondere auf Jahrmärkten und Volksfesten ganzjährig angeboten. Die Bäcker zählen Lebkuchen zu den Dauerbackwaren. [Wikipedia](#)

Zubereitung

Eier und Zucker rührt man 1 Std. schaumig, gibt die

vorgerichteten Zutaten, Pottasche und das gesiebte Mehl zu und arbeitet die Masse auf ein Nudelbrett leicht zusammen. Nachdem der Teig 1/2 Std. geruht hat wellt man ihn 1/2 cm dick aus, schneidet 4 cm breite und 7 cm Lebkuchen, setzt diese auf ein vorgerichtetes Blech und bäckt sie in mässig heissem Ofen hellgelb.

Orangenat und Zitronat fein hacken

Zutaten und Mehl in die Masse einarbeiten

Zutaten

- 4 Eier
- 1 Pfd. Zucker
- 60 g feingewiegte Mandeln
- 60 g feingeschnittenes Zitronat
- 60 g feingeschnittenes Orangenat, 20 g Zimt
- 5 g feine Nelken
- 1(2Teel. Pottasche
- 1 Pfd. Mehl.
- Zur Glasur:
- 200 g Staubzucker
- 4 Eßl. heißes Wasser.

Nach Belieben kann man die Lebkuchen auch über Nacht trocknen lassen. Nach dem Backen überzieht man sie mit Wasserglasur.

Backzeit: 35–40Min.

(Stückzahl: ca 64.)

Tessiner Braten

Tessinerbraten mit Kartoffelstock und Gemüse

Zubereitung

Fleisch mit Salz, Pfeffer und zerdrückter Knoblauchzehe gut einreiben, mit Speck umwickeln und binden. Wer sich diese Mühe sparen will kann den Tessinerbraten auch vom Metzger vorbereiten lassen.

Den Braten in einen Bräter legen. Rübli, Lauch und Sellerie in kleine Stücke schneiden und um den Braten legen. Mit Bouillon begiessen und einen Deckel darüber geben.

Den Bräter in den Backofen schieben auf der unteren Ebene und bei 200 Grad etwa 120 Minuten braten. Zwischendurch Rotwein und bei Bedarf etwas Bouillon nachgiessen.

Braten herausnehmen und warm halten. Sauce mit Mixstab pürieren, Crème fraîche einrühren und würzen.

Kartoffelstock

Die Kartoffeln waschen, schälen und in grosse Würfel schneiden. In Salzwasser 25 – 30 Minuten gar kochen und das Wasser mit einem Sieb abgiessen.

Die Kartoffeln mit der Kartoffelpresse zerdrücken; mit der Kartoffelpresse sind sie sicherer, dass keine Knöllchen in der Kartoffelmasse hat.

2 dl Milch mit dem aufgefangenen Kochwasser (1 dl) mischen. Butter im Milch-Kochwassergemisch zergehen lassen. Milch-Kochwassergemisch langsam, unter ständigem rühren zu den

Kartoffeln beifügen.

Herd auf kleinere Stufe zurückschalten und alles kräftig durchrühren, bis der Kartoffelstock luftig und heiss ist. Man sagt der Kochlöffel sollte ca 50 mal rund um die Pfanne gehen, damit der Kartoffelstock so richtig luftig und cremig wird.

Mit Salz und Muskat würzen und servieren.

Zutaten

- 0.5 l Bouillon
- 5 Esslöffel Crème fraîche
- 4-5 Knoblauchzehen
- 2 Stück Lauch ohne Grün
- 2 Rüebli
- 1 Knolle Sellerie
- Pfeffer
- 1/4 Ltr Rotwein
- 1 kg Schweinebraten
- 300 g Speckscheiben

Zutaten für Kartoffelstock

- 800-1000g Kartoffeln
- 2 dl Milch
- 40 g Butter
- Salz, Muskatnuss gerieben

Für die Beilagen:

Gemüse je nach Saison (Karotten, Blumenkohl, Broccoli, etc) im Steamer oder auf Herd zubereiten.

Geriebener Kartoffelsalat

Nicht alltäglich dieser Kartoffelsalat

Rezept aus Grossmutter's Kochbuch 1911



Kartoffelsalat wird aus gekochten Kartoffeln und weiteren Zutaten hergestellt. Grundsätzlich lassen sich die Zubereitungsarten mit und ohne Mayonnaise unterscheiden. In Süddeutschland und Österreich ist der Ausdruck Erdäpfelsalat verbreitet, die schweizerdeutsche Bezeichnung ist Händöpfelsalat. [Wikipedia](#)

Zubereitung

Gekochte Kartoffeln werden durch die Mandelmaschine getrieben, mit der heißen Fleischbrühe begossen und mit geriebener Zwiebel, Salz, Pfeffer, Essig und Öl gemengt. Den fertigen Salat füllt man in die Salatschüssel, streicht ihn mit einem in heisses Wasser getauchten Messer glatt und kerbt ihn leicht ein.

Oder: man behält einen kleinen Teil Salat zurück, färbt diesen mit Notrübensaft leicht rosa und garniert mit Hilfe eines Spritzsackes die glatt gestrichene Oberfläche mit kleinen Sternchen.

Zutaten

- 2 Pfd. gekochte Kartoffeln
- 1/4 lt Fleischbrühe

- Essl. Salz
- Prise Pfeffer
- 6 Eßl. Essig
- 5 Eßl. Öl
- 1 Teel.geriebene Zwiebel

Hilfsmittel

[Beispiele von Mandelmühlen](#)

Kartoffelsalat

Kartoffelsalat nach Grossmutters Rezept

Liste Kartoffelsorten [Wikipedia](#)

Zubereitung

Lange, nicht zu mehlig Kartoffeln (am geeignetsten sind die sogenannten Wurstkartoffeln) werden gewaschen und mit Wasser und Salz nicht zu weich gekocht. Sodann werden die Kartoffeln geschält und in messerrückendicke Scheiben geschnitten. Nun gibt man Salz, Pfeffer, Zwiebel, die heiße Fleischbrühe, sowie Essig und -Öl zu und versucht den Salat durch Schütteln tüchtig zu mengen. Der Salat soll gut saftig sein und muss etwas warm serviert werden. Will man ihn feiner herstellen, so mengt man beim Anrichten 2–3 Essl. Mayonnaise darunter.

Zutaten

Z3 Pfd. Kartoffeln.

Zum Abkochen: 1 l Wasser, 1 Essl. Salz.

Zum Salat:

- 1 Essl. Salz
- Prise Pfeffer
- 3/8 l heiße Fleischbrühe
- 1 Teel. geriebene Zwiebel
- 4–5 Essl. Weinessig
- 5 Essl. Öl.

Bodenseefelchen-Filet mit italienischem Flair

Der **Bodenseefelchen** (*Coregonus wartmanni*), auch als **Blaufelchen** bezeichnet, ist ein Süßwasserfisch aus der Gattung *Coregonus*, der im Bodensee vorkommt. Er ist ein wohlschmeckender Speisefisch. Ihm gilt das Hauptinteresse der professionellen Bodenseefischerei.

Der (auch das) *Felchen* bzw. die *Felche* ist die regionale Bezeichnung für Fische der Gattung *Coregonus*; in Altbayern und Österreich werden sie „Renke“ oder „Reinanke“, in Norddeutschland „Maräne“ genannt.

[Wikipedia](#)

Zubereitung

Felchen

Filets vor dem Braten mit Salz und Pfeffer würzen. Beide Seiten leicht mit Mehl bestreuen. 2 Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Filets mit der Hautseite einlegen und sofort zudecken. Nach 3-4 Minuten ist die Oberseite weiss und gar. So sind die Filets schön saftig.

Gemüse

Zwiebeln fein gehackt , Knoblauch gescheibelt, Peperoni in Streifen und Tomatenstücke mit Olivenöl ca. 10-15 Minuten dämpfen bis Tomaten und das Gemüse weiche genug ist. Mit Pfeffer und Salz würzen. Eventuell wenig Aromat zugeben.

Kartoffelsalat

Kartoffeln (fest kochende Sorte) kochen bis sie noch fest sind. Gschwellti heiss schälen, in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, ca. 100 g für die Sauce beiseite stellen.

Zwiebel grob hacken, mit Senf, Essig, Öl, Bouillon und den beiseite gestellten Gschwellti pürrieren, würzen. Sauce über die Gschwellti giessen, mischen, zugedeckt ca. 30 Min. ziehen lassen. Schnittlauch fein schneiden, beides unter den Kartoffelsalat mischen.

Zutaten für 4 Personen

Felchen

4-6 Bodenseeflechen je nach Grösse

1 Zwiebel gehackt

3 Knoblauchzehen in feine Scheiben geschnitten

1 Rote und eine grüne Peperoni in Streifen geschnitten

2-3 fleischige Tomaten gewürfelt

Olivenöl

Salz, Pfeffer und Aromat

Kartoffeln

400 g Kartoffeln für Kartoffelsalat

1 EL milder Senf

4 EL Weissweinessig

4 EL Sonnenblumenöl

2 dl Gemüsebouillon

1 Zwiebel, grob gehackt zusammen fein pürieren

1.5 – 2 TL Salz

1 Bund Schnittlauch

Pfeffer