

Schineblooser Waggis



***Guide Schineblooser
Ussgoob 98***

Fasnacht 1998



Unseri Menüvorschleg

Rindsschmorbroote Burgunder Art

Salat Aurius

Bobotie

Penne all'arabiata

Mischtgratzerli à la Uelistube

G'schmoorti Epfel mit Muscat-Sabayon

Saufylet im Daig

Escalope de foie de canard chaud

*Vor dr Kuchi macht d'Kultur nit Halt,
mit Bordoo und guet ässe wirsch stai alt,
trotz Arbeitsstress und BSE
darfsch nit vergässe,
nach em Guide Schineblooser
so richtig guet z'ässe.*

Druckerei  Krebs AG

St. Alban-Vorstadt 56
CH-4006 Basel
Telefon 061 272 97 23

*Und noo em Ässe sottisch rueh
und denn e Stindli gar nit due.
Und nohär sottisch wieder ässe,
und natirli s'Ruehe nid vergässe.*



D'Albe-Stibli

Rindsbroote no Burgunder Art

Rezäpt fir 10 Persone

Zuedaate

*2,2 Kilo Rindfleisch vo dr Aggsle (ev. gschbiggt)
1/2 Liter roote Kochwyy
300 g Mirepoix, frische Kuchigrytli
Salz, Pfäffer und Ärdnussee
80 g Domaate
1 Liter Kalbsbriehi
1/2 Liter Demi-Glace, 1 Gwirzseggli
200 g Perlzibeli, 100 g Gmiesbriehj
Salz, Zegger
200 g neyi Champignons
150 g graichte Spägg
100 g Formebroot
75 g Angge, 20 g Peeterli*

Zueberaitig

S'Fleisch binde. Mit em Rootwyy, Mirepoix und de Grytli e paar Daag marinere. D'Perlzibeli schelle, d'Champignons rischte und viertle.

Dr Spägg in Straifli schnyyde und in ere haisse Pfanne usloo. Vom Formebroot s'Rämpftli abschnyyde, in Wirfeli schnyyde und e weeneli aabreetle. Dr Peeterli wäsche und fyyh hagge.

S'Fleisch us dr Marinaade nää und abdropfe loo. Drnoo duet me's wirze und im haisse Eel uff alle Syte guet aabroote; us dr Pfanne nää. S'yberflissig Eel uslääre, d'Mirepoix derzuegää und au breetle. Domaatiere und no Mool uffkoche loo. S'Fleisch wider in d'Pfanne due. D'Marinaade uffkoche, absible und zem Fleisch gää. Zue Glace yykoche. Mit Kalbsbriehi und Demi-Glace bis zem ene Drittel uffille.

S'Gwirzseggli derzuegää und zuedeggt im Oofe waichkecherle loo. Vo Zyt zue Zyt s'Fleisch draie und vom Jus driberlääre.

Drno s'Fleisch us em Oofe nää und in d'Weermi due. D'Soosse absible, yykoche loo. Ev. e weeneli Sterggimähl zem binde. D'Perlzibeli in e bitzeli Eel glasig wärde loo. D'Champignons, Spägg und greeschteti Brootwirfeli im Angge sautiere. S'Fleisch schnyyde, uff e Platte aarichte, mit dr Soosse nappiere und d'Garnitur driber vertaile. Peeterli driberstraie.

Als Bylaag duet e feine Härdepfelstogg und Gmiess wunderbar passe.

***Ohni Fett und ohni Knoche
duet d'Charlotte heerlig koche.
Versuechs doch au, si duet's verrote,
stand an Härd und koch dä Broote.***



Dr Rhypark

*Dr Rhypark isch bald wältbekannt
dr Hans Ruedi kennt me im ganze Land,
scheen aagrichtet duet är e Salat serviere,
dä macht gluschtig, dä muesch probiere.*

Salat Aquarius

Rezäpt fir 4 Persone

Zuedaate

*gmischi Blattsalat nach aigenem Gluscht
und Jooreszyt*

Ytaliäänischi Salaatsoosse us:

Oliveneel, Aceto Balsamico

*(Dien Si e Mool wysse Aceto Balsamico
brobiere!)*

frischi Grytli

480 g Eglifilets (oder au en andere Fisch)

Meersalz, Gwirz

Pfäffer us dr Myli

50 g Angge

Himbeeri-Essig

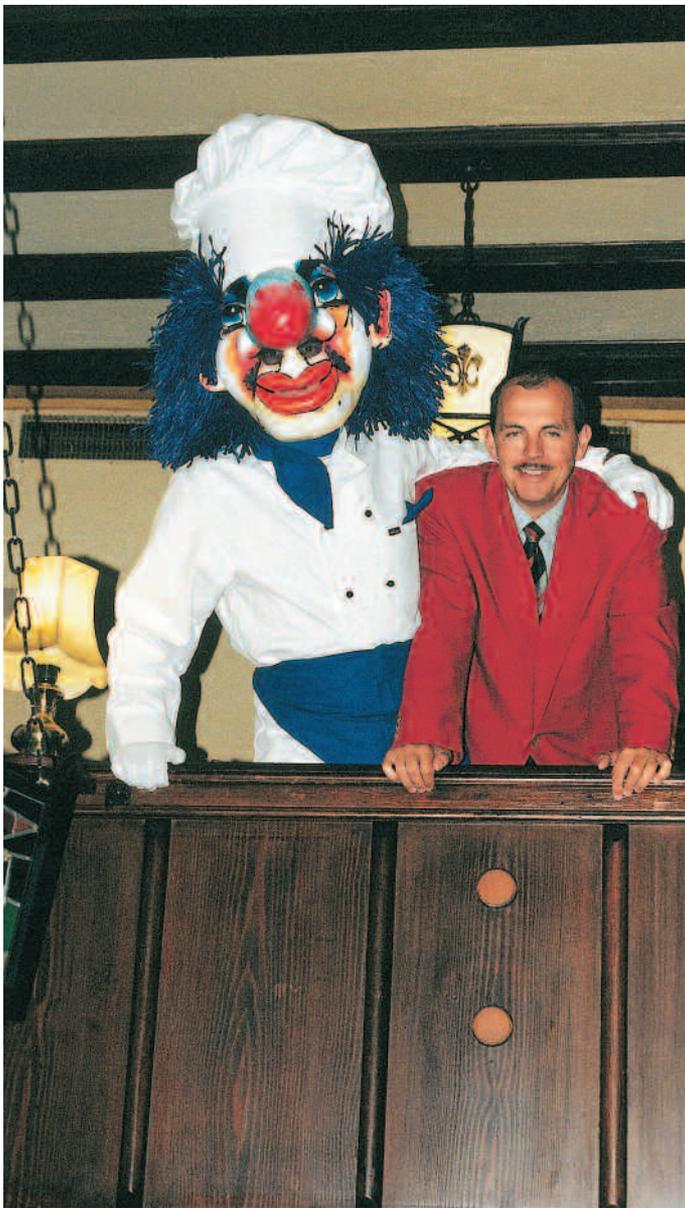
Zitroneschyybli

Worcestersoosse

Zueberaitig

*Dr Salaat uff grosse Däller scheen aarichte und dr
Dällerrand mit de Zitroneschyyble garniere. Mit e
weeneli Salaatsoosse bedrepfle. Fischfilets mit
Meersalz, Worcester und Pfäffer mariniere, der-
noo im haisse Angge lyycht aabreetle und mit e
bitzeli Himbeeri-Essig ablesche. D'Fischfilets uff e
Salaat leege, Grytli driberstraie und gniesse!*





D'Saffere

*In dr Saffere no nem intrigiere
duet dr Wirt uns ain spendiere.*

*Sy absolute Menü-Renner
isch e Gnuss fir jede Kenner.*

Bobotie (ebbis bsunders vo Südafrika)

Rezäpt fir 8 Persone

Zuedaate

- 1 Schybe Wyssbrot*
- 2 1/2 Dezy Milch*
- 1 kg Ghaggt (vom Rind oder Scheefli)*
- 2 ghaggti Zibele*
- 2 ghaggti Gnooblechzeeche*
- 125 g Wyybeeri*
- 125 g Mandle-Schyybli*
- 50 g Abrikosegonfi*
- 125 g Fruchtchutney*
- 2 Ässleffel Zitronesaft*
- 1 Teeleffel ghaggte Peeterli*
- 4 Teeleffel Curry oder Garam Masala*
- 1 Ässleffel Sunnebluemeneel*
- 3 Aier*
- 4 Loorbeerbletter*
- 4 Banane*
- Salz und Pfäffer*



Zueberaitig

S'Broot in 1 Dezi Milch yywaiche und dernoo s'Broot usdrugge; d'Milch uffbhalte. Zibele und Gnooblech in Eel dinschte, s'Broot und s'Ghaggte derzuegää und guet aabreetle. Dr Curry driberstraie und 20 Minute uff em mittlere Fyyr breele loo. Rosine, Mandle, Konfiture, Chutney, Zitronesaft und Peeterli drzuegäh. Dernoo alles in e fyyrfeshti, mit Fätt ygstricheni, Gratinform gää. Aier und Milch vermischle und iber d'Masse in dr Gratinform lääre. Mit de Loorbeerblettli und de Banane garniere. Im Bachoofe bi 180° C 10 bis 20 Minute iberbache.



D'Bodega

Penne all'ariabiata

Rezäpt fir 4 Persone

Zuedaate

*500 g Penne je o Gschmagg und Gluscht
 100 g graichte Spägg
 2 Gnooblechzeche
 2 frischi Chilischote
 1 grossi Zibele
 300 g gschellti Domaate
 Oliveneel
 Pfäffer
 Salz
 Parmesan*

Zueberaitig

Dr Spägg in Straife schnyyde und im Oliveneel breetle, drnoo uff d'Syte stelle. Dr Gnooblech, Chili, d'Zibele und Domaate fyyn hagge und in ere Pfanne mit Oliveneel bi grosser Hitz yykecherle loo. Salze und pfäffere, drnoo d'Späggestraife druntermische. Die al dente kochte Penne drzuegää und alles vermische. Mit gribenem Parmesan glyy haiss servier

Derzue e Glas ytaliäänische Rotwy. Dr Partner oder d'Partnere isst am beschte s'glyche.

*Wenn scho Penne, denn ganz scharf!
 muesch sälber wisse, was de darfsch.
 Dr Tschonny het feini Drepfli in sim Käller,
 und bringt au keschtlig's uff dr Täller.*





D'Uelistube

*Diggi Stimmig, das isch toll.
D'Stube isch scho graaglet voll.
Trotz allem Suffe, dängg au dra,
dass me bim Sir Fräncis au ässe ka.*

Mischtgratzerli à la Uelistube

Rezäpt fir 4 Persone

Zuedaate

*4 Mischtgratzerli
(en français Coquelet) vo eppe 450 bis 500 g
Gnooblechzeeche
neye Rosmarin
e bitzeli Angge
Gwirz*



Zueberaitig

D'Mischtgratzerli inne und usse wirze. Drnoo vo hinde mit em Gnooblech, Rosmarin und Angge fille. E fyrrfeschte Form mit Angge uusstryche, d'Mischtkratzerli dryyleege. Im haisse Oofe bi 220° C wärde die Wunderwärgg e halb Stund breetlet.

Wenn si scheen bruun und grooschpelig sinn, wärde si mit eme Gutsch Wyyswyy abglescht.

Derzue git's e Schääleli warm Wasser mit eme Zitroneschnitz zem d'Finger wäsche.



Dr Goldig Starne

*Bim Hannes und dr Daniela Tschopp
git's in dr Kuchi nie e Flop,
mit Ihre Dessart-Kreationen
bi kemme si viel positivi Reaktionen*

Breetleti Epfel mit Muscat-Sabayon

Rezapt fir 4 Persone

Zuedaate

4 Epfel

(C'ox Orange, Gloggenepfel oder Jonathan)

50 g gribeni Mandel, 30 g Zuger

20 g Wyybeeri, 10 g Rum

e halbe Teeleffel Zimmed

20 g Angge

Sabayon

2 Aygal, 70 g Zuger

0,8 Dezy Muscat

e bitzeli Limonesaft

Zueberaitig (Aamachete)

D'Wyybeeri im Rum yyleege. Die ungeschellten Epfel halbiere und s'Epfelbiirzi uusenaa. D'Mandel, Zuger, Zimmed und Wyybeeri vermische und d'Epfel dermit fille. Anggefleggli druffdue und in dr Mitti vom Oofe - daa sott uff 220° C vorghaizt syy – eppe 15 Minute breetle loo.

Fir d'Sabayon duet me d'Aigaal, dr Zuger, dr Wyy und Limonesaft im haisse Wasserbaad zunere schaumige Graame schloo und zue de haisenen Epfel serviere. Statt em Muscat kasch au e Riesling spootlaasi oder e Sauternes naa.

E zwaits Dessert:

Brennti Graame «Merian»

Zuedaate

200 g Zuger, 1 Dezy Wasser

6 Dezi Milch

50 g Wannyliebulver, 2 Aygal

4 Dezy gschlageni Nydle

Zueberaitig

Dr Zuger brenne und mit em Wasser ablesche. 5 Dezi Milch derzuelaare und langsam koche, bis sich alle brennte Zuger uffgleest hett. S'Wannyliebulver, 2 Aigaal mit 1 Dezi Milch verriere und das dernoo in d'Gaaramelmilch riehere. Eppe 5 Minute kecherle loo bis es e feyni Graamen isch. Die Graame duet me denn im Yswasser kaltschloo und wenn si richtig kalt isch, duet me die gschwungeni Nydle drunterzieh. In Dessertschaaleli fille und no Gluscht und Luune garniere.



S'Grotto

Schwyzs Limmeli im Daig

Rezäpt fir 10 Persone

Zuedaate

*3 Kilo Schwyzs Limmeli
1 Kilo Kalbsbräät
500 g Spägg in Schyybli gschnitte
5 Bletterdaig
Salz
Pfäffer
Flaischgwyrazi
3 Aygäl*

Zueberaitig

S'Limmeli in 10 Stigg schnyyde, guet wirze und aabräagle. Jedes Stigg mit Spägg umwiggle. Dr Daig uuswaale und au in 10 Stigg schnyyde. S'Bräät uff die Daigstigg stryche und die Limmeli-Späg-Stigg yypagge. Die Päggli mit Aigääl yypinsle und im vorghaizte Backoofe bi 200° C ungefäär e halb Stund bagge loo.

Als Byylaag empfähle mir e Stange und e Trottoiramsle

*E aifach Menü, denn hesch Zyt,
in vierzig Minute isch es erscht so wyt.
So laadsch doch schnäll no s'Heidi i,
zumene Gleesli Wyss Wy.*





Dr Stucki

Escalope de foie de canard chaud (Haissi Äntelääbereplätzli)

Rezäpt fir 4 Persone

Zuedaate

*4 Tranche rai Änteläbere epe je 80 g
2 Ässleffel ghaggti schwarzi und grieni Olive
2 Sardellefilets
3 kochti und gwirfleti Artischoggebeede
1 Dezi Doppelruum
1 Doomaate in Wirfeli gschnitte
Schnittlauch
Salz, Pfäffer, Mühl und e weeneli Essig*

Zueberaitig

D'Änteläbere salze und pfäffere und e weeneli mit Määl bestaibe, dernoo in ere ganz haisse Pfanne schnäll aabreetle. D'Sardelle, d'Olive und d'Doomaate in dr Nydle haiss wärde loo. E bitzeli Essig derzuegää, mit Salz und Pfäffer wirze und yykecherle loo. Dr Schnittlauch driberstraie und uff eme haisse Däller aarichte. Die breetleti Änteläbere drufflege.

Do derzue passe Härdepfeli und e gmischte Salaat.

*Susi und dr Hans hän kulinarisch alles gäh,
es duet uns weh,
wenn si wänn Abschied näh.
Si schängge uns e toll's Rezäpt,
dass sini Kuchi witter läbt.*

