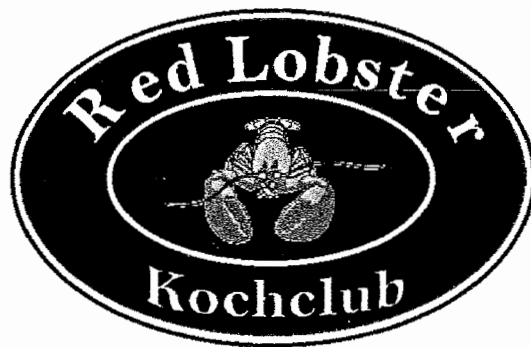


27. August 2004



Basler Mehlsuppe

Salm nach Basler Art
Salzkartoffeln

Lümmerlibroote
Reis
Erbsli und Rüebli

Schoggi – Torf
Basler Läggerli
Basler Brunsli
Gedoldszältli

Basler Mehnsuppe

2 EL Mehl	unter stetem Rühren gleichmässig hellbraun rösten
3 EL eingesottene Butter	

2 EL Mehl	zugeben, kurz umrühren; Pfanne vom Herd nehmen

1 ½ l Bouillon	unter ständigem Rühren zugeben, dann auf kleinstem Feuer ca. 40 Min. leise köcheln lassen (Suppe soll sämig werden)
Salz, Pfeffer Muskatnuss, Majoran	würzen
===	
2 EL eingesottene Butter	erwärmen

1 Zwiebel	in Ringe schneiden, zugeben und hellbraun rösten
===	
2 EL eingesottene Butter	erwärmen

2 Sch. Toastbrot	in Würfeli schneiden, zugeben und hellbraun rösten
===	
Suppe	auf 4 Telle verteilen

4 EL Rahm	je 1 EL flüssigen Rahm zugeben

Brotwürfeli, geröstet	darübergeben
Zwiebelringe	

Petersilie, geh.	darüberstreuen
Schnittlauch, geh.	

Salm nach Basler Art

4 ca. 2 cm dicke Tranchen Salm	würzen, dann einige Zeit stehen lassen
½ Zitrone, Saft	
Salz, Pfeffer	
===	
2 Zwiebeln	in feine Ringe schneiden

2 EL Mehl	in einen Teller geben, Zwiebelringe zugeben, gut mischen und ebsogut wieder abropfen (Mehlsieb)

50 g eingesottene Butter	erhitzen

Zwiebelringe	zugeben und darin goldgelb rösten, abropfen lassen und im Backofen warm stellen
===	
Salmtr.	Salm ebenfalls darin wenden, so dass sie hauchdünn davon überzogen sind
Mehl	

restl. Butter	Salm auf jeder Seite 5 – 6 Min. braten; auf vorgewärmte Platte anrichten, die Zwiebeln darüber verteilen, überschüssiges Fett abgiessen
3 EL Oel	

1 dl klare Sauce (Bratenwürfel)	zugeben und aufkochen

Salz, Pfeffer, ev. wenig Portwein	abschmecken

---	Sauce ebenfalls über den Fisch geben

	Tipp: Wie zu allen Fischgerichten passen auch hier Salzkartoffeln am besten dazu. Dieses Gericht kann auch mit Hecht, Colin zubereitet werden – ist aber keine Basler Spezialität mehr

Lümmelibroote

800 g Rindslummel (Filet)

Salz, Pfeffer

1 kl. Lauchstengel

1 – 2 Rüebli

¼ Sellerie

1 Zwiebel, besteckt

1 EL Oel

1 EL eingesottene Butter

1 dl Weisswein

1 dl Fleischbrühe

vom Metzger mit feinen Speckstreifen spicken lassen

würzen

Fleisch in eine offene Bratkasserolle legen

in ca. 5 cm lange Stangen schneiden, zugeben

waschen, ev. schälen, je nach Dicke vierteln, zugeben

schälen, in grobe Scheiben schneiden, zugeben

zugeben

erhitzen und das Fleisch übergiessen

Backen: 220° C

2. Rille

ca. 15 Min. (Fleisch häufig mit dem Bratfond
giessen)

ev. überschüssiges Fett abgiessen

Bodensatz ablöschen

dazugeben und den Braten weiterhin fleissig begiessen
und in ca. 10 Min. fertigbraten (Filet soll innen noch rosa
sein)

Filet in Tranchen schneiden; Bratfond durch ein Sieb
giessen, wenn nötig noch etwas nachwürzen und als
Sauce über den Braten geben

Schoggi - Torf

500 g dunkle Schokolade
4 EL Wasser, heiss

===

6 Eigelb
100 g Zucker

150 g Butter, flüssig
Schokolade, geschmolzen

200 g Mehl
1 Msp. Backpulver

6 Eiweiss

100 g Zucker

bebuttertes Blech (35 x 42 cm)

in eine Schüssel zerbröckeln und auf dem Wasserbad
schmelzen

schaumig rühren (Mixer)

beifügen

zugeben, aber nicht mischen

zu Eischnee schlagen

zugeben und sämig schlagen; zugeben und alles
sorgfältig unterziehen

darauf geben (ca. 1 ½ cm hoch)

Backen: 160 ° C

1. Rille

ca. 20 Min.

noch warm in Würfel schneiden

Geduldszältli

125 g Zucker
1 Ei

ca. ½ Std. rühren

½ Zitrone, Schale
125 g Mehl, gesiebt

dazurühren

4 gr. rechteckige Oblaten

Blech damit belegen

mit einem TL oder dem Spritzsack kleine Häufchen
darauf geben

Backen: 150 ° C

1. Rille

10 – 15 Min. (Zältli dürfen kaum Farbe annehmen)

Basler Lägerli

500 g Bienenhonig (mind. 1 J. alt) aufkochen

350 g Zucker

2 EL Zimt

1 Pr. Nelkenpulver

1 TL Muskatnusspulver

120 g Mandeln, ganz hacken und zugeben

120 g Haselnüsse, ganz hacken und zugeben

100 g Orangeat zugeben, vom Feuer nehmen

100 g Zitronat

1 Zitrone, Schale

ca. 460 g Mehl nach und nach dazugeben

2 Msp. Pottasche

2 dl Kirsch beifügen und zu einem Teig zusammenfügen

240 g Mehl auf die Arbeitsfläche geben, Teigmasse dazugiessen und alles rasch zusammenkneten; Teig halbieren, auswallen und auf 2 rechteckige mit Mehl bestäubte Backbleche verteilen; über Nacht ruhen lassen

Backen: 230 ° C

1. Rille

ca. 20 Min.

Teig sofort $\frac{3}{4}$ tief in Rechtecke schneiden; vom Blech nehmen, mit einem Pinsel vom Mehl befreien und mit der heissen Glasur bestreichen

Glasur:

160 g Zucker

1 dl Wasser

1 TL Kirsch beifügen und die noch heissen Leckerli damit bestreichen; danach ganz auseinanderschneiden

Basler Brunli

450 g Mandeln, gerieb.
450 g Puderzucker
75 g dunkler Schokoladepulver
(ungesüsst) oder
120 g Dunkle Couverture, im
Wasserbad aufgelöst
2 EL Kirsch
1 TL Zimt
1 Pr. Nelkenpulver

in eine Schüssel geben

3 Eiweiss

leicht verrühren und dazugeben, zu einem Teig formen
(sollte der Teig zu nass sein, noch etwas Mandeln
zugeben); Teig 1 Std. kühl ruhen lassen

===

100 g Griesszucker

auf den Tisch streuen und den Teig darauf 1 cm dick
auswallen; Oberfläche ebenfalls mit Zucker bestreuen
und Formen ausstechen; auf ein bebuttertes Blech legen
(2 cm Abstand);
1 Std. bei Küchentemperatur trocknen lassen

Backen: 180 ° C
oberste Rille
ca. 5 Min. (Oberfläche darf keine Farbe an-
nehmen)

nach dem Backen auf dem Blech 2 – 3 Min. liegen
lassen, dann mit einem Spachtel wegnehmen und auf
ein Gitter geben; die knapp ausgekühlten Guetzli sofort
in eine Blechdose versorgen. (liegen sie an der Luft,
werden sie sogleich hart)