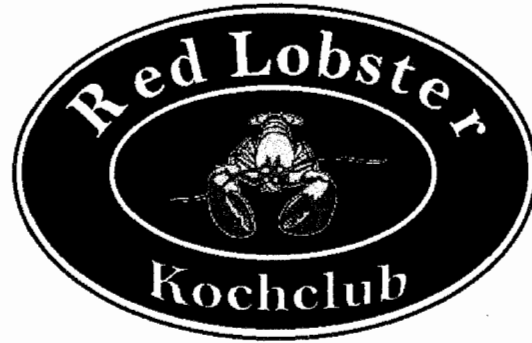


24. November 2004



Luzärner Käsesuppe

---

Zigerravioli an Goldmelissensauce

---

Luzärner Chügelipastete

Aepfel und Häppere

---

Luzärner Lebkuchen

Brischtner Nytlä

1. Dessert

2. Ravioli vorbereiten

3. Aepfel und Häppere

4. Pastete vorbereiten

5. Käsesuppe

6. Ravioli fertigstellen

7. Pastete fertigstellen

## Luzärner Käsesuppe

30 – 50 g Kochbutter

in einer Pfanne schmelzen

---

2 gr. Scheiben Brot (mit Rinde) =  
ca. 200 g

in Würfel schneiden, zugeben und andünsten, bis sie  
schön knusprig sind

---

1 l Gemüsebouillon

ablöschen

---

½ TL Kümmel

beifügen und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min.  
kochen lassen

====

1 dl Milch

miteinander verrühren, in Suppenteller verteilen

½ dl Vollrahm

100 g Sbrinz, gerieb.

---

Suppe nochmals aufkochen und darüber giessen

---

½ B. Petersilie, geh.

darüber streuen und sofort servieren

## Zigerravioli an Goldmelissensauce

Füllung:

250 g Ziger oder Ricotta

60 g Sbrinz, gerieb.

1 Eigelb

½ B. Petersilie, geh.

wenig Zitronenschale, abgerieb.

Salz, Pfeffer

in eine Schüssel geben und gut vermischen

===

1 P. Pastateig

ausrollen und mit dem "Täschler" oder dem Raviolibrett Ravioli formen oder kleine Quadrate ausschneiden, mit ca. 1 TL Füllung belegen, Ränder mit Wasser oder Eiweiss bepinseln, diagonal zusammenklappen, Ränder gut andrücken und auf bemehlter Fläche auslegen

---

ca. 2 l Wasser

ca. 2 EL Salz

in einer Pfanne aufkochen

---

Ravioli

im knapp siedenden Wasser 2 –3 Min. ziehen lassen; im 80° C erwärmten Ofen warm halten

===

Sauce:

1 EL Goldmelissenblüten,  
getrocknet

1 dl Milch, heiss

damit übergiessen und ca. 30 Min. ziehen lassen;  
danach ev. absieben

---

1 ½ dl Rahm

½ TL Mehl

1 EL Zitronensaft

kalt anrühren, zur heissen Milch geben und unter  
Rühren aufkochen

---

Salz, Pfeffer

¼ TL Bouillonpaste

würzen und zugedeckt warm stellen

===

Ravioli auf vorgewärmte Teller anrichten, Sauce erhitzen, darüber verteilen und mit Goldmelisse garnieren

## Luzärner Chügelipastete (6 – 8 Personen)

500 g Blätterteig	1/3 des Teiges auf wenig Mehl ca. 3mm dick zu einer Rondelle von ca. 24 cm auswallen, auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen, Rand mit Eiweiss oder Wasser bepinseln; eine Kugel aus Haushaltpapier in die Mitte des Teiges legen
1 Eiweiss oder Wasser, kalt	Rest des Teig auf wenig Mehl ca. 3mm dick zu einer Rondelle von ca. 32 cm auswallen, darüberlegen, den Rand mit einer Gabel gut andrücken; Pastete mit den Teigresten garnieren
---	
1 Eigelb	Pastete bepinseln
---	
===	Backen: 180° C 1. Rille 30 – 40 Min.
---	
===	mit einem Spitzen Messer einen Deckel von ca. 8 cm o weglösen und Papier herausnehmen.
---	
===	
Fleischfüllung:	
300 g Schweinefleisch (Stotzen), in 1 cm gr. Würfel geschn.	Fleisch portionenweise in Bratbutter kurz anbraten; mit Salz und Pfeffer würzen
300 g Kalbfleisch, in 1 cm gr. Würfel geschn.	
Salz, Pfeffer	
---	
2 Schalotten	fein hacken, in der restlichen Butter andämpfen, Fleisch zugeben
---	
1 ½ dl Weisswein	ablöschen
---	
1 Apfel	an der Bircherraffel dazuraffeln, zudecken und ca. 30 Min. schmoren lassen, von der Platte nehmen
---	
===	
Brätkügeli:	
300 g Kalbsbrät	mischen
2 Msp. Korinander, gem.	
1 Msp. Muskatnuss	
½ TL Majoran	
---	
3 dl Gemüsebouillon	aufkochen, aus der Brätmasse mit 2 TL Brätkügeli formen, in die Bouillon geben, knapp unter dem Siedepunkt ca. 4 Min. ziehen lassen, herausnehmen, abtropfen lassen und zugedeckt beiseite stellen
---	
300 g Champignons	in Scheiben schneiden und in Bratbutter andämpfen
---	
Salz, Pfeffer, Thymian	würzen und zugedeckt beiseite stellen
---	

Sauce:	
ca. 40 g Butter	schmelzen
---	
2 EL Mehl	zugeben und andünsten
---	
3 dl Brätkügelisud	unter ständigem Rühren langsam zugeben und aufkochen
---	
1 dl Vollrahm	zugeben
---	
Salz, Pfeffer, Muskatnuss	würzen
---	
Fleisch mit Sauce Brätkügel Champignons	in die Sauce geben und aufkochen, abschmecken
===	
Pastete	in der unteren Hälfte des auf 180° C vorgeheizten Ofens nochmals ca. 5 Min. erhitzen
---	
Füllung	in die Pastete geben, Deckel dazu legen und sofort servieren

## Oepfel und Häppere

500 g Kartoffeln	in der Schale im Dampfkochtopf weich kochen ( 8 – 12 Min., je nach Grösse), schälen und in Scheiben schneiden
---	
500 g Boskop	waschen, Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben schneiden
---	
Kartoffeln	die Hälfte der Kartoffeln in eine bebutterte Gratinform legen
---	
Salz, Pfeffer, Majoran	würzen
---	
1 grosse Zwiebel	in Butter andämpfen und ½ davon auf die gewürzten Kartoffeln geben
---	
Aepfel Zitronensaft Butter	½ der Aepfel darauf legen, mit Zitronensaft beträufeln und Butterflocken daraufgeben
---	
Kartoffeln Salz, Pfeffer, Majoran	Rest der Kartoffeln darauf legen und würzen
---	
Zwiebel, gedämpft	daraufgeben
---	
Aepfel Zitronensaft Butter	Rest der Aepfel darauf legen und nochmals mit Zitronensaft beträufeln und Butterflocken belegen
---	
ca. 2 EL Paniermehl	darüberstreuen und backen
---	
	Backen: 200° C 3. Rille ca. 30 Min.

## Luzärner Lebkuchen (Springform von 24 cm ø)

4 dl Rahm

flaumig schlagen

---

5 EL Birnendicksaft

zugeben und mischen

200 g Zucker

1 EL Lebkuchengewürz

2 TL Zimt

---

1 EL, gehäuft, Natron

aflösen und zugeben

wenig **lauwarme** Milch

---

400 g Mehl

zugeben, mischen und gut verrühren; Teig in bebutterte Form füllen und sofort backen

---

Backen: 180° C

1. Rille

ca. 20 Min. dann retourstellen auf:

160° C

1. Rille

ca. 40 Min.

===

ev. Birnendicksaft

noch warmen Lebkuchen damit bepinseln, erkalten lassen

---

Tip: Lebkuchen mit geschlagenem Rahm oder Butter servieren

## Brischtner Nytlä

3 dl Rotwein

3 EL Zucker

---

8 Weichspeckbirnen

---

===

2 dl Vollrahm

in eine Pfanne geben und aufkochen

beifügen und zugedeckt ca. 1 Stunde weich kochen, im Sud auskühlen lassen

Birnen herausnehmen, gut abtropfen lassen und den Sud sirupartig einkochen

steif schlagen, in Dessertschalen anrichten; Birnen darauf verteilen und mit Sirup beträufeln