

Laubfrösche

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

| | |
|--|--|
| 1 – 2 Kopfsalat oder Lattich | grüne Blätter sorgfältig lösen und ganz lassen, gelbe Blätter für einen Salat beiseite legen |
| 2 Liter Wasser | |
| 1 ½ Esslöffel Salz | aufkochen, Blätter portionenweise ganz kurz blanchieren, zum Abtropfen auf einem Tuch ausbreiten, dann 8 grosse Blätter auslegen. |
| <u>Füllung</u> | |
| 1 Esslöffel Bratbutter | in einer Bratpfanne heiss werden lassen |
| 100 g Kalbfleisch , gehackt | |
| 100 g Rindfleisch , gehackt | |
| 100 g Schweinefleisch , gehackt | beigeben, anbraten |
| 1 Zwiebel , fein gehackt | |
| 2 Salbeiblätter , fein gehackt | beides beigeben, mitdämpfen |
| 1 Esslöffel Mehl | darüber streuen, mischen |
| 1 dl Fleischbouillon | dazugiessen |
| 1 Teelöffel Salz | |
| Pfeffer aus der Mühle | würzen, 5 – 10 Minuten köcheln lassen |
| 2 Kartoffeln , gekocht, geschält | in kleine Würfel schneiden, unter die Fleischmasse mischen, die Füllung auf die 8 Salatblätter verteilen, zu Päckli (Laubfrösche) formen |
| 1 Esslöffel Butter | in der Bratpfanne warm werden lassen |
| 1 Bund Petersilie , gehackt | kurz dämpfen, die Laubfrösche sorgfältig in die Pfanne legen, Verschluss nach unten |
| 1 dl Fleischbouillon | beigeben, zugedeckt auf kleinem Feuer 20 Min. schmoren lassen, dann die Laubfrösche im Ofen warmstellen. Die Flüssigkeit zur Hälfte einkochen lassen |
| ½ - 1 dl Rahm | |
| 2 Esslöffel Sbrinz , gerieben | beigeben, nochmals etwas einkochen, über die Laubfrösche geben |

Hackbraten

Zubereitungszeit ca. 1 ¾ Stunden

Zutaten für 4 Personen

| | |
|---|--|
| 600 g Hackfleisch (dreierlei) | |
| 1 Esslöffel Bratbutter | in einer Pfanne warm werden lassen |
| 1 grosse Zwiebel , fein gehackt | |
| 2 Knoblauch zehen, gepresst | andämpfen |
| 2 Scheiben Weissbrot , ohne Rinde, kurz eingeweicht, gut ausgedrückt | |
| ½ Esslöffel Majoranblättchen , fein gehackt | mitdämpfen, herausnehmen, auskühlen zum Fleisch geben |
| 2 Esslöffel glattblättrige Petersilie , fein gehackt | |
| 1 frisches Ei | darunter mischen |
| 1 ¼ Teelöffel Salz | |
| ¼ Teelöffel Pfeffer aus der Mühle | würzen, von Hand gut mischen, Braten formen |
| 3 Esslöffel Paniermehl | Braten darin wenden |
| Öl zum Anbraten | im Brattopf heiss werden lassen, Braten bei Mittlerer Hitze anbraten, herausnehmen |
| 1 – 2 Kalbsfüsschen , kalt abgespült, abgetropft | |
| 1 Rüebli , längs halbiert | |
| 2 Zwiebeln halbiert, besteckt mit | |
| 1 Lorbeerblatt und 1 Nelke | alles anbraten, herausnehmen, ev. Bratenfett mit Haushaltpapier auftupfen |
| 2 dl Weisswein | dazugiessen, auf die Hälfte einköcheln |
| 2 dl Fleischbouillon | |
| 1 Teelöffel Tomatenpüree | beigeben, verrühren, aufkochen, Braten, Kalbsfüsschen und Gemüse wieder beigeben |
| 1 Zweiglein Majoran | in die Flüssigkeit geben, zugedeckt bei Kleiner Hitze ca. 1 Std schmoren lassen (auch im Backofen möglich) Kalbsfüsschen und Majoran entfernen. |
| Nach Bedarf Salz und Pfeffer | Sauce würzen |

Goldgelbes Kartoffelpüree

Zutaten für 4 Personen

200 g **Erbsen**
1 Liter **Wasser**

zusammen aufkochen, auf kleinem Feuer
ca. 50 Min. köcheln lassen.

500 g **Kartoffeln** roh, in Würfeln
2 Teelöffel **Salz**

beides begeben

Evtl. **Wasser**

zum Ergäzen (die Kartoffeln sollten knapp
damit bedeckt sein). Ca. 25 Min. weiterköcheln,
bis Erbsen und Kartoffeln weich sind, dann das
Wasser abgiessen, Erbsen und Kartoffeln ins
Passe-vite geben und direkt in die Pfanne passieren

2 – 3 dl **Milch**

nach und nach unter Rühren mit dem
Schwingbesen begeben, heiss werden lassen

1 Messerspitze **Safran**
1 Messerspitze **Muskat**
Wenig **Salz**

würzen, anrichten
Tipp: Vielleicht noch mehr Safran begeben bis der
Kartoffelstock eine schöne gelbe Farbe hat.

Rhabarber mit Streusel

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

Backzeit ca. 25 Minuten

Zutaten für 4 Personen

600 g **roter Rhabarber**, gewürfelt in eine Schüssel geben

50 g **Rohzucker** oder Zucker

¼ Teelöffel Zimt

darunter mischen, in die vorbereiteten
Gratinform füllen

Streusel

75 g **Rohzucker** oder Zucker

75 g **Hirseflocken**

75 g **Mehl**

alles mischen

75 g **Butter** oder Margarine

Flüssig

dazugiessen, mit der Gabel mischen, bis
die Masse krümelig ist, über die Früchte
verteilen.

Backen: ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten
Ofens, lauwarm servieren.

Dazu passt: flaumig geschlagener Rahm oder Vanilleglace.