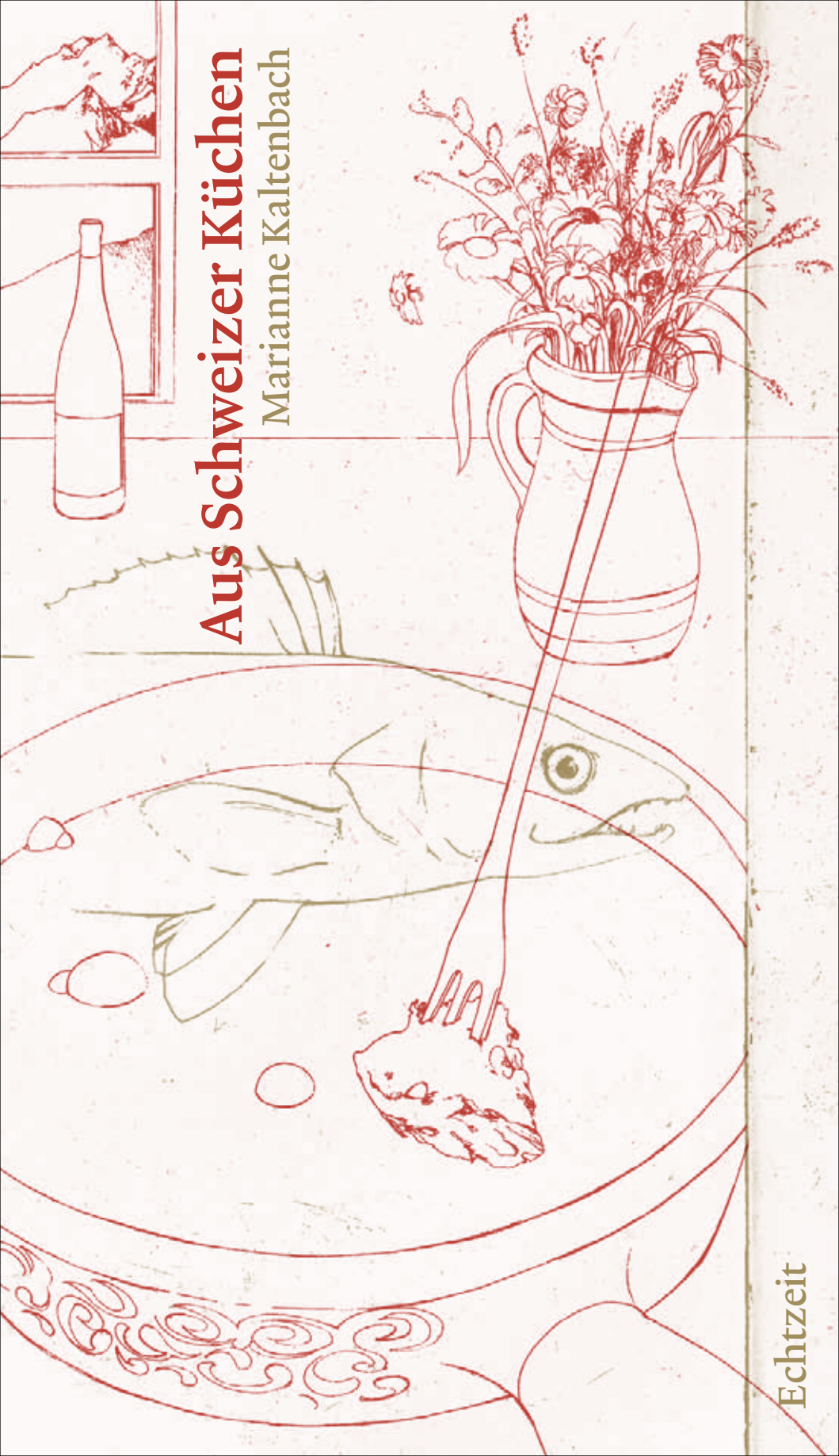


# Aus Schweizer Küchen

Marianne Kaltenbach



Echtzeit

Die erste vollständige Ausgabe des Schweizer Kochbuchklassikers. Für dieses Buch hat sich **Marianne Kaltenbach** durch alte und neue Rezepte aus allen 26 Schweizer Kantonen gekocht. Die Rezepte, nach dem Jahreskreis angeordnet, feiern die Vorzüge der Saison. Sie sind einfach nachzukochen, wie immer bei Kaltenbach. Wer **Aus Schweizer Küchen** aufmerksam liest, kann die Geschichte der Schweiz – ja – schmecken.

Mit dem Buch über die Schweizer Küche hat Marianne Kaltenbach ein Standardwerk geschrieben, wie es in jeder Generation nur eines gibt.



Neu in dieser Ausgabe: **Philipp Schwander**, Master of Wine, liefert eine profunde Übersicht über die Weine der Schweiz. Der Zürcher Künstler **Lorenz Meier** bringt mit seinen Radierungen den Salbei zum Duften und den schweren Käse zum Schmelzen.



Echtzeit Verlag  
ISBN 978-3-905800-31-9



---

MARIANNE KALTENBACH

---

# AUS SCHWEIZER KÜCHEN

---

Mit Radierungen von Lorenz Meier und  
Texten von Philipp Schwander und Christian Seiler

---

Weltwoche-Leser erhalten das Buch für Fr. 62.– statt 68.– unter  
[www.echtzeit.ch/weltwoche](http://www.echtzeit.ch/weltwoche)

Manche sind der Ansicht, dem echten «Gschnätzlets» werde ein Viertel bis ein Drittel Kalbsniere beigegeben

## ZÜRI GSCHNÄTZLETS

### GESCHNETZELTES NACH ZÜRCHER ART

Arbeitsaufwand: 40 Minuten

Für 4 Personen

600 g Kalbfleisch

4 Schalotten oder 1 kleine

Zwiebel

2 dl Weisswein

Salz, Pfeffer

1 Prise Zitronenrinde

3 EL Butter

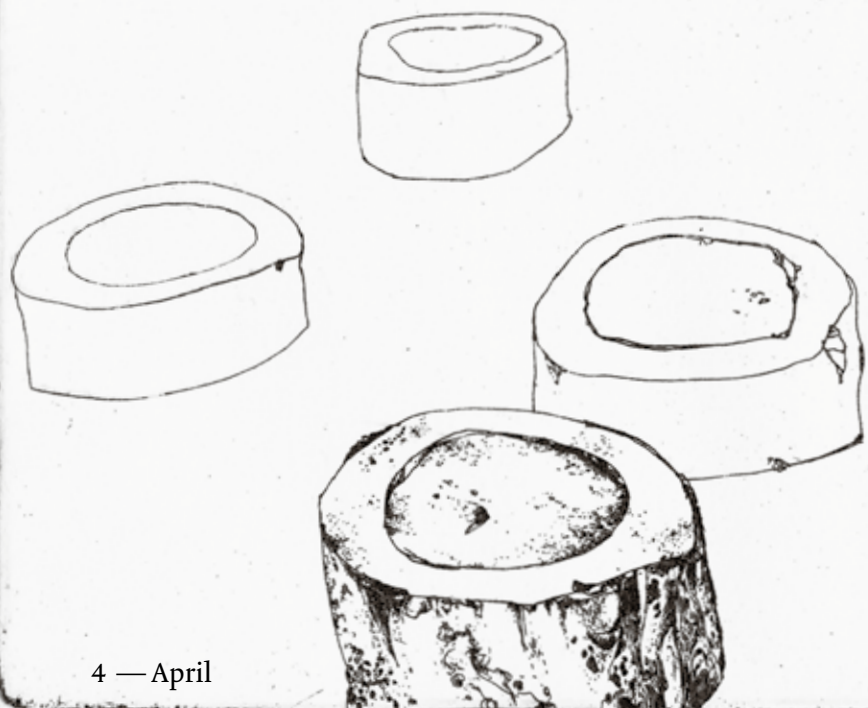
1 EL Mehl

2 dl Rahm

1 EL gehackte Petersilie

Kalbfleisch in kleine, dünne Scheibchen schneiden. — Die Butter in der Bratpfanne erhitzen und das Fleisch bei starker Hitze ganz kurz anbraten. Bevor das Fleisch Saft abgibt, aus der Pfanne nehmen und warm stellen. — Gehackte Schalotten in die Pfanne geben, leicht anziehen lassen. — Mit Mehl bestäuben und mit Weisswein ablöschen. Bis zur Hälfte einkochen lassen, dann Rahm beimischen. Etwas eindicken lassen, gut würzen. — Fleisch hinein geben (nicht mehr kochen) und sofort auf den Tisch bringen. Mit Petersilie bestreuen.

**Anmerkung:** Wer Zürcher Geschnätzlets in einer wunderschönen Ambiance geniessen will, geht am besten in das Restaurant «Kronenhalle», wo es auch Kutteln und andere Zürcher Spezialitäten gibt.



## RISOTTO ALLA TICINESE

### REIS NACH TESSINER ART

Zwiebel hacken und in Butter hellgelb anziehen lassen. — Reis dazugeben. Unter Rühren leicht rösten, dann mit dem Rotwein ablöschen. — Sobald der Wein eingekocht ist, nach und nach Bouillon zugeben, bis der Reis die ganze Flüssigkeit aufgenommen hat. — Mit Safran, Salz und Pfeffer würzen. — Den Reis, der noch *al dente*, das heisst körnig sein soll (Kochzeit 15–20 Minuten), vom Feuer nehmen, Käse darunter mischen und noch 2–3 Minuten zugedeckt stehen lassen. Der Risotto sollte leicht suppig sein.

Arbeitsaufwand: 30 Minuten

Kochzeit: 15–20 Minuten

Für 4 Personen

1 kleine Zwiebel

2 EL Butter

300 g Reis (Vialone)

4 dl Rotwein

4 dl Bouillon

1 Prise Safran

50 g frisch geriebener Sbrinz

oder Parmesan

Salz, Pfeffer



## FONDUE

### GRUNDREZEPT

Arbeitsaufwand: 20 Minuten

Für 4 Personen

600 g Käse  
3 dl Weisswein  
3 TL Maizena oder  
2 TL Kartoffelmehl  
3 Gläschen Kirsch  
Pfeffer aus der Mühle  
Muskatnuss  
Knoblauch nach Belieben

Das *Caquelon* mit Knoblauch ausreiben. — Geriebenen oder fein gehobelten Käse unter Rühren mit dem Wein aufkochen. — Maizena oder Kartoffelmehl im Kirsch auflösen und unter starkem Schwingen beifügen. Kurz kochen lassen, mit Pfeffer und Muskatnuss gut würzen und servieren. — Während des Essens auf einem Spirituskocher mit regulierbarer Flamme weiterköcheln lassen. — Immer wieder mit den fest auf der Fonduegabel aufgespiessten Brotwürfeln rühren, damit das Fondue sämig bleibt.

**Fonduevariationen** \* *Neuenburger Fondue*: 300 g Greyerzer, 300 g Emmentaler (oder würziger Jurakäse), 3 dl Neuenburger Wein.

\* *Waadtländer Fondue*: Wird mit Greyerzer Käse, der von verschiedenen Käseläuben stammt, und ab und zu mit etwas Jurakäse zubereitet. Der Knoblauch wird fein gehackt und sollte vor dem Zugeben leicht angeschwitzt werden.

\* *Freiburger Fondue Moitié-Moitié*: 300 g Freiburger Vacherin, 300 g Greyerzer, 3 dl leichter Weisswein.

\* *Freiburger Fondue mit Vacherin*: 200 g vollreifer Freiburger Vacherin pro Person. In diesem Fall enthält das Fondue keinen Wein. Der Käse wird auf kleinem Feuer mit 1–1,5 dl heissem Wasser aufgelöst. Das Fondue soll nicht kochen und wird bei Tisch auf ein *Kerzenrechaud* gestellt. — Gewürzt wird es mit sehr wenig Salz, Pfeffer, Muskat und durchgepresstem Knoblauch. — Anstelle von Brotwürfeln können auch kleine Kartoffeln in das Fondue getaucht werden.

## BÄRNER RÖSCHTI

### RÖSTI NACH BERNER ART

Die kalten, in der Schale gekochten Kartoffeln schälen und mit der groben Raffel in Streifen schneiden. — Die Butter in einer Eisenpfanne oder in einer Bratpfanne mit Teflonbelag erhitzen. Die Kartoffeln mit dem Salz mischen und hinein geben. Mit der Bratschaufel zu einem Kuchen pressen, mit Milch beträufeln und hermetisch zudecken. — Am besten nimmt man dazu einen alten Suppenteller, wenn er im Format zur Bratpfanne passt, oder einen schweren Deckel. Zwischen der *Rösti* und dem Deckel darf praktisch kein Hohlraum sein. Sobald die Kartoffeln schön brutzeln, muss das Feuer ganz klein gestellt werden. Während 30 Minuten ganz leise braten lassen. — In dieser Zeit bildet sich eine herrliche Kruste. Die meisten Frauen kümmern sich zu viel um die Kartoffeln und rühren oft die *Rösti* durcheinander – wohl die Haupturache des Misserfolges. — Nach den erwähnten 30 Minuten die *Rösti* auf den Teller, welcher als Deckel gedient hat, oder auf eine Platte stürzen.

**Anmerkung**: Man kann zur Abwechslung auch eine *Rösti* aus rohen, fein gescheibelten Kartoffeln zubereiten, die zuerst in der heissen Butter 1- bis 2-mal mit der Bratschaufel gewendet, dann zu einem Kuchen zusammengedrückt und gut zugedeckt 15–20 Minuten auf mittelgroßem Feuer weitergebraten werden.

**Variationen** \* *Rösti mit Speck*: Mageres Speck ganz fein hacken, unter die Kartoffeln mischen und mitbraten.

\* *Rösti mit Zwiebeln*: So machen es vor allem die Aargauer! Nach Belieben in Streifen geschnittene Zwiebeln mit den gescheibelten Kartoffeln braten. Nach Belieben etwas Speck zugeben.

\* *Rösti mit Käse*: Die Urner, Walliser und Appenzeller schiebeln fetten Käse in die *Rösti*. In den ersteren beiden Kantonen gibt man fein geschnittene Zwiebeln dazu und lässt den Speck weg, während man im Appenzellerland gerade umgekehrt vorgeht: da gehört Speck dazu. Oft kommt auch noch etwas helles *Kafiwasser* dazu.

\* *Rösti mit Schabziger*: So sollen es die Glarner machen. Vielleicht ist es auch nur angedichtet, denn bei allem, was die Glarner zubereiten, erwartet man eine Beigabe dieses würzigen Käses.

Arbeitsaufwand: 25 Minuten

Bratzeit: 30 Minuten

Für 4 Personen

1 kg nicht zu weich gekochte  
Kartoffeln vom Vortag  
3 EL eingesottene Butter  
1 TL Salz  
2 EL Milch

Im Gegensatz zu den «Ländermagronen» wird diese Urner Spezialität meistens ohne Kartoffeln zubereitet

## ÄPLERMAGRONÄ

### MAKKARONIGERICHT MIT KÄSE

Arbeitsaufwand: 40 Minuten

Für 4 Personen

500 g grosse Hörnli oder  
Makkaroni  
2 grosse Zwiebeln  
2 EL eingesottene Butter  
3 dl Rahm oder Milch  
300 g geriebener Käse (am besten  
rezenten Urner Bergkäse)  
Salz, Pfeffer

Die Teigwaren knapp gar kochen und gut abtropfen lassen. — Inzwischen die Zwiebeln in Streifen schneiden und in der Butter goldgelb braten. — Rahm oder Milch aufkochen, 100 g Käse hinein geben und gut rühren. — Die Teigwaren mit der Hälfte des restlichen Käses mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Bratpfanne oder feuerfeste Form einfüllen. — Mit der Käsesauce bestreuen. Die Zwiebelschwitze darüber verteilen. Zugedeckt auf dem Herd oder im Backofen erwärmen, bis der Käse geschmolzen ist.

Ein Erfolgsrezept, das im Original keinen Birnenhonig enthält. Die Sauce wird aber durch diese Zugabe sämig und noch besser

## BRISCHTNER BIRÄ

### GEDÖRRTE BIRNEN IN WEIN

Arbeitsaufwand: 10 Minuten

Einweichen: einige Stunden

Kochzeit: 40 Minuten

Für 4 Personen

100 g gedörrte Birnen (ganze,  
fleischige)  
4 dl Rotwein  
50 g Zucker  
1 Stück Zimtrinde  
1 Gewürznelke  
100 g Birnenhonig (Obstsaft-  
konzentrat)  
3 dl Rahm

Die Birnen einige Stunden in kaltes Wasser einlegen. — Wein, Zucker, Zimt und Nelke aufkochen, Birnen mit 1 dl Einweichwasser zugeben. Etwa 40 Minuten kochen. In der Flüssigkeit erkalten lassen. — Birnenhonig beifügen und sirupartig eindicken lassen. — Die Birnen auf steif geschlagenem Rahm anrichten und die Sauce separat dazu servieren.

