

Kochen vom 07.12.2025

Organisatoren: Alex & Dany

Standort: Schützenhaus St. Wendelin

Spezial: dieses Menü ist auf 12 Personen ausgelegt.



Menu

Apéro

Gebratene «Wüerstli - Tour de Suisse»

Entrée

klare Gemüseboullion mit Einlage im Einmachglas
Nüsslisalat mit Speckwürfeli und Ei
Salatsauce nach Grossmutter Art

Menü «Gang 1»

Heisser Fleischkäse mit Walliser Trockenfleisch
Pfeffersauce

Menü «Gang 2»

dreierlei Surf & Turf (Eringerfilet / Lammnierstück / Alpenschwein)
und zwei Scampi (geschält)
Saucen: Café de Paris / Spezial Sauce / Kräuterkruste
als Beilagen: Butterreis, Blattspinat und glasierte Baby Rüebli

Dessert

«Coupe Röteli»

Vanilleglace mit Chriesi und Bündner Röteli

Apéro «Wurst Tour de Suisse»

- 12 Bratwürste aus der ganzen Schweiz
- 1 Pack Toasbrot (Weizen)

Zubehör / Geschirr:

- 1 Pack Zahnstocher
- Tapasschalen

Zubereitungsart: Grill

Vor- und Zubereiten



0 h 20 min



0 h 15 min

- Alle Bratwürste auf dem Grill zubereiten
- Bratwürste anschliessend in «Rädli» schneiden
- Toastscheiben in kleine Quadrate schneiden
- Alle Wurststücke mit einem Zahnstocher auf Toast stecken

Entrée «Suppe & Salat»

- 2.5l klare Gemüsesuppe
- 1 Pack Toasbrot (Weizen)
- div. Suppengemüse nach Rezept
- 800g Nüsslisalat
- 250g Speckwürfeli
- 6 Pic-Nic Eier (hardgekocht)
- 12 Bügelflaschen 20cl mit Salatsauce
- div. Brote (aufgeschnitten)

Zubehör / Geschirr: Suppenschalen

Zubereitungsart: Küche

Vor- und Zubereiten



0 h 20 min



0 h 10 min

Als erstes Entrée gibt es eine klare Gemüsesuppe mit Einlage. Anschliessend servieren wir einen Nüsslisalat mit Speckwürfeli und Ei und separater Salatsauce in einer 20cl Bügelflasche.

Arbeitsschritte:

- Die Gemüsebouillon wird am Vortag durch Dany gemacht.
- Aufkochen vor Ort und mit der Gemüsebeilage (Brunoise) ergänzt anschliessend wird serviert
- Nüsslisalat waschen
- Speckwürfeli anbraten
- Die Salatsauce wird am Vortag durch Dany gemacht.
- Selbst gebackenes Brot (zwei Sorten)

Menü «Gang 1» (kleine Portion)

2kg Fleischkäse vom Metzger
200g Walliser Trockenfleisch in 5mm dicken
Scheiben geschnitten
1l Pfeffersauce
12 kleine Brötli

Zubehör: Holzbrettli

Zubereitungsart: Küche / Backofen

Vor- und Zubereiten



0 h 15 min



0 h 50 min

Als ersten Gang servieren wir Walliser Fleischkäse an einer Pfeffersauce mit einem Brötchen. Dieser Gang wird auf einem Holzbrett serviert.

Arbeitsschritte:

- Walliser Trockenfleisch in kleine Würfel schneiden
- Fleischkäsebrät in der Küchenmaschine mit Trockenfleisch vermischen
- Das Brät in eine Backform geben
- Backofen auf 220° vorheizen (Umluft)
- Fleischkäse bei 200° rund 50 Minuten backen

Nach dem Backen den Fleischkäse aus der Form nehmen und in Scheiben schneiden. Zu dieser regionalen Spezialität passt eine Pfeffersauce.

Menü «Gang 2» (kleine Portion)

1kg Eringerfilet
1kg Lammnierstück
1kg Alpenkräuterschwein
24 Scampi (geschält)
1.8kg Blattspinat TK
1.2kg Baby Rüebli mit Kraut
1kg Reis (Uncle Bens 10min) ungekocht
1l Cafè de Paris Sauce
500g Kochbutter
100g Paniermehl
div. Kräuter
2 Eier
1 Knoblauch
div. Gewürze

Zubereitungsart: Grill / Backofen / Küche

Vor- und Zubereiten



0 h 30 min



0 h 20 min

Als zweiten Gang, servieren wir eine Variation von dreierlei Filet. Eringer / Lamm und Kräuterschwein. Dazu gibt es Butterreis, Blattspinat und glasierte Baby Rüebli. Zur Auswahl stehen zudem folgende Saucen: Cafè de Paris / Spezial Marinade und eine Kräuterkruste.

Zubereitung

- Alle drei Fleischstücke auf dem Grill zubereiten und warm stellen, anschliessend im Ofen bei 140° ca. 10 Minuten niedergaren
- Blattspinat: Zwiebeln in Butter andünsten und in Gemüsebouillon kochen
- Baby Rüebli: in Butter mit etwas Zucker andünsten
- Butterreis: Reis in Rindsbouillon mit etwas Butter aufkochen
- Scampi im Sesamöl und Knoblauch (gepresst) im Wok zubereiten

Dessert «Bündner Röteli Coupe»

2kg Vanille-Glace
1kg Kirschen TK
500g Zucker
1l Vollrahm
2Fl Bündner Röteli
12 Dekowaffeln

Vor- und Zubereiten



0 h 20 min



0 h 00 min

Zubehör:

12 Coupschalen

Zubereitungsart: Küche

Als Dessert gibt es einen Vanille Coupe mit warmen Chriesi und Bündner Röteli, garniert mit Schlagrahm.

- Chriesi warm machen und anschliessend in den Cupbecherboden füllen und Röteli dazu geben. (max. 2cl)
- Doppelrahm heiss machen
- Je zwei Glace Kugeln pro Becher bereit machen und mit heissem Rahm übergiessen
- Mit der Küchenmaschine Schlagrahm schlagen und mit einem Spritzsack auf die Glace verteilen und servieren.

Bezugsquellen:

Eringer / Lamm / Fleischkäse
Kräuterschwein

Metzgerei Aletsch Mörel www.metzgerei-aletsch.ch
Florian Hallenbarter Obergesteln
<https://www.derhofmetzger.ch/>

Bratwürste

Bratwurstmanufaktur Metzgerei Stettler Schüpfen
www.stettler-wurst.ch