

Rezept 1: **Käse Fondue**

ZUTATEN / 4 PERSONEN

250 g Gruyère (Greyerzer)
125 g Bergkäse
125 g Raclette
1 1/2 EL Speisestärke
500 ml trockener Weißwein
1 Knoblauchzehe
2 EL Kirschwasser
etwas Muskatnuss
Salz
Baguette

ZUBEREITUNG

Gruyère, Bergkäse und Raclette reiben und mit der Speisestärke vermischen. Den Weißwein in einen Fonduetopf gießen, die Knoblauchzehe zugeben und bei starker Hitze 1–2 Minuten kochen lassen. Die Knoblauchzehe entfernen. Die Hitze so weit reduzieren, bis der Wein nur noch siedet.

Den Käse unter ständigem Rühren zugeben. Nicht zu viel Käse auf einmal zugeben, immer warten, bis er sich ganz aufgelöst hat. Wenn der gesamte Käse geschmolzen ist, das Kirschwasser zugeben und mit frisch geriebener Muskatnuss und Salz abschmecken.

Das Baguette in etwa 3 cm dicke Würfel schneiden. Die Brotwürfel auf die Fonduegabeln spießen und in die Käsemasse tauchen.

Rezept 2: **Berner Röstli mit Speck**

ZUTATEN / 4 Personen

600 g vorwiegend fest kochende Kartoffeln
1 große Zwiebel
150g Speck
150g Emmentaler

Salz
Pfeffer aus der Mühle
Etwas Rosmarin
Butterschmalz

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln schälen und raspeln, in einem Küchentuch gut ausdrücken.

Die Zwiebel fein würfeln und den Speck in kleine Würfel oder in feine Streifen schneiden. Den Emmentaler ebenfalls klein schneiden und mit Zwiebeln und Speck zu dem Kartoffelteig geben. Mit Salz, Pfeffer und Rosmarin abschmecken.

Das Schmalz in einer Pfanne erhitzen und aus dem Teig Rösti goldgelb braten. Die Rösti auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Rezept 3: **Züricher Geschnetztes mit Champignons**

Zutaten: Für 4 Personen

200 g kleine Champignons oder Egerlinge

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1/2 kleine Bio-Zitrone

2 EL Butterschmalz

700 g Kalbsgeschnetztes

50 ml Sherry oder Cognac

1/4 l Kalbsfond

150 g Sahne

1 EL scharfer Senf

Salz

weißer Pfeffer aus der Mühle

1 EL Petersilie, gehackt

ZUBEREITUNG

Die Pilze mit einem feuchten Küchenpapier abwischen, die Stielenden abschneiden. Die Zwiebel schälen und klein würfeln, den Knoblauch nur leicht andrücken, nicht schälen. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, 1 TL Schale fein abreiben und 2 EL Saft auspressen.

Das Butterschmalz in einer großen Pfanne schmelzen und heiß werden lassen. Das Fleisch darin portionsweise bei mittlerer bis starker Hitze jeweils gut 1 Minute anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen.

Zwiebel, Pilze und den Knoblauch in die Pfanne geben und kurz andünsten. Mit dem Sherry oder Cognac ablöschen und einkochen lassen. Fond aufgießen, Sahne unterrühren und alles kräftig aufkochen.

Mit Zitronenschale und -saft, Salz und Pfeffer würzen, den Knoblauch entfernen. Fleisch und Petersilie untermischen und heiß werden lassen. Das Geschnetzte mit dem Rösti servieren.