

Inhaltsverzeichnis



- 9 Vorwort
- 12 Einführung

Suppen und Vorspeisen

- 26 Feine Suppe aus vergorenem Süssmost
- 26 Forellensuppe
- 27 Aromatische Bio-Heusuppe
- 28 Grossmutter's Fleischsuppe
- 30 Käsesuppe
- 30 Gelberbsensuppe mit Gnagi und Speck
- 31 Zwiebelsuppe mit Safran
- 32 Kartoffelsuppe
- 34 Simons Wädli-Terrine mit Senfschaumsauce
- 36 Siedfleischterrinen mit Rübensalat
- 37 Pilzschnitte
- 38 Emmentaler Alpkäsemousse
- 38 Würzige Salatsauce
- 40 Blattsalat mit Speck, Kernen und gerösteten Brotwürfelchen
- 42 Gemüse-Kalbsbrät-Terrine
- 43 Kartoffelterrinen mit Kümmelschaum
- 44 Emmentaler Käse-Trüffel
- 44 Geräucherter Beinschinken

Mahlzeiten

- 48 Fischkuchen
- 50 Forellenfilets mit Kräuterbutter und Kartoffeln
- 51 Zartes Forellenfilet mit Kartoffeln
- 52 Gefüllte Forellenröllchen mit Senfschaum
- 54 Emmentaler Schnitzel
- 55 Überbackene Kalbsschnitzel
- 56 Schweinsfiletmedaillons mit Nudeln an Schinkensauce
- 58 Schweinskotelett mit Biersauce
- 60 Pouletbrüstchen in der Panade überbacken
- 62 Rindsfilet mit Kräutern und Pilzen
- 63 Lammfilet mit Eierkartoffeln
- 64 Rindsschmorbraten mit kräftiger Rotweinsauce
- 66 Kalbsschnitzel mit Weissweinsauce
- 67 Reichhaltiges Kartoffelgratin
- 68 Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti
- 70 Kalbsleber mit Saucenkartoffeln

- 71 Kalbsnierchen an Meerrettichsauce
- 72 Bernerplatte
- 74 Entrecôte mit Kräuterrahmsauce
- 75 Chateaubriand mit Kartoffelgratin, Essigbirnen und Dörrzwetschgenkompott
- 76 Lammvoessen mit Gemüse und Schneekartoffeln
- 78 Siedfleisch mit Kefen und Kartoffeln
- 79 Kalbsbrätburger mit Cognacsauce
- 80 Kalbskopf mit Vinaigrette
- 82 Kalbfleischeintopf mit Speck, Gemüse, Pilzen und Kartoffeln
- 83 Kutteln an Tomaten-Rotwein-Sauce und Schneekartoffeln
- 84 Eintopf mit Speck, Kartoffeln, Birnen und Zwiebeln
- 86 Lisis Hausnudeln
- 87 Bratwurst im Teig mit Zwiebeln, Saucenkartoffeln und Gemüse
- 88 Würzige Käseschnitte auf Gschwellti und Birnen
- 90 Siedfleisch mit Kräutersauce, Gemüse und Bratkartoffeln
- 91 Panierte Milken mit Gemüse und Gschwellti
- 92 Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus
- 94 Hackbraten mit Rotweinsauce und Kartoffelstock

Desserts

- 98 Heidelbeersturm
- 99 Zitronensorbet mit hausgemachter heisser Himbeersauce
- 99 Himbeercreme
- 100 Erdbeercreme
- 100 Süssmostcreme
- 102 Apfelschaumcreme
- 102 Karamellcreme
- 104 Meringues mit Rahm
- 106 Schokoladecreme mit Kirsch parfümiert
- 107 Apfelrösti
- 108 Überbackene Kirschen
- 110 Williams-Parfait
- 111 Luftige Kirschschaumcreme mit Himbeersirup
- 114 Schokoladecreme
- 114 Rotwein-Zwetschgenkompott

Gebäck

- 116 Zimtkuchen mit Haselnüssen
- 118 Apfelküchlein mit Vanillesauce
- 119 Blätterteig-Birnenkuchen
- 120 Feiner Nusskuchen
- 122 Schenkeli
- 123 ... etzli
- ... ebeln

- 126 Knusprige Waffeln
- 127 Fasnachtschüechli
- 128 Ein zum Verlieben feiner Schokoladecake
- 130 Emmentaler Bauernbrot
- 131 Butterzopf
- 132 Blitzloch-Brot

Getränke

- 136 Glühwein
- 136 Brächete-Schnaps
- 137 Blitzloch-Kaffee
- 137 Himbeerbowle
- 138 Gespritzter Eiercognac
- 138 Apfel-Champagner
- 139 Weisswein mit Obstbranntwein

- 142 Register
- 145 Emmentaler Glossar
- 150 Autor und Fotograf
- 152 Emmentalerkarte

Wo nicht anders erwähnt,
sind die Rezepte für 4 Personen berechnet.

Abkürzungen

- EL gestrichener Esslöffel
- TL gestrichener Teelöffel
- dl Deziliter
- ml Milliliter
- Msp Messerspitze