

Inhalt

Vorwort	13
----------------	-----------

Produzenten-Porträts	14
-----------------------------	-----------

Rezepte

Suppen & Salate

Erbsencremesuppe mit Reis	92
Rüeblicremesuppe	94
Zucchini-Kürbis-Suppe	96
Zwiebelsuppe	96
Gemüsebouillon mit Erbsen und Griessklösschen	98
Brokkolisuppe	98
Siedfleischsuppe mit Flädli	100
Geröstete Hafersuppe	102
Klare Gemüsesuppe	102
Bohnsuppe	104
Kartoffel-Wirz-Suppe	106
Randensuppe	106
Nüsslisalat mit Pilzen, Croûtons und Ei	108
Kabissalat	108
Bohnen-Kartoffel-Salat	110
Karotten-Kohlrabi-Salat	110

Vegetarisch

Strübli	114
Griessauflauf mit Kirschen	116
Quarkauflauf mit Äpfeln	118
Zucchettirösti	120
Krautstielgratin	122
Kartoffelgnocchi	124
Kartoffeln mit weisser Sauce	126
Rüebli-Kartoffel-Eintopf	126
Käsesoufflé	128
Überbackener Griess	128
Kartoffel-Hörnli-Gratin	129
Kartoffelstock mit Lauch	129
Spinatknöpfli mit Schabziger	130
Käse-Rüebli-Quiche	132
Pikanter Brotauflauf	132
Zwiebelkuchen	134
Käsewähe mit Dörrbirnen	136

Fleisch & Fisch

Spinatwähe	140
Wurstsalat mit Käse	142
Kartoffelsalat mit Speckwürfelchen	142
Schweinsbraten mit Rotkraut und Äpfeln	144
Hackfleischbällchen mit Tomatenfüllung	146
Omelettes mit Hackfleisch-Gemüse-Füllung	148
Rindsbraten nach Weinbauernart	150
Hackbraten an Rotweinsauce	152
Aargauer Braten mit Dörrzwetschgen	154
Zitronenschnitzel und gefüllte Kartoffel	156
Lammvoressen mit Kabis	158
Schnitz und Drunder	160
Kaninchenragout	160
Kabisgratin	162
Fricktaler Schinkenpastete	164
Fleischkrapfen	166
Felchenröllchen auf Rahmlauch	168
Fischers Nudeln	170
Fischkuchen	172
Forellenfilets mit Kräuterbutter	174

Desserts

Karamellierter Apfelauflauf	178
Meringuierter Kirschenauflauf	180
Kaffee Romana	182
Dörrzwetschenglace	182
Baumnussparfait	184
Freiämter Dörrbirnen	184
Flambierte Birnen mit Himbeermark	186

Gebäck

Ehstandskuchen	190
Johannisbeercake	190
Apfelgugelhupf	192
Fricktaler Kirschentorte	192
Lenzburger Landfrauenkuchen	194
Rüebliorte	196

Quarktorte mit Himbeeren	198
Fricktaler Biscuitroulade	200
Aarewellen	202
Johannisbeertorte	204
Grosis Blitzchueche	206
Saftige Birnentorte	208
Öpfeltäschli	210
Zuzgerli	210
Läbschnitte	212
Freiwiler Möckli	212
Marsarin	214
Seiserli	215
Miängeli	216
Baumnussguetzli	216

Bezugsquellenregister 218

Register 220

Die Rezepte sind,
wo nicht anders vermerkt,
für 4 Personen berechnet.

Abkürzungen

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