

Vegetarische Mahlzeiten

...

500 g Hörnli
150 g Schabziger,
gerieben

Brösmeli:

50 g Butter
6 EL altes Brot

4 Äpfel
2–3 dl BIRNEL

...

Ziger-Hörnli mit Apfelschnitzen

Hörnli in Salzwasser weichkochen, abgiessen und abtropfen lassen. Hörnli abwechslungsweise mit dem Schabziger in eine vorgewärmte Platte geben.

Butter schmelzen, geriebenes Brot begeben und auf kleinem Feuer rösten, bis es eine kräftige braune Farbe hat. Über die Hörnli verteilen.

Äpfel in Schnitze schneiden.

BIRNEL in einer weiten Pfanne heiss werden lassen, die Apfelschnitze begeben und durch Hin- und Herschwenken der Pfanne mit dem BIRNEL überziehen. Auf der ausgeschalteten Herdplatte ca. 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

Warm zu den Hörnli servieren.

TIPP!

Ziger-Hörnli mit Apfelmus anstelle Apfelschnitzen servieren.

...

Apfelmus

1 kg säuerliche Äpfel
1 dl Wasser
Zimt, Nelkenpulver

rüsten, in Stücke schneiden und in eine Pfanne geben. Wasser hinzufügen und die Äpfel weichkochen.

Nach Belieben wenig Zimt oder Nelkenpulver vor dem Kochen zugeben. Gekochte Äpfel durch das Passevite streichen oder mixen.

250 g BIRNEL

BIRNEL dem heissen Apfelmus beifügen, gut mischen.

TIPP!

Das Apfelmus eignet sich auch vorzüglich als Unterlage zu Fruchtwähen.

TIPP!

Falls Sie das Apfelmus längere Zeit aufbewahren möchten, empfiehlt es sich, die BIRNEL-Menge auf 350 g zu erhöhen. Apfelmus heiss in vorbereitete Gläser füllen und sofort verschliessen.

...

Cannelloni mit Rotkrautfüllung

600 g Rotkohl
2 rote Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
Butter zum Andünsten
2 dl Gemüsebouillon
1 EL BIRNEL
½ TL Koriandersamen
1 Prise Nelkenpulver
1–2 EL Rotweinessig
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Den Rotkohl vierteln, Strunk entfernen und fein hobeln. Zusammen mit den gehackten Zwiebeln und der ausgepressten Knoblauchzehe in Butter ca. 5 Minuten andämpfen.

Gemüsebouillon, BIRNEL, zerdrückte Koriandersamen und Nelkenpulver zugeben und zugedeckt ca. 45 Minuten bei kleiner Hitze kochen lassen. Mit wenig Rotweinessig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Abtropfen in ein Sieb geben, die Flüssigkeit auffangen.

16 grüne Lasagneblätter,
vorgekocht
160 g Gruyère

Das Rotkraut in die Lasagneblätter wickeln. Die Cannelloni in eine ausgebutterte Gratinform legen und mit Gruyère bestreuen. Die aufgefangene Rotkrautflüssigkeit dazugiessen und in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 12–15 Minuten überbacken.

...

Apfel-Muscheln

24 grosse Teigwarenmuscheln,
ca. 150 g Butter
4 säuerliche Äpfel
Butter zum Dämpfen
1 TL Zitronensaft
3 EL BIRNEL
2–3 EL Mandelplättchen

Die Teigwaren in leicht gesalzenem Wasser al dente kochen, abgiessen. In eine ausgebutterte Form verteilen. Klein geschnittene Äpfel in der Butter knapp weich dämpfen.

Mit Zitronensaft und BIRNEL mischen und in die Teigwarenmuscheln verteilen. Sauce darüber giessen.

Mit Mandelplättchen bestreuen. In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 20–25 Minuten gratinieren. Heiss oder lauwarm servieren.

Sauce:

1,8 dl Saucenrahm
3 EL Apfelsaft
Mark von ½ Vanillestängel
2–3 EL BIRNEL

Alle Zutaten verrühren und über die Teigwarenmuscheln giessen.

Vegetarische Mahlzeiten

...

2 dl Weisswein
1½ EL BIRNEL
150 g Dörrbirnen
(Weichspeckbirnen)

400 g Pastinaken
400 g Rüebli
1 Zwiebel
Bratcrème zum Anbraten
1,5 dl Bouillon
Salz, Pfeffer
75 g Gruyère
75 g Appenzeller

300 g Butter-Blätterteig,
3 mm dick ausgewallt
1 Eigelb mit
1 TL Milch verdünnt

4 Boskop-Äpfel
4 EL getrocknete Cranberries
4 EL Orangensaft

4 Eier
100 g BIRNEL
500 g Magerquark
abgeriebene Zitronenschale
Salz
6 EL Griess
2 TL Backpulver
2 TL Öl

...

Pastinaken-Topf mit Blätterteighaube

Weisswein erwärmen und mit BIRNEL verrühren und die Dörrbirnen mindestens 4–5 Std. oder über Nacht darin einweichen. Dann abgessen und Flüssigkeit beiseitestellen. Dörrbirnen vierteln.

Pastinaken rüsten und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Rüebli schälen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebel hacken und mit dem Gemüse in einem Bratopf andämpfen, Dörrbirnen zugeben. Mit der Einweichflüssigkeit und der Bouillon ablöschen und zugedeckt ca. 15 Minuten knapp weich garen, auskühlen lassen und in 4 Suppentassen von je ca. 4 dl Inhalt verteilen. Käse darüberstreuen.

Vom Teig Rondellen ausstechen, deren Durchmesser etwa 3 cm grösser ist als die Tassen. Ränder der Suppentassen mit Eigelb bestreichen und die Teig-rondellen auf die Tassen legen, leicht andrücken und mit Eigelb bestreichen. In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens ca. 15 Minuten backen.

...

Apfel-Quark-Auflauf mit Cranberries

Äpfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden. Mit den Cranberries im Orangensaft marinieren.

Alle Zutaten zu einer cremigen Masse verrühren und das Obst darunter mischen. Eine Auflaufform mit dem Öl einfetten, Quark-Obst-Masse einfüllen. Im auf 180 °C vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen und heiss servieren.

...

Obst-Auflauf

175 g Brot vom Vortag
400 g Quitten
oder feste Birnen
100 ml Apfelsaft
50 ml BIRNEL
400 g kleine Äpfel
1 EL Zitronensaft
50 g getrocknete Feigen
oder Backpflaumen
50 g gehobelte Mandeln

Brot in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden und den Boden einer ausgefetteten feuerfesten Form damit belegen.

Die Quitten oder wahlweise Birnen mit dem Apfelsaft und dem BIRNEL weich köcheln.

Die Äpfel halbieren, Kerngehäuse entfernen und in feine Streifen schneiden, sofort Zitronensaft darüberträufeln. Feigen in Streifen schneiden. Apfel-, Feigenstreifen und Mandeln mischen.

Lagenweise gekochte Quitten bzw. Birnen, Brot, Apfelmischung in die Form schichten. Mit Brot abschliessen.

Guss:

400 ml Milch
3 Eier
100 g Zucker
abgeriebene Schale 1 Zitrone
1 TL Zimt

Alle Zutaten verquirlen.

Über den Auflauf giessen.

Im auf 180°C vorgeheizten Ofen ca. 30–40 Minuten backen.