

Rezepte: (4 Personen)

Raclette

In ursprünglicher Form wird Raclette am offenen Kamin zubereitet indem man einen halben Käselaub immer wieder gegen das Feuer hält und die geschmolzene Schicht auffängt. Einfacher ist die Zubereitung mit einem elektrisch betriebenen Raclette-Ofen. In den dazugehörigen Pfännchen kann der Käse bequem geschmolzen werden. Durch die Vielzahl der Beilagen wird jeder Racletteur zu seinem eigenen Koch.

800g Kartoffeln, festkochend
800 g Raclettekäse

Die Kartoffeln mit etwas Salz mit der Schale weichkochen und ungeschält in einer Schüssel anrichten. Die sonstigen Zutaten in Scheiben oder mundgerechte Stücke schneiden und auf Holzbrettern und Schälchen auf dem Tisch verteilen.

200g Schinken
200g Bündner Fleisch
Zwiebelringe, Champignons,
Mixed Pickles, Paprika,
Gürkli,

Knoblauch-Creme-fraïch

Creme-fraïch in eine Schale geben. Den Knoblauch schälen, mit der Knoblauchpresse zerdrücken. Zusammen mit etwas Salz, Pfeffer und Schabziger-Klee unterrühren.

Schabziger Bananen

4 Bananen
100 g Schabziger Käse
20 g Butter
200g Joghurt

Die Bananen schälen, der Länge nach halbieren und in, den Raclette-Pfannen entsprechende, Stücke schneiden. Stücke in die Raclette-Pfanne geben und mit flüssiger Butter bestreichen. Mit fein geriebenem Schabziger-Käse bestreuen und im Raclette-Ofen goldbraun, knusprig braten.
Den Inhalt der Pfanne auf einen Teller geben und Joghurt über die Bananen geben.

Schweizer Obstsalat

2 Bananen
2 Äpfel
2 Birnen
2 Orangen
50 g Mandelsplitter
100 g Rosinen
1 dl Rum
100 g Sahne
Zucker

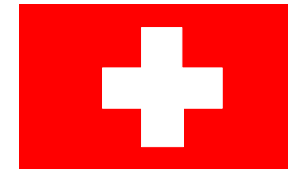
Die Rosinen im Rum über Nacht einweichen. Das Obst kleinschneiden und mit den Rosinen und Mandeln mischen. Je nach Geschmack eventuell mit Zucker süßen.
Steifgeschlagene Sahne unterheben.
In 4 flache Schalen geben in der Mitte je eine Kugel Vanilleeis platzieren und mit der erwärmten Schokolade verzieren.

4 Kugeln Vanilleeis

50 g Bitterschokolade



2. Station



Schweiz

07.12.1999





Land und Leute

Fläche: 41.293 km² Einwohner: 6,7 Mio.
Hauptstadt: Bern Gliederung: 23 Kantone
Währung: 1 Schweizer Franken = 100 Rappen

Die Schweiz liegt geographisch im Herzen Europas und ist geprägt durch die Berglandschaften Alpen und Jura. Die Eidgenossenschaft entstand durch den Zusammenschluß der drei Urkantone Uri, Schwyz und Unterwalden 1291 („Ewiger Bund“), von denen der bedeutendste, Schwyz, später dem Gesamtgebilde den Namen gab.

Die Kantone sind politisch Autark. Durch die direkte Demokratie werden wichtige Entscheidungen in einer Art Volksabstimmung getroffen. Dies verhindert manchmal jedoch oft auch Reformen. So haben Frauen erst seit 1971 aktives und passives Wahlrecht zum Nationalrat.

Wer an die Schweiz denkt, dem fallen sofort Banken, Uhren, Schokolade und natürlich Käse ein. Deshalb spielt Käse bei unserem heutigen Ausflug in die kulinarischen Genüsse unseres Nachbarlandes eine wichtige Rolle

Gruetzi mitanand! Alfred Brodt und Ulrich Braxmaier

Raclette

Mit Pellkartoffeln, Raclettekäse und diversen Schweizer Köstlichkeiten

Schabziger-Bananen

Scheizer Obstsalat

Getränke:

1997 Merlot, Ticino
Kirschwasser