



**Zander
auf
Kürbis-
gemüse**



**Kaninchen
mit
Ofen-
kartoffeln**



**Klassische
Apfeltorte**

Mengenangaben für 8 Personen

- **Fisch:** 8 Zanderfilets (je ca. 150–180 g, mit Haut)
- **Kürbis:** 1,5 kg Hokkaido-Kürbis (Gewicht ohne Kerne)
- **Zwiebeln & Knoblauch:** 2 grosse Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen
- **Flüssigkeit:** 300 ml Gemüsebrühe, 250 ml Rahm
- **Braten:** 4 EL Butter, 2 EL Olivenöl
- **Gewürze:** Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft, frische Peterli

Gebratene Zanderfilets auf Kürbis-Gemüse

- **Fisch vorbereiten:** Zanderfilets würzen und auf der Hautseite knusprig braten.
- **Kürbisbasis:** Hokkaido-Kürbis würfeln. Mit Zwiebeln und Knoblauch in Butter andünsten.
- **Ablöschen:** Mit Gemüsebrühe und Rahm weich köcheln.
- **Anrichten:** Den Fisch mit der Knusperseite nach oben auf dem Kürbisbett servieren. Peterli zum Dekorieren.



- **Fleisch:** 8 Kaninchenkeulen oder 2,5 kg Kaninchenteile
- **Kürbis:** 1 kg Hokkaido- oder Butternut-Kürbis (gewürfelt)
- **Gemüse:** 2 grosse Zwiebeln, 3 Karotten
- **Flüssigkeit:** 400 ml trockener Weisswein, 600 ml Fleischfond
- **Kräuter & Aromen:** 4 Zweige frischer Rosmarin, 4 Zweige Thymian, 2 Knoblauchzehen
- **Braten:** 4 EL Olivenöl, 2 EL Tomatenmark (zum Anrösten)
- **Gewürze:** Salz, schwarzer Pfeffer

Geschmortes Kaninchen mit Kürbis & herbstlichen Kräutern

- **Anbraten:** Kaninchenteile (Keulen/Rücken) rundherum in Olivenöl scharf anbraten. Fleisch herausnehmen.
- **Röstgemüse:** Gewürfelte Zwiebeln, Knoblauch und Karotten im selben Topf rösten.
- **Schmoren:** Fleisch zurückgeben. Mit etwas Weisswein und Fleischfond ablöschen. Zugedeckt 45 Minuten schmoren.
- **Kürbis zugeben:** Nach 30 Minuten Schmorzeit Kürbiswürfel und Rosmarin dazugeben. Mitschmoren, bis alles butterzart ist.



Zutaten

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- genügend Olivenöl
- 1 TL Salz
- Frischer Rosmarin oder Thymian

zudem Knoblauch, Paprikapulver, Pfeffer

Ofenkartoffeln

Ofen vorheizen: Den Backofen auf 200 °C Umluft,

Kartoffeln vorbereiten: Die Kartoffeln gründlich waschen (mit Schale) und in Spalten (Wedges) schneiden.

Marinieren: Die Kartoffelspalten in einer Schüssel mit dem Olivenöl, Salz, Pfeffer und den Kräutern vermengen, sodass alles gut benetzt ist.

Backen: Die Kartoffeln auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Achten Sie darauf, dass die Spalten nicht zu dicht aufeinanderliegen. Für ca. 35 bis 45 Minuten im Ofen backen, bis sie die gewünschte Bräunung erreicht haben.



Klassische Apfeltorte

1 grosses Blech

•Mürbeteig:

- 500 g Weizenmehl
- 250 g kalte Butter (in Würfeln)
- 150 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Prise Salz

•Apfelfüllung:

- 2 kg säuerliche Äpfel (z. B. Boskoop)
- Juice von 1 Zitrone (gegen das Braunwerden)
- 3 TL Zimt
- 100 g Zucker (je nach Säure der Äpfel anpassen)
- 100 g Rosinen (optional)
- 120 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse (schützt den Boden vor dem Durchweichen)

•Guss/Finish

- 1 Eigelb + 2 EL Milch (zum Bestreichen), Puderzucker

Klassische (gedeckte?) Apfeltorte

- **Teig:** Einen Mürbeteig zubereiten und auf ein grosses Blech legen.
- **Füllung:** Säuerliche Äpfel (z. B. Boskoop) in runde Stücke schneiden. Mit Zimt, Rosinen und gemahlenen Mandeln mischen.
- **Backen:** Die Füllung auf den Teig geben. Falls wirklich gedeckt, dann mit einer zweiten Schicht Mürbeteig zudecken. (selber entscheiden).
- Bei 180 °C ca. 45 Minuten goldbraun backen.

Spezial



«än Guetä & Proscht» - Florindo