



K O C H B U C H



Lieblingsrezepte der Bewohnerinnen und Bewohner vom Zentrum Möslis

TOMATENCRÈMESUPPE

Frau Elisabeth Jörg, Frau Erna Berger

Zubereitung: 20 Minuten, Kochen: 15–20 Minuten

ZUTATEN

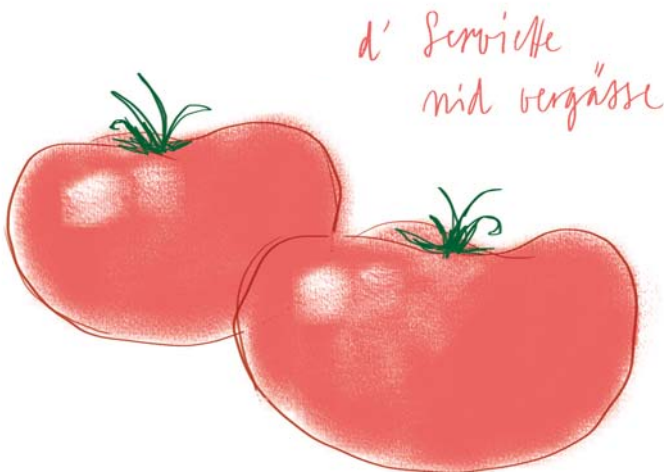
Tomaten	500 g
Kartoffel	1
Zwiebel	1
Bouillon	3 dl
Milch	3 dl
Salz und Pfeffer	
Zucker	2 TL
Basilikum gehackt	2 EL
Crème fraîche	1 dl
Butter oder Öl	wenig

ZUBEREITUNG

Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, damit sich die Schale leichter abziehen lässt. Tomaten, Kartoffel und Zwiebel schälen und in kleine Stücke schneiden, danach in Butter oder Öl etwa 10 Minuten anbraten.

Bouillon, Milch und Basilikum dazugeben und die Suppe 15–20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und mit dem Stabmixer pürieren.

In Suppentellern anrichten und einen Klecks Crème fraîche draufgeben.



STEINPILZSUPPE

Frau Erika Röthlisberger

Ruhen: 1 Stunde, Zubereitung: 10 Minuten

ZUTATEN

Steinpilze getrocknet	15 g
Bouillon	¾ l
Zwiebel klein	1
Butter	20 g
Schlagrahm	¼ l
Kartoffelpulver	30 g
Salz und Pfeffer	
Petersilie gehackt	

ZUBEREITUNG

Pilze in einem Sieb abbrausen und 1 Stunde im Bouillon einweichen.

Zwiebel würfeln und in der Butter glasig dünsten. Dann die Steinpilze mit der Bouillon dazugießen und 20 Minuten kochen lassen. Den Schlagrahm zugeben und die Suppe noch mal aufkochen. Das Kartoffelpulver dazustreuen und ständig mit dem Schwingbesen umrühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vor dem Servieren mit gehackter Petersilie garnieren.

es herbstet...



KNÖPFLI

Frau Klara Siegenthaler

Zubereitung: 50 Minuten, Ruhen: 30 Minuten

ZUTATEN

Mehl	300 g
Salz	2 TL
Eier	2
Wasser	1 dl
Milch	1 dl
Butter	2 EL
Paniermehl	3 EL

ZUBEREITUNG

Mehl sieben und in eine Schüssel geben. Eier, 1 TL Salz, Milch und Wasser mit einem Schwingbesen gut verrühren und mit dem Mehl zu einem Teig verarbeiten. Den Teig klopfen, bis er Blasen wirft und stückweise von der Kelle fällt, danach 30 Minuten ruhen lassen.

Wasser zum Sieden bringen, 1 TL Salz begeben, den Teig durch ein Knöpfli sieb streichen und die Knöpfli kochen, bis sie obenauf schwimmen. Die Knöpfli mit einer Drahtkelle herausholen, gut abtropfen lassen und warmstellen.

Das Paniermehl rösten und über die Knöpfli streuen.



SCHWEINSFILET

Herr Hans Christen

Zubereitung: 50 Minuten

ZUTATEN

Schweinsfilet	700 g
Mehl	wenig
Bratbutter	wenig
Salz und Pfeffer	
Petersilie gehackt	2 EL

Sauce:

Schalotten gehackt	2
Butter	30 g
Morcheln getrocknet	30 g
Cognac	2 EL
Weisswein	5 dl
Bratensauce gebunden	5 dl
Crème fraîche	150 g
Salz und Pfeffer	

ZUBEREITUNG

Morcheln einweichen, abspülen und halbieren. Schalotten in der Butter andämpfen, dann die Morcheln kurz mitdämpfen. Den Cognac dazugeben und kurz abflammen. Den Wein dazugiessen und auf die Hälfte einkochen, danach die Bratensauce begeben.

Unbedeckt etwa 5 Minuten köcheln, dann die Crème fraîche dazugeben und abschmecken.

Das Schweinsfilet würzen, portionenweise im Mehl wenden und in der heissen Bratbutter beidseitig anbraten, herausnehmen, warmstellen. Das Fleisch mit der Sauce anrichten und mit Petersilie bestreuen.



SÜSSE OMELETTEN

Beliebtes Nachtessen

Zubereitung: 30 Minuten

ZUTATEN

Eier	6
Puderzucker	5 EL
Mehl	3 EL
Vanillezucker	1 EL
Öl	wenig

ZUBEREITUNG

Die Eier trennen. Eiweiss steif schlagen, Eigelb cremig rühren und danach mischen. Mehl und Vanillezucker dazugeben und nochmals verrühren, zum Schluss mit Puderzucker süssen.

Das Öl in einer Bratpfanne erhitzen und die Masse portionweise mit einer Kelle in die Pfanne giessen und beidseitig braten.

Mit Konfitüre, Zucker oder Zimtzucker servieren.



mit der
Lieblingsgamfi

GRIESS-SCHNITTEN

Beliebtes Nachtessen

Zubereitung: 40 Minuten, Ruhen: 3 Stunden

ZUTATEN

Milch	1 l
Griess	150 g
Salz	2 Prisen
Mehl	wenig
Eier	2
Bratbutter	2 EL
Wasser	1 dl
Früchte	800 g
Zucker	2 EL
Zitronensaft	wenig
Zimtzucker	wenig

ZUBEREITUNG

Griess-Schnitten: Die Milch aufkochen und das Griess langsam dazugeben und einrühren. Mit einer Prise Salz würzen und dann auf kleiner Stufe 20 Minuten kochen, dabei von Zeit zu Zeit rühren.

Die Masse in eine Cakeform füllen, 3 Stunden auskühlen lassen, bemehlen, stürzen und dann in 1 cm dicke Schnitten schneiden. Die Bratbutter in einer Pfanne erhitzen. Das Ei verquirlen, dann die Griess-Schnitten darin wenden und beidseitig anbraten.

Kompott: Das Wasser in eine Pfanne geben. Die Früchte waschen, schneiden und beifügen. Zucker und Zitronensaft dazugeben und auf grosser Stufe erwärmen, bis es zischt. Danach 15 Minuten auf kleiner Stufe dämpfen.



HEISSI LIEBI

Frau Elisabeth Jörg, Frau Erika Röthlisberger, Frau Klara Siegenthaler

Zubereitung: 30 Minuten

ZUTATEN

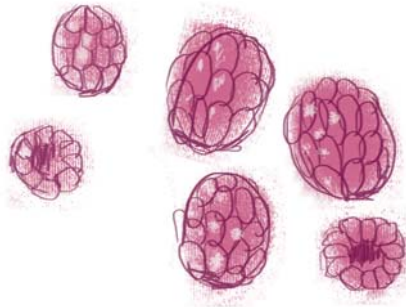
Vanilleglace	4 Kugeln
Himbeeren	500 g
Zucker	4 TL
Zitronensaft	2 EL
Rahm	1 dl

ZUBEREITUNG

Den Rahm steif schlagen. Himbeeren, Zitronensaft und Zucker in einer Pfanne erhitzen.

In vier schöne Gläser oder Dessertteller jeweils eine Kugel Vanilleglace geben und die Himbeeren darüber giessen.

Mit dem Schlagrahm garnieren und sofort servieren.



mmmh Himbeeri...

REZEPTE

Suppen

Erbsensuppe	3
Tomatencremesuppe	4
Brotsuppe	5
Rollgerstensuppe	6
Bouillon mit Flädli	7
Steinpilzsuppe	8

Beilagen

Knöpfli	9
Croquettes	10
Kartoffelgratin	11
Röschti	12
Schlaberbitzli	13
Riz Casimir	14

Fleisch

Siedfleischsalat	15
Paniertes Schnitzel	16
Rahmschnitzel	17
Schwedenbraten	18
Suure Mocke	19
Schweinsragout	20
Rindszunge	21
Stroganoff	22
Schweinsfilet	23
Coq au vin	24
Fleischkügeli	25
Gespickter Braten	26
Pastetli	27

Warme Süssspeisen

Süsse Omeletten	28
Griess-Schnitten	29
Apfelröschti	30
Fotzelschnitte	31
Birnenauflauf	32
Chriesisturm	33

Süsses

Dreikönigskuchen	34
Brönnti Crème	35
Caramelköppli	36
Heissi Liebi	37
Vanillecrème	38
Meringues	39
Schoggicrème	40
Eiskaffee mit Rahm	41
Schoggimousse	42



Zentrum Möсли

Waldstrasse 54
3427 Utzenstorf
Telefon 032 666 45 11

info@zentrummoesli.ch
www.zentrummoesli.ch

Idee: Jürg Kruger

Gestaltung, Illustration:
Dänzer Werbung GmbH

2014