Neunkräutersuppe

1 Stück	Butter	
1	Zwiebel, geschnitten	glasig dünsten
200 g	mehlige Kartoffeln	schälen, an Röstiraffel reiben, kurz mitdämpfen
1 dl	Weisswein	ablöschen, etwas einkochen lassen
5 dl	Bouillon	beigeben, während 15 – 20 Minuten köcheln lassen
je EL	Bärlauch, Brennnessel, Giersch, Schafgarbe, Löwenzahn, Wiesenlabkraut, Spitzwegerich, Gundelrebe, Scharbockskraut	fein schneiden, beigeben, 5 Minuten ziehen lassen (ohne Deckel, dadurch bleibt die Suppe schön grün), evt. pürieren
100 g	Sauerrahm	
wenig	Sherry	unter die Suppe rühren
	Salz, Pfeffer, Muskat	abschmecken, anrichten
	Gänseblümchen oder Blüten von Wiesenschaumkraut	garnieren

Bärlauch – Brennnessel – Giersch – Schafgabe – Löwenzahn – Wiesenlabkraut – Spitzwegerich – Gundelrebe (Gundermann) – Knoblauchhederich – guter Heinrich – Hühnerdarm (Vogelmiere)

Madiswiler Weinsuppe

2 EL	Butter oder Rapsöl	erwärmen
2 EL	Mehl	andünsten
4 dl	Gemüsebouillon	
4 dl	Weisswein	beigeben und unter Rühren aufkochen, köcheln lassen bis Mehl schön bindet
3 dl	Rahm	beifügen, aufkochen
	Salz, Pfeffer	Suppe gut abschmecken
	Schnittlauch	zur Suppe geben
	geröstete Brotwürfeli	auf die angerichtete Suppe streuen

Brot-Käse-Suppe

1	Zwiebel	
1	Knoblauchzehen	beides fein schneiden
20 gr	Butter oder 2 EL Rapsöl	erwärmen und darin andämpfen
1 dl	Weisswein	ablöschen
1 Liter	Gemüsebouillon	beigeben köcheln lassen
100 gr	altbackenes Brot	in kleinste Würfeli schneiden in heisser Butter rösten
100 gr	geriebener Käse	Suppe anrichten, über die Suppe streuen Brotwürfeli beifügen
½ Büschel	Peterli	fein hacken und Suppe garnieren

Brätzeli

125 gr	weiche Butter	
125 gr	Zucker	
1 Prise	Salz	
2	Eier	alles in der Küchenmaschine gut verrühren
½	Zitrone, Schale	
1 KL	Kirsch	beigeben, verrühren
250-300 gr	Mehl	beigeben und zu einem glatten Teig verarbeiten kühlstellen

gerollte Brätzeli

3 dl	Rahm	
3 dl	Milch	
500 gr	Zucker	
125 gr	Schweinefett	
3	Eier	
2 KL	Kirsch	alles gut verrühren
500-600 gr	Mehl	beigeben

Teig vor dem Verarbeiten ruhenlassen.

Rhabarber-Muffins

2	Eier	
100 gr	weiche Butter	
175 gr	Zucker	
2 KL	Vanillezucker	
1 Prise	Salz	alles zusammen schaumig rühren
250 gr	Mehl	
2 KL	Backpulver	beides beigeben und darunter rühren
1,5 dl	Buttermilch, natur	
2 KL	Lemon Curd oder 1 KL Zitronenschale, gerieben	
200 gr	Rhabarber	in kleinste Würfeli schneiden
		restliche Zutaten zum Teig geben in Muffinsförmli abfüllen und bei 180 Grad backen

Kuchenteig für ein rechteckiges Blech

400 gr	Mehl	in Schüssel geben
2 KL	Salz	beigeben
140-200 gr	Butter	In Flocken beigeben Gut verreiben
Je nach Bedarf	Wasser	Beigeben, zusammenfügen (nicht kneten!) bis gäbiger, zusammen-hängender Teig entsteht
nach Belieben	Quark	vor der Wasserzgabe beigeben und einberechnen

Lauchkuchen (Menge für ein rechteckiges Blech)

1	Zwiebel	
2	Knoblauchzehen	beides fein schneiden
1,5 kg	Lauch	längs halbieren, waschen, und in feinste Streifen schneiden
	Rapsöl	erhitzen Zwiebeln und Knoblauch andämpfen Lauch beigeben, mitdämpfen
e Gutsch	Weisswein	beigeben und 10-15 Minuten dämpfen
	Salz, Pfeffer, Paprika Gemüsebouillon	Gemüse würzen
Guss		
2 dl	Milch	
2 dl	Rahm	
3	Eier	
	Pfeffer, Paprika, Salz	alles verrühren und kräftig abschmecken
	Zungenwurst	in kleine Würfeli schneiden, auf dem Teigboden verstreuen
		Lauchgemüse darauf verteilen mit Guss übergiessen
		bei 220 Grad in der unteren Ofenhälfte backen

Kuchen kann vor dem Backen noch mit geriebenen Käseresten bestreut werden

Käse-Kuchen (Menge für ein rechteckiges Blech)

400 gr	geriebener, rezenter Käse	auf dem Teigboden verteilen
Guss		
2 dl	Milch	
2 dl	Rahm	
3	Eier	
	Pfeffer, Paprika, Salz	alles verrühren und kräftig abschmecken
		bei 220 Grad in der unteren Ofenhälfte backen

Variationen und Ergänzungen

Mit dem Käse auf dem Teigboden verteilen
- saisonale Kräuter
- Frühlingszwiebeln, gedämpfte Zwiebeln
- gedämpftes Gemüse oder Gemüseresten
- gedämpfte Pilze
- Suurchabis
- Schinkenwürfeli

Vor dem Backen auf dem fertigen Kuchen
- Specktranchen oder –Würfeli
- Tomatenscheiben oder Cherrytomätli
- ……

Kartoffel-Kuchen (Menge für ein rechteckiges Blech)

300 gr	Frühlingszwiebeln oder Lauch	sehr fein schneiden
wenig	Butter oder Rapsöl	Zwiebeln / Lauch kurz dämpfen, aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen
800 gr	Gschwellti	an der Röstiraffel reiben
200 gr	Schinken	in kleine Würfel schneiden
Guss		
3 dl	Milch	
1 dl	Rahm oder Sauerrahm	
3	Eier	
	Salz	
	Herbamare	
	Pfeffer	
	Paprika	
	Muskat	
1 KL	Rosmarin, je nach Saison und Geschmack	gehackt
		für den Guss alles gut miteinander vermischen
		Kartoffeln, Lauch, Schinken auf dem Blech verteilen und mit dem Guss übergiessen

Früchte-Blechkuchen mit Streuseln

(Menge für ein rechteckiges Blech)

700 gr	Mehl	
300 gr	Zucker	
1 P	Backpulver	
1 P.	Vanillezucker	
4	Eier	
150 gr	Butter, flüssig	
2 dl	Süssmost oder Milch	alle Zutaten zu einem Rührteig vermengen auf gefettetes Backblech streichen.
nach Belieben	Saisonale Früchte (Äpfel, Birnen, Rhabarber….)	Früchte in gleichmässige Würfel oder Scheiben schneiden , auf Teig verteilen

Streusel

50 gr	Mehl	
50 gr	Butter	
50 gr	Zucker	
50 gr	Haselnüsse gemahlen	für die Streusel alle Zutaten krümelig vermengen und auf die Früchte verteilen. Backen: 20 min. bei 200 Grad

Quinoa-Gratin (doppeltes Rezept zubereiten)

120 gr	Quinoa	
1 dl	Gemüsebouillon	Quinoa in Bouillon zugedeckt ca. 8 Minuten köcheln lassen. Kurz ziehen lassen.
1,5 dl	Milch	
2	Eigelb	Eier trennen. Eigelb und Milch zur Quinoa mischen
80 gr	Greyerzer, gerieben	Käse beigeben
200 gr	Lauch oder Frühlingszwiebeln	in feine Streifen schneiden und kurz andämpfen (gibt mehr Chuscht!)
	Salz Pfeffer Muskat	würzen
2	Eiweiss	mit einer Prise Salz steifschlagen und sorgfältig unter die Masse heben
		die Ränder der Gratinform mit etwas Öl auspinseln
		backen bei 160 °C Unter-/Oberhitze 40-50 Minuten

Ur-Dinkel-Kornotto mit Spargeln (doppeltes Rezept zubereiten)

1	Zwiebel	
1-2	Knoblauchzehen	beides fein schneiden, in warmen Rapsöl andämpfen
300 gr	Kornotto	zugeben, mitdämpfen
5-6 dl	Gemüsebouillon	ablöschen
e Gutsch	Weisswein	beigeben und 10-15 Minuten köcheln ev muss Flüssigkeit nachgegeben werden. Es sollte nicht „trocken“ werden!
250 gr	Spargeln	schälen, in Stücke schneiden und beigeben, mitkochen
	Salz, Pfeffer, Paprika	sehr gut und kräftig würzen
nach Belieben	Sauerrahm oder Reibkäse	am Schluss beigeben und verfeinern

Quinoa-Cookies

		Ofen auf 200°C vorheizen
50 gr	Quinoa	Quinoa in einem feinen Sieb mehrmals spülen
75 gr	Wasser	in einer kleinen Pfanne zum Sieden bringen, dann auf kleinem Feuer 15 Minuten köcheln. Regelmässig umrühren. Kein Wasser nachgeben, denn die Quinoa soll knusprig sein. Von der Herdplatte nehmen und während mindestens 5 Minuten ruhen lassen
125 g	weiche Butter	
120 g	Puderzucker	Butter und Puderzucker in eine Schüssel geben und rühren, bis eine cremige Masse entsteht
1	Ei	Ei beigeben und rühren
250 g	Mehl	
1 Prise	Salz	
1 KL	Zimtpulver	beigeben gut verrühren
120 gr	gehackte Schokolade	Quinoa und gehackte Schokolade beigeben rühren zwei Bleche mit Backpapier auslegen. Mit zwei Suppenlöffeln Kugeln in der Grösse eines Pingpong-Balls formen. Mit ausreichend Abstand auf die Bleche legen und flachdrücken (Durchmesser ca. 6 cm). während rund 12 Minuten backen zum Auskühlen auf ein Tortengitter legen

Linsen-Bolognese mit Teigwaren (doppeltes Rezept zubereiten)

2 EL	getrocknete Steinpilze	in warmem Wasser einweichen
1	Zwiebel	
2	Knoblauchzehen	beides fein schneiden, in warmen Rapsöl andämpfen
200 gr	Rüebli	
150 gr	Sellerie	in kleine Würfeli schneiden, mitdämpfen
1 KL	Zucker	
2 EL	Tomatenpüree	zugeben, mitdämpfen
1 dl	Rotwein	
400 gr	Pelati	ablöschen
230 gr	Linsen	
	eingeweichte Pilze	beigeben, vermischen
3 dl	Gemüsebouillon	
1	Lorbeerblatt	zugeben
	Salz	
	Pfeffer	
	Paprika	gut würzen
		Zugedeckt bei kleiner Hitze 30-40 Minuten köcheln lassen Je nach Linsensorte ist Kochzeit sehr unterschiedlich!

Separat Teigwaren kochen und Bolognese dazu servieren