

En Appenzell

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Suisse magazine = Swiss magazine**

Band (Jahr): - **(2014)**

Heft 299-300

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-849330>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Quenelles au fromage.

Quenelles au fromage

Ingrédients : 150 g de fromage d'Appenzell râpé, 2 dl de lait, 250 g de farine blanche, une cuillère à café de poudre à lever ou levure chimique, 2 dl de bière blonde, 4 œufs, jaunes et blancs séparés, 1 pincée de sel, huile pour frire.

Préparation : Faire chauffer le lait, ajouter le fromage d'Appenzell et le faire fondre en remuant constamment. Laisser refroidir. Mélanger la farine et la levure chimique et l'ajouter à la masse de fromage, ainsi que la bière. Incorporer un à un les jaunes d'œufs à la masse. Batta les blancs en neige avec un peu de sel et les incorporer à la masse. Faire chauffer l'huile à frire à environ 180 °C. Transvaser la masse dans un sac à douille. Presser des portions directement dans l'huile chaude et les frire, bien dorées. Alors déposer les quenelles sur du papier de ménage et les servir chaudes. Ne pas les cuire trop longtemps, pour éviter qu'elles ne deviennent amères.

Conseil : Servir avec une salade de choux.



Gâteau épiced au miel.

Gâteau épiced au miel

Pour 8-10 personnes. Temps de préparation : 1 h.

Ingrédients : 200 g de miel coulant, 200 g de sucre, 500 g de farine bise, 20 g de beurre, 1 dl de lait, 1 œuf, 15 g de poudre à lever, une pincée de cannelle en poudre, 10 g de clous de girofle en poudre, muscade et cardamome.

Préparation : Faire fondre dans une bassine en cuivre le miel (au bain-marie ou à feu doux). Séparément, chauffer le lait et le sucre. Ajouter au miel le lait et le sucre et mélanger à feu doux. Laisser refroidir. Dans une autre bassine, mettre la farine, ajouter le mélange de miel et lait et les autres ingrédients. Travailler le tout comme une pâte jusqu'à consistance assez ferme. Sur une plaque de pâtisserie beurrée, préparer un fond avec la masse de 22-24 cm de diamètre et de 3,5 cm de hauteur. Avec un pinceau, badigeonner avec du lait. Faire des dessins (motifs) avec une fourchette. Cuire au four, 30 min à 180 °C, vérifier la cuisson avec une aiguille.

Soupe aux oignons, cumin et croûtons

Pour 5 personnes. Temps de préparation : 15-20 min.

Ingrédients : 1,5 l de bouillon de bœuf, 60 g de beurre, 150 g d'oignons émincés, 5-10 g de cumin selon goût, 20 g de ciboulette ciselée, 100 g de croûtons de pain paysan, sel, poivre.

Préparation : Faire suer les oignons et le cumin dans la moitié du beurre. Colorer légèrement. Mouiller au bouillon. Ajouter la ciboulette (en garder une pincée pour garnir au moment de servir). Laisser bouillir environ 5 min. Vérifier l'assaisonnement. Servir avec les croûtons préalablement dorés dans l'autre moitié du beurre. Parsemer de la ciboulette au moment de servir. **Remarque :** Servir dans une vaisselle rustique. ■

Jules Moser, Berne - Viridis, Cuisine suisse

Pro Gastronomie, une Fondation Nestlé