Flädlesuppe

Soupe aux lamelles de crêpe

„Wenn man am Sonntag aus dem kalten Münster kommt, wird man mit einer heißen Flädlesuppe wieder warm.“

«Après la messe du dimanche au Münster, rien de tel qu´une Flädlesuppe pour se réchauffer.»

Maria und Karl Ragg

Zutaten

- 125 g Mehl
- 125 ml Milch
- 125 ml Mineralwasser
- 1-2 Eier
- Salz
- Brühe
- Schnittlauch

Ingrédients

- 125 g de farine
- 125 ml de lait
- 125 ml d'eau minérale
- 1-2 œufs
- sel
- bouillon
- ciboulette

Zubereitung

1. Mehl, Eier, Salz in eine Schüssel geben und mit Milch und Mineralwasser zu einem dünnen Teig rühren.

2. Wenig Fett in einer Pfanne erhitzen. Eine knappe Schöpfkelle Teig gleichmäßig in der Pfanne verteilen und von beiden Seiten goldgelbe, dünne Pfannkuchen backen.

3. Die Pfannkuchen abkühlen lassen, zusammenrollen und in feine Streifen (Flädle) schneiden.

4. Echte Brühe, wie in Rezept „Hochzeitssuppe" (Siehe S. 3) beschrieben, herstellen oder eine lösliche Brühe in Wasser aufkochen.

5. Flädle in die Suppenteller geben, mit kochender Brühe übergießen und sofort mit etwas Schnittlauch bestreut zu Tisch geben. Nach Geschmack mit Muskat und Maggiwürze abschmecken.

Tipp: Pfannkuchen können auch klassisch mit Apfelmus, Marmelade oder anderen süßen Brotaufstrichen gegessen werden.

Préparation

1. Dans un saladier verser la farine, les œufs et le sel puis ajouter le lait et l´eau, remuer le tout jusqu´à obtention d'une pâte bien fluide.

2. Faire chauffer un peu d´huile dans une poêle. Verser une petite louche de pâte et bien la répartir sur toute la surface de la poêle. Laisser dorer des deux côtés cette crêpe très fine.

3. Une fois les crêpes refroidies, les rouler pour les couper en fines lamelles.

4. Faire un bouillon -voir recette „soupe de mariage" p. 3 - ou utiliser un bouillon cube.

5. Mettre les Flädles dans des assiettes creuses, verser le bouillon bouillant et garnir de ciboulette. Assaisonner avec la noix de muscade et de Maggi liquide.

Astuce: Ces crêpes peuvent également être consommées avec de la compote de pommes, de la confiture ou d'autres pâtes à tartiner sucrées.

Kartoffel-Lauchgratin

Gratin de pommes de terre et poireaux

„Immer eine passende Beilage, ob zu Fleisch oder Fischgerichten.“

«Accompagnement parfait pour tous vos plats, viandes ou poissons.»

Annelies und Rolf Baader

Zutaten

- 10 mittelgroße, mehlige Kartoffeln
- ½ Stange Lauch
- 500 g Sahne
- 500 ml Milch
- 3 EL Käse (gerieben)
- 1 gepresste Knoblauchzehe oder
- ½ EL Knoblauchöl
- Salz, Pfeffer, Muskat

Ingrédients

- 10 pommes de terre farineuses (moyenne)
- ½ poireau
- 500 g de crème
- 500 ml de lait
- 3 c. à s. de fromage râpé
- 1 gousse d'ail écrasée ou
- ½ c. à s. d'huile aromatisée à l´ ail
- sel, poivre, noix de muscade

Zubereitung

1. Backofen auf 175 °C Umluft 10 Min. vorheizen.

2. Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Fächerförmig in der Auflaufform verteilen.

3. Lauch gründlich waschen, längs halbieren, in Ringe schneiden und über den Kartoffeln verteilen.

4. Sahne und Milch in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Knoblauch/Knoblauchöl würzen. Über die Kartoffeln gießen und mit geriebenem Käse bestreuen. Gratin im Ofen eine Stunde backen.

Préparation

1. Préchauffer le four à 175 °C chaleur tournante pendant 10 mn..

2. Laver et éplucher les pommes de terre. Dans un plat à gratin mettre une couche de pommes de terre coupées en fines tranches.

3. Laver soigneusement les poireaux, les couper en deux dans la longueur, puis en rondelles et les répartir sur les pommes de terre.

4. Verser la crème et le lait dans un saladier, assaisonner avec le sel, le poivre, la muscade et l' ail. Verser sur les pommes de terre et saupoudrer de fromage râpé. Mettre au four pendant une heure.

Spätzle

Pâtes souabes

„Schmeckt Klein und Groß, am besten mit Soß."

«Apprécié des grands et des petits et encore plus avec une bonne sauce.»

Familie Steffi und Kurt Betz

Zutaten

- 500 g Mehl
- 5 Eier
- 1 EL Salz
- Nach Bedarf Mineralwasser

- 2,5 l Wasser
- 2 EL Salz
- 1 TL Öl

Ingrédients

- 500 g de farine
- 5 œufs
- 1 c. à s. de sel
- eau minérale gazeuse (selon besoin)

- 2,5 l d'eau
- 2 c. à s. de sel
- 1 c. à c. d'huile

Zubereitung

1. Mehl, Eier, Salz und Mineralwasser mit Handrührgerät (mit Knethaken) zu einem dickflüssigen, glatten Teig verarbeiten. Teig so lange schlagen, bis er Blasen wirft.

2. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Salz und Öl dazugeben.

3. Den Teig portionsweise mit der Spätzlepresse in das kochende Salzwasser drücken.

4. Die Spätzle aufkochen lassen (2-3 Min.), bis sie an der Oberfläche schwimmen.

5. Gare Spätzle mit Schaumlöffel herausnehmen, je nach weiterer Verarbeitung mit kaltem oder warmen Wasser überbrausen, sehr gut abtropfen lassen.

6. Spätzle auf eine Platte geben und warmhalten.

7. Nach Belieben Semmelbrösel in Butter anrösten und über die Spätzle geben.

Préparation

1. Mélanger la farine, les œufs, le sel et l´eau gazeuse avec un batteur à main jusqu´à obtention d'une pâte épaisse et lisse. Continuer de mélanger vigoureusement jusqu'à ce que la pâte fasse des bulles.

2. Porter l´eau, le sel et l'huile à ébullition dans une grande casserole.

3. Passer la pâte dans la presse spéciale à Spätzle et laisser les tomber dans l'eau bouillante salée.

4. Faire bouillir. Les Spätzle sont cuits quand ils remontent à la surface.

5. Retirer-les avec une écumoire et rincer-les sous l'eau froide ou chaude (selon préparation ultérieure). Laisser bien égoutter.

6. Tenir au chaud avant de les servir.

7. Les Spätzle peuvent être saupoudrés de chapelure dorée dans un peu de beurre.

Butter S

Petits gâteaux au beurre

„Das Rezept der "Butter S" stammt aus meinem Kiehnle Kochbuch, Auflage aus dem Jahr 1912."

«Cette recette est extraite du livre de cuisine Kiehnle, 1912 Edition.»

Hedwig Butz

Zutaten

- 1 Pfund (500 g) Mehl
- ½ Pfund (250 g) Butter
- ½ Pfund (250 g) Zucker
- 7 Eigelb oder 3 ganze Eier

Ingrédients

- 1 livre de farine
- ½ livre de beurre
- ½ livre de sucre
- 7 Jaunes d'œufs ou 3 oeufs entiers

Zubereitung

1. Diese Zutaten werden auf dem Nudelbrett zusammengearbeitet und der Teig kaltgestellt.

2. Teig in kleine Portionen teilen und dünne Teigrollen herstellen. Davon Stücke von ca. 10 cm Länge abteilen.

3. Danach werden von der Masse „S" geformt, welche man über Nacht stehen lässt.

4. Den anderen Tag bestreicht man die „S" mit zu leichtem Schaum geschlagenem Eiweiß, taucht sie in Hagelzucker oder geschälte gewiegte Mandeln und backt sie in guter Hitze (ca. 160 °C) hellgelb.

Préparation

1. Travailler tous les ingrédients sur une planche à pâtisserie puis réserver au frais.

2. Détailler la pâte en petites portions, former des petits boudins de pâte de 10 cm de long.

3. Former des petits gâteaux en forme de „S". Laisser reposer pendant une nuit.

4. Le lendemain, badigeonner vos petits gâteaux avec un blanc d'œuf battu. Tremper les maintenant dans du sucre en grains ou dans des amandes blanchies et hachées. Cuire dans four préchauffé à env. 160 °C, jusqu'à ce que les S soient dorés.

Feuerzangenbowle

Punch au vin aromatisé

„Traditionell verkaufe ich dieses wärmende Getränk aus einem großen Kupferkessel auf dem Zwiefalter Weihnachtsmarkt.“

«C´est devenu une tradition. Chaque année au marché de noël de Zwiefalten, je vends cette boisson que je prépare dans un grand chaudron en cuivre.»

Franz Hermanutz

Zutaten

- 4 Flaschen trockener Rotwein
- ½-1 Flasche Rum (mind. 54 %)
- 2 unbehandelte Orangen
- 1 unbehandelte Zitrone
- 3 Stangen Zimt
- 4 Nelken
- 1 Zuckerhut
- 1 Feuerzange

Ingrédients

- 4 bouteilles de vin rouge sec
- ½-1 bouteille de rhum (au moins 54 %)
- 2 oranges non traitées
- 1 citron non traité
- 3 bâtons de cannelle
- 4 clous de girofle
- 1 pain de sucre
- Feuerzange
  (accessoire spécial ou fine grille à poser sur le chaudron)

Zubereitung

1. Orangen, Zitrone waschen und in feine Scheiben schneiden.

2. Rotwein, Zimt, Nelken und Fruchtscheiben in einen Topf geben und erhitzen, nicht kochen.

3. Zuckerhut auf Feuerzange oder Drahtgitter über den Topf legen, mit Rum durchtränken und anzünden. Mit einer Schöpfkelle den restlichen Rum in kleinen Mengen über den brennenden Zuckerhut gießen. Dieser sollte langsam flüssig werden und in die Bowle tropfen.

4. Topf zum Warmhalten auf ein Rechaud stellen.

5. Bei Bedarf vor dem Servieren Gewürze und Früchte entfernen.

6. Feuerzangenbowle heiß genießen.

Préparation

1. Lavez les oranges et le citron puis les couper en fines tranches.

2. Dans un chaudron ou un poêlon faire chauffer le vin rouge, la cannelle, les clous de girofle et les tranches de fruits, veiller à ne pas faire bouillir.

3. Poser maintenant la grille sur le chaudron et y placer le pain de sucre imprégné de rhum. Faire flamber celui ci et laisser brûler pour que le sucre fondant tombe dans le vin Ajouter toujours du rhum pour alimenter la flamme, afin que le sucre fonde goutte à goutte dans le vin.

4. Garder au chaud sur un réchaud.

5. Si vous n´aimez pas les fruits ni les épices, retirez les avant de servir.

6. Le Feuerzangenbowle se boit très chaud.