Menu :

Kaninchenpfeffer
 Spätzli
 Halbäpfel mit Preiselbeeren
 Vanilleschaumerème

KANINCHENPFEFFER (4-5 Pers.)

750 gr. Kaninchenfleisch in Vorlegestücke geschnitten
 3 - 7 Tage beizen.

Beize:

½-1 Fl. Rotwein	}	in eine grosse Schüssel geben, Fleisch beugeben, zudecken. 3-7 Tage an einem kühlen Ort stehen lassen.
2 dl. Essig, 1 dl. Oel		
1 Teel. Salz		
1 besteckte Zwiebel		
1 Lorbeerblatt, 1 Kriebli		
6 zerdrückte Wachholderbeeren Küchenkräuter		

Fleisch aus der Beize nehmen, abtropfen lassen, evt. im Mehl wenden.

Zubereitung:

Oel, heiss	)	Fleisch anbraten, aus der Pfanne nehmen.
2 Essl. Oel	}	in die Pfanne geben, braun rösten.
50 gr. Speckwürfel		
½ Teel. Zucker		
3 gestr. Essl. Mehl	)	beugeben, die Sauce aufkochen.
½ Ltr. Beize	)	zum Würzen
Salz, Pfeffer	)	in die Sauce legen, auf kleinem Feuer 1 - 1½ Std. kochen.
Fleisch	}	zum Abschmecken
einige Essl. Beize oder Bouillon		
1 Pr. Zucker		
3-4 Essl. saurer Rahm	)	mischen, zur Sauce geben,
3-4 Essl. Schweinsblut	)	<u>nicht mehr aufkochen!</u>

Pfeffer auf eine warme Platte anrichten, mit einem Teil der Sauce überziehen, den Rest dazu servieren. (Es kann auch alle Sauce über das Fleisch gegossen werden)

Den Pfeffer evt. mit gebratenen Perlzwiebeln bestreuen.

Garnieren mit gekochten Eiern, Zitronenschnitze, Croutons oder Fleurons.

SPAETZLI (4 Pers.)

- 300 - 350 gr. Mehl) in eine Schüssel sieben,
eine Vertiefung ins Mehl machen.
- ca. 2 Teel. Salz) begeben
- 2-3 Eier)
2½ - 3 dl. Wasser) mischen, unter Rühren zum Teig geben.

Den Teig mit der Kelle so lange klopfen, bis er Blasen wirft.

- 2-3 Ltr. Wasser) aufkochen
- 2 Essl. Salz) begeben

Den Knöpfeliteig in 2-3 Malen durchs Passevite treiben. Wasser aufkochen lassen, Knöpfli mit der Schaumkelle herausnehmen und anrichten.

- 1 Stück Butter) erhitzen, über die Knöpfli verteilen.

HALBAEPFEL MIT PREISELBEEREN (4-5 Pers.)

Werden als Garnitur zu Pfeffer, Rehrücken und andern Wildgerichten verwendet.

- 150-200 gr. Zucker)
2 Essl. Zitronensaft) in einer grossen Pfanne
1/4 Ltr. Süssmost od. Wein) zu Sirupdicke einkochen
- 1 Kg. Aepfel, geschält)
halbiert, ausgestochen) in den Zuckersirup legen, auf kleinem
Feuer unter einmaligem Wenden weichkochen.

Nicht zerfallende Aepfel verwenden. Nur sovieler Aepfel in die Pfanne legen, als nebeneinander Platz finden.

Die Aepfel anrichten, mit dem Zuckersirup übergiessen.

Mit Preiselbeeren füllen.

VANILLESCHAUMCRÈME (5 Pers.)

- 2 Eiweiss) zu Schnee schlagen
- 2 Eigelb)
4 dl. Rahm)
3 P. Rahmhalter) begeben, gut schäumig rühren
2 P. Vanillezucker)
2 Essl. Zucker)
- ½ P. Löffelbiscuit)
Cognac, Rum od. ein Likör) die Biscuit mit dem Alkohol tränken

½ der Crème in eine Schüssel geben. Die Löffelbiscuit darauf legen. Den Rest der Crème darüber verteilen.

Die Crème mit den Früchten garnieren, kühl stellen.