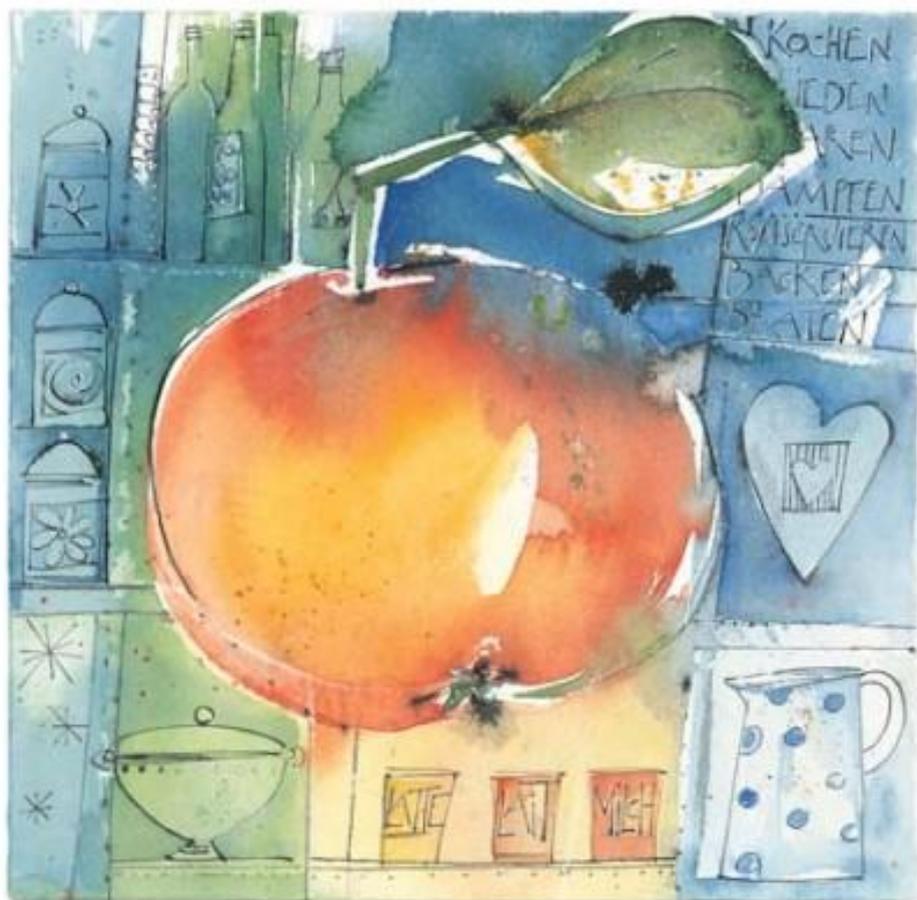


# LUZERNER BÄUERINNEN KOCHEN



# Die Rezepte

## Suppen

- 10 Bärlauchsuppe
- 10 Kresse-Rahmsuppe
- 11 Luzerner Festtagssuppe
- 11 Gemüsecrèmesuppe
- 12 Goldwürfelisuppe
- 12 Ankeschwömmli im Grüene
- 13 Pürierte Rüebliisuppe
- 13 Mostschaumsuppe
- 14 Kabis-Reissuppe
- 14 Zitronensuppe mit Pouletstreifen
- 15 Luzerner Kräuterrahmsuppe
- 15 Zucchini-crèmesuppe
- 16 Brotsuppe
- 16 Zwiebelsuppe
- 17 Randensuppe
- 17 Kürbissuppe
- 18 Irenes Kürbissuppe

## Salate

- 20 Kalorienarme Salatsauce
- 20 Frühlingssalat
- 21 Lauwarmer Zucchettisalat
- 21 Rüebli-Birnensalat
- 22 Jägersalat
- 23 Lauchsalat
- 23 Bunter Selleriesalat
- 24 Westensalat
- 24 Wirzsalat
- 25 Kabissalat
- 25 Farbiger Reissalat
- 26 Kartoffelsalat spezial
- 26 Warmer Kartoffelsalat mit Eiern

## Eier

- 28 Bauerntoast
- 29 Nidleier
- 29 Gnocchiauflauf

- 30 Entlebucher Eierrösti
- 30 Omelettenkuchen
- 31 Gemüseomeletten
- 32 Gesalzene Roulade
- 33 Greyerzer Crêpes
- 34 Überraschungscrêpes-Säckli

## Milch und Käse

- 36 Cannelloni mit Quarkfüllung
- 37 Quarkauflauf mit Schinken
- 37 Ramequin mit Cervelats
- 38 Käse-Tomatensoufflé
- 38 Tomatenfondue
- 39 Käse-Goldschnitte
- 39 Luzärner Chässuppe
- 40 Käsecake
- 40 Luzerner Käsekuchen

## Fleisch

- 42 Filet im Gemüsebett
- 42 Schweinefilet auf Rahmzucchini
- 43 Lozärner Chügelipastete
- 44 Geschnetzeltes süss
- 44 Schweinskarree mit Kräuterkruste
- 45 Orangenschinkli
- 45 Schweineplätzli mit Kräuterpaste
- 46 Schüpffeimer Schweineschnitzel
- 46 Überbackene Schweineschnitzel
- 47 Plätzligratin mit Champignons
- 47 Sämpecher Chrüterplätzli
- 48 Schmorplätzli nach Obereichigerart
- 49 Kuchischür-Pastete
- 50 Süss-saurer Ofenbraten
- 51 Gefüllter Schweinebraten
- 52 Tante Marthas Koteletts
- 52 Schweinesteaks mit Gorgonzolasauce
- 53 Kalbfleischröllchen
- 54 Siedfleisch einmal anders

- 55 Rindszunge an Tomatensauce
- 56 Mangoldwickel
- 56 Lauch-Ghackets
- 57 Fleisch-Gemüschacktätschli
- 57 Hackfleischkuchen Feldheim
- 58 Suuri Läberli nach Grosiart
- 58 Pouletwürfel an Kräuterrahmsauce
- 59 Gefüllte Pouletbrüstchen Casimir
- 60 Pouletbrüstchen im Ofen
- 60 Poulet mit Zitronennudeln
- 61 Pouletkrapfen
- 62 Trutenschlegel im Römertopf
- 62 Burgunderhase
- 63 Hasenpfeffer
- 64 Ostergitzi
- 64 Lammvorenissen mit Gemüse
- 65 Lammhackbraten im Teig
- 66 Rehbraten
- 66 Rehschnitzel Weidmannsheil

### **Fisch**

- 68 Überraschungsroulade mit Schnittlauchsauce
- 69 Fischröllchen mit Quarkfüllung
- 69 Felchengeschnetzeltes
- 70 Luzerner Felchenfilets
- 70 Felchenfilets auf Lauch
- 71 Fischröllchen an Safransauce
- 71 Balchenfilets im Kräutermantel
- 72 Sempacher Balchen
- 73 Fischfilets à la Marese
- 73 Geburtshaus-Fischfilets
- 74 Fischfilets mit Tomaten und Spargeln
- 74 Fisch mit Tomaten

### **Gemüse**

- 76 Grünspargel-Reisgratin
- 77 Krautstielgratin mit Eiern
- 78 Blumenkohl mit Ei
- 78 Gurken-Schinkengericht

- 79 Zucchettigemüse
- 79 Zucchini-Rüeblietoast
- 80 Brokkolisoufflé
- 81 Gefüllte Tomaten
- 81 Tomatengratin
- 82 Feuer und Flamme
- 83 Lauchgemüse gratiniert
- 84 Lauchwähe
- 84 Gemüse-Eintopf
- 85 Marlis' Kürbisgratin
- 85 Kürbisgratin
- 86 Rosenkohlcurry
- 86 Entlebucher Pilzschnitten
- 87 Barbaras Gemüsewähe
- 88 Gemüsepizza

### **Kartoffeln**

- 90 Überbackene Rösti
- 90 Rohe Rösti
- 91 Hinterländer Rösti
- 91 Gefüllte Kartoffeln mit Käsecrème
- 92 Kräuterkartoffeln mit Knoblauch
- 93 Kartoffelstocktätschli
- 93 Händöpfuchüechli
- 94 Kartoffelkugeln Marietta
- 94 Kartoffelgratin Hausart
- 95 Kartoffelgratin mit gefüllten Tomaten
- 96 Kartoffel-Schinkengratin
- 96 Kartoffel-Gemüseintopf
- 97 Kartoffel-Zucchettiaufauf
- 97 Kartoffel-Hackfleischauflauf
- 98 Kartoffelgnocchi
- 98 Rösti-Cordon bleu
- 99 Kartoffelwähe
- 99 Speckbrötli
- 100 Schnitz und Händöpfu

### **Getreide**

- 102 Müesliriegel
- 102 Korngratin

- 103 Kichererbsen mit Speck
- 103 Gottis Knöpfli
- 104 Griess-Gemüsegnocchi
- 104 Basilikum-Zitronenrisotto
- 105 Zucchettilasagne
- 106 Teigwaren mit Kürbis-Käsesauce
- 106 Hörnliaulauf à la Lotti
- 107 Kräuter-Schinkennudeln Biosphärenart
- 107 Lachsnudeln mit grünem Spargel
- 108 Makkaroni mit Gemüsesauce
- 108 Mammis Turbozmittag

### Früchte

- 110 Rhabarbertraum
- 110 Rhabarber-Apfelcrème
- 111 Erdbeerbowle
- 111 Chriesibrägel
- 112 Heidelbeersturm
- 112 Zwetschgenrösti
- 113 Herbstkompott
- 113 Buebefuetter
- 114 Apfelgratin mit Streuseln
- 114 Apfelüberraschung
- 115 Marlènes Paradiesäpfel
- 115 Vrenelis Öpfeltrom
- 116 Trübelicrème

### Dessert

- 118 Erdbeertiramisu
- 118 Rahmcake
- 119 Beerencoupe
- 119 Himbeermousse
- 120 Rote Rose
- 120 Himbeersoufflé
- 121 Gerlisberger Holunderblütenparfait
- 122 Kirchbühler Tiramisu
- 122 Chriesitotsch
- 123 Zwetschgenlisi
- 123 Heidelbeercrème
- 124 Zwetschgensalat «Maihuser-Nostalgie»

- 124 Zwetschgensoufflé
- 125 Ernas Zwetschgencrème
- 125 Pflaumentiramisu
- 126 Nektarinen-Himbeerflan
- 126 Apfeltiramisu
- 127 Süssmostmousse
- 127 Silvias Süssmostcrème
- 128 Haldengrosis Caramelbirnen
- 129 Kastanientiramisu
- 130 Marmorlebkuchencrème
- 131 Münchner Bier
- 131 Soufflé à la Rita
- 132 Romys Willisauerringliparfait
- 132 Eiskaffee
- 133 Feine Schoggi-Kirsch-Eistorte
- 133 Schnelle Eistorte
- 134 Glacéroulade

### Kuchen und Torten

- 136 Rhabarbertorte
- 137 Trübelischnitten
- 138 Johannisbeerwähe
- 139 Himbeertorte
- 140 Bertas Apfelpastete
- 141 Apfelpaste
- 141 Mariannes Birnentorte
- 142 Jahreszeitentorte
- 143 Vollwert-Früchtekuchen
- 144 Quitten-Linzertorte
- 145 Kastanienkuchen
- 145 Napfkuchen
- 146 Othigeschnitten
- 146 Mandelschnitten
- 147 Fischbachgrosis Zimtschnitten
- 147 Zimtböggel
- 148 Anisblechkuchen
- 148 Rösis Ragusa-Renner
- 149 Grosis Schoggichueche
- 149 Menzbergtorte
- 150 Seetaler Kirschtorte

- 151 Luzerner Lebkuchen
- 151 Eierkirschkuchen
- 152 Luzerner Osterfladen

### **Gebäck**

- 154 Wetzbeiler Konfichrömlì
- 155 Schokoladekugeln mit Innenleben
- 155 Zwetschgen-Mandelmuffins
- 156 Schenkeli
- 156 Zigerkugeln
- 157 Älsenegg-Guetzli
- 158 Anisbrötli
- 158 Ur-Dinkelsablé
- 159 Birnenweggen
- 160 Öpfel-Mutschli
- 160 Quitten-Apfelmuffins
- 161 Bommerbrötli
- 162 Partybrot
- 162 Gefüllte Parisette
- 163 Pilzschnucken
- 164 Pikante Dampfnudeln

### **Brot**

- 166 Ur-Dinkelbrot mit Schrot
- 167 Schlaues Brot
- 167 Quarkbrot
- 168 Rüeblibrot
- 169 Speckbrot
- 169 Gartenkräuter-Fladenbrot
- 170 Pikanter Russenzopf
- 171 Sonntagszopf
- 172 Früchtebrot
- 172 Stinis Apfelbrot

### **Eingemachtes**

- 174 Löwenzahnhonig
- 174 Rhabarber-Aprikosenkonfitüre
- 175 Williamskonfitüre
- 175 Vierfruchtkonfitüre
- 176 Holunder-Birnengelee

- 176 Lindenblütengelee / Süssmostgelee
- 177 Grosis Himbeersirup
- 177 Rhabarbersirup
- 178 Kirschentopf
- 178 Zwetschgen in Rotweinsauce
- 179 Süss-saure Zwetschgen
- 179 Schore-Zwetschgli
- 180 Tannenschösslikör
- 180 Eierkirsch
- 181 Süessi Zucchetti
- 181 Pilze im Glas
- 182 Salzgemüse
- 182 Randensalat auf Vorrat
- 183 Tomatensauce auf Vorrat
- 183 Kräuterbutter

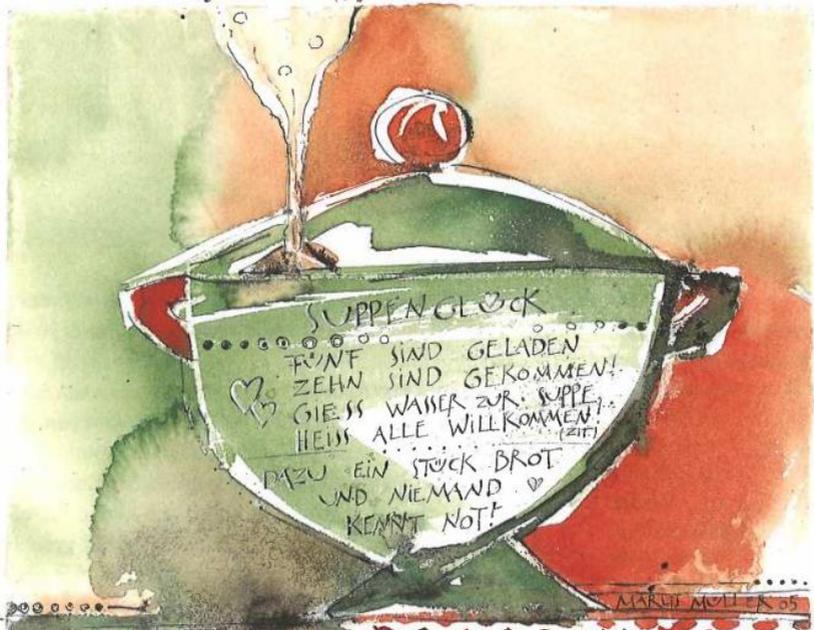
### **184 Die Künstlerin Marlis Müller**

### **Abkürzungen**

- El Esslöffel
- Kl Kaffeelöffel
- Ml Messlöffel
- Ms Messerspitze
- Pr Prise
- kg Kilogramm
- g Gramm
- Fl Fläschchen
- l Liter
- dl Deziliter
- cl Centiliter
- P Päckchen / Paket
- T Tasse

Die Zutaten- und Mengenangaben sind, wenn nicht anders vermerkt, immer für vier Personen berechnet. Bei allen Gebäckrezepten kann zur Abrundung des Geschmacks und zur Aromaunterstützung eine Prise Salz beigegeben werden.

# SUPPEN



SUPPENGLOCK  
FÜNF SIND GELADEN  
ZEHN SIND GEKOMMEN!  
GIESS WASSER ZUR SUPPE!  
HEISS ALLE WILLKOMMEN!  
(ZEIT)  
DAZU EIN STÜCK BROT  
UND NIEMAND  
KENNT NOT!

MARCEL MÜLLER 05

KOCHEN FÜR HERZEN VON HERZEN!

## Luzerner Kräuterrahmsuppe

- Die fein gehackten Kräuter in der Hälfte der Butter leicht dünsten, mit Bouillon ablöschen und etwas köcheln lassen
- Rahm und Eigelb mischen, der Suppe begeben und kurz aufkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken
- Vor dem Servieren mit gehackter Petersilie und fein geschnittenem Schnittlauch bestreuen
- In Würfel geschnittenes Brot oder Zopf in der restlichen Butter bräunen, Knoblauch dazupressen, nochmals kurz in der Pfanne wenden und separat servieren oder in die Suppe geben

Karin Scheidegger-Aregger, Pfaffnau

### Zutaten

2 El Kräuter (Thymian, Majoran, Basilikum oder Estragon)  
100 g Butter  
1 l Bouillon  
3 dl Rahm  
3 Eigelb  
Salz  
Pfeffer  
Muskat  
Petersilie  
Schnittlauch  
3 Scheiben Toastbrot oder Zopf  
1 Knoblauchzehe  
nach Belieben

## Zucchinicrèmesuppe

- Die geschälte und in Scheiben geschnittene Zucchini in der Bouillon weich kochen und mit dem Mixer pürieren
- Mehl in der Butter anschwitzen, mit Milch ablöschen und gut verrühren
- Zucchini Masse dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und 10 Minuten köcheln lassen
- Brot in kleine Würfel schneiden und in der Knoblauchbutter goldgelb rösten und zur Suppe servieren

Trudi Felder, Schüpfheim

### Zutaten

1 Zucchini  
1 l Bouillon  
1 El Mehl  
1 El Butter  
2 dl Milch  
Salz  
Pfeffer  
Muskatnuss  
2 Scheiben Brot  
50 g Knoblauchbutter

