

HASEN TOD

Rezeptionsammlung der Teilnehmer/innen
Aktionen 6. / 13. / 20. Mai 2005
Shed im Eisenwerk, Frauenfeld

Ein Ausstellungsprojekt von Max Bottini in Zusammenarbeit mit dem Verein «neuer shed im eisenwerk»

Thomas Bischoff. Hermann Bürgi. Markus Dreher. Humbert Entress. Rico Franke. Röbi Fürer. Hannes Geisser. Jochen Lehr. Hilde Market. Andreas Müller. Andreas Netze. Antonio Pelleriti. Katharina Portmann. Thomas Quenson. Helena Reisch. Hansbeat Reusser. Joggi Rieder. Carmen Rindlisbacher. Hermi Röttenmund. Claudia Rüegg. Yvonne Scarabello. Daniel Schulz. Maria Sem-pach. Neuer Shed. Ernst Thoma. Christa Thorner. Ueli Vogt. Helmut Wenzel. Isabella Wüest. Cornelia Züllig und Gäste.

Folgende Institutionen haben die Ausstellung mit Beiträgen unterstützt: Kulturstiftung des Kantons Thurgau, Dr. Heinrich Meyerhoffnung, Stadt Frauenfeld, Stiftung Ostschweizer Kunstschaffenden, Sommer-Beck Frauenfeld, Stiftung Oberer Frauenfeld, Stiftung Nibelungen, Stiftung Licht Livingston.

Kaninchen – Rezept (H. Bürgli)

Zutaten (für 4-6 Personen)

1 frisches Kaninchen in Stücke zerteilt
Salz, Pfeffer
etwas Mehl
2 Esslöffel Biofin 10%
200 g Speckwürfelchen
2 Zwiebeln
2 Rüebli
3-4 dl Bouillon
1 Dose Erbsli
2 Stück Brot
etwas Butter



Zubereitung

- Die Kaninchenstücke mit Salz und Pfeffer einreiben, im Mehl wenden, gut abschüteln und im heissen Fett auf allen Seiten gut anbraten.
- Die Speckwürfelchen, gehackten Zwiebeln und in Scheibchen geschnittenen Rüebli beifügen und kurz mitrösten. Mit der Bouillon und dem Aufguss der Erbsli ablöschen und die Kaninchenstücke ca 1 ¼ Std. schmoren.
- Die Erbsli beifügen und heiss werden lassen. Das Brot in Würfelchen schneiden und in der Butter goldbraun rösten. Unmittelbar vor dem Servieren über das Fleisch streuen.

NAME DES REZEPTEES	
AUTOR/IN	
NAME	Thorner
VORNAME	Christa
STRASSE	Wellenbengstr. 37
PLZ/ORT	
TEL	02721 7589
E-MAIL	
HERKUNFT REZEPT (QUELLE, URSPRUNG)	Giacomo (aus den Abruzzern)
ZUTATEN	ZUBEREITUNG
Chümpelstücke Olivenöl Tymian frisch scharfer Senf Knobli + Zwiebel Madaira 1/2 l Fleischfond gehackte Pellati Rothwein Oliven Petersili	<ul style="list-style-type: none"> • Fleisch marinieren mit Olivenöl, scharfer Senf, Tymian • anbraten, pfeffern salzen gehackte Zwiebeln + Knobli • Bratenfond mit Madaira ablöschen Fleischbrühe + Wein + gehackte Pellati • 40' schmoren / schwarze Oliven dazu • abschmecken mit gehacktem Petersili • 20' schmoren
ZUBEREITUNGSZEIT	FERTIG
BEMERKUNGEN ANREGUNGEN TIPPS MITTEILUNGEN	

NAME DES REZEPTEES	
NAME	AUTOR/IN Netzele
VORNAME	Andreas
STRASSE	Arenenbergstr. 2
PLZ/ORT	8268 Salensteden
	TEL 071/6600611 FAX E-MAIL
HERKUNFT REZEPT (QUELLE, URSPRUNG)	Trad. Leichennahl aus Tikrit
ZUTATEN	ZUBEREITUNG
<p>1 zerlegtes Kaninchen 1 Zitrone 4 Zwiebeln 4 Knoblauchzehen 50g Butter Salz $\frac{1}{2}$ TL frisch geriebener Ingwer $\frac{1}{2}$ TL Kümmelpulver 1 Hirtstange 2g Safran Petersili Koriander Fond 2 Peperoni 1 Petersilie</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Zwiebeln zerhacken, Knoblauch zerhacken, Petersili und Koriander hacken. • Butter in grossen Topf zum Schmelzen bringen und Kaninchenstücke darin anbräunen. • Sobald sie goldbraun sind: Zwiebeln dazu und ebenfalls bräunen. • Leber beiseite legen. • Ingwer, Kümmel, Hirt, Safran, Knoblauch und 30cl Geflügelfond hinzugeben. • Salzen. Alles gut vermischen und auf mittlerer Stufe ca. 30 Min kochen lassen. • Falls nötig nochmals 20cl Geflügelfond hinzugeben. • Saft einer halben Zitrone, Petersili, Koriander, Peperoni, frisch dazu. • Jetzt Leber dazugeben und nochmals 10 Min. kochen. • Mit Couscous servieren!
ZUBEREITUNGSZEIT	
1h	

BEMERKUNGEN | ANREGUNGEN | TIPPS | MITTEILUNGEN

Eignet sich auch für vegetarische Anlässe

NAME DES REZEPTE		Coniglio a La Cacciatore		
NAME		AUTOR/IN		
VORNAME		Pellesiti		
STRASSE		Antonio		
PLZ/ORT		Schmalteures 28		
		8580 Frauenfeld		
		TEL	FAX	E-MAIL
HERKUNFT REZEPT (QUELLE, URSPRUNG)		Santa Domenica Vittoria (Messina) od. a La Nunzia (Messina)		
ZUTATEN		ZUBEREITUNG		
		1 Coniglio		
		200g schwarze Oliven (neue Greda)		
		3 mittelgroße Zwiebeln		
		Tomaten, frisch od. Konserven		
		Vino bianco		
		Rosmarino		
		Kügel in kleine Stücke schneiden. Inbraten in Olivenöl bis goldbraune Farbe erhitzt, Öl abschütten. Frisches Öl zugeben, 1 Glas Wein ablassen. Geschnittene Zwiebeln beigebrun, nach 5 Min. kleingeschnittene Tomaten mitkochen. Salz und Rosmarinblätter, Oliven zugeben und weiterkochen, bedecken, langsam während ¾ Std. leicht köcheln lassen.		
ZUBEREITUNGSZEIT		Beilage: Pasta (Penne od. Rigatoni)		
1 ½ - 2 Stunden				

BEMERKUNGEN | ANREGUNGEN | TIPPS | MITTEILUNGEN

Joe Bäuerl M.G.: "sehr gelungen!" J.S.: "Keine Spaw-Kochen"
B.F.: "Interessante Version a La Siciliana". Bravissimo!

NAME DES REZEPTE		Lepus thymorangicus	
NAME		AUTOR/IN Geiser	
VORNAME		Hannes	
STRASSE		Weinstr.	
PLZ/ORT		8500 Frauenfeld	
TEL 052 920 22 22		FAX	E-MAIL hannes.geiser@ty.ch
HERKUNFT REZEPT (QUELLE, URSPRUNG)			
ZUTATEN		ZUBEREITUNG	
<p>1 Kamminchen →</p> <p>3 Zwiebeln →</p> <p>8 Knoblauchzehen →</p> <p>6 Büschel →</p> <p>4 Stangen Sellerie →</p> <p>100-200g Speckwürfel →</p> <p>30l Weisswein →</p> <p>Peterli →</p> <p>Thymian →</p> <p>Ingwer (2-3cm, Scheiben) →</p> <p>3 Orangen, halbiert →</p> <p>1/2l Weissbrot →</p>		<p>Bestehen, Scheif entarten in Olivenöl, bei Seite stellen</p> <p>→</p> <p>Speckwürfel Scheif entarten, bei Seite stellen</p> <p>alles Gemüse groß hacken (chicken o. halbieren) und im Speckwürfelöl entarten, mit Weisswein ablöschen</p> <p>→</p> <p>Kamminchen auf Gemüse legen, mit Speckwürfeln, Kräutern decken + den in Scheiben geschnittenen Ingwer, mit Beilagen auffüllen</p>	
ZUBEREITUNGSZEIT		Vorbereitung 20-30' Kochen 60-75'	

BEMERKUNGEN | ANREGUNGEN | TIPPS | MITTEILUNGEN

Beitrag: Rosmarin - Kumpfeln

Da Marisa

Vor vielen Jahren bin ich mit ein paar Freunden mit unseren Motorrädern für ein Wochenende ins Medrisiotto gefahren. Am Samstagabend haben wir in einem Grotto oberhalb Mendrisio bei einer freundlichen älteren Wirtin gegessen und getrunken. Sie hiess Marisa. Wir assen vortrefflich und ich trank soviel, dass ich das Grotto seither nicht mehr wiederfand.

Den Hasen und die Polenta habe ich seither oft nachahmend gekocht. Jedesmal bin ich der Erinnerung ein Stück näher gekommen. Bis ich so weit war, dass ich, ohne sie zu beleidigen, annehmen durfte, Marisa würde am Herd stehen. Täte sie es, würde sie zum heutigen Hauptgang folgendes ausführen:

Zuerst zum Hasen: Durch sorgfältiges Zerwirken stelle ich von den Vorder- und den Hinterläufen sowie vom Rücken ein nicht zu fein geschnittenes Geschnetzeltes her, das ich mit Salz, Pfeffer und süssem Paprika würze und im Olivenöl scharf anbrate. Goldbraun nehme ich das geschnetzelte Hasenfleisch vom Öl und lasse es ruhen.

In einer grossen Gusseisenpfanne dünste ich 2 Zwiebeln und allerhand fein gehackte Küchenkräuter, gebe 6 geschälte Tomaten, 1 in kleine Würfel geschnittenen Sellerie, 2 in Scheiben geschnittene Zucchini, 2 in Streifen geschnittene Peperoni und 2 mit dem Wiegemesser zerkleinerte Pepproncini dazu. Sobald das Gemüse angebraten ist, gebe ich ihm eine Flasche Merlot bei und lasse das Ganze bei mittlerer Flamme während gut einer Stunde ziehen.

Dann gebe ich das Hasenfleisch zum Gemüse und lasse es während einer weiteren halben Stunde garen. Mit etwas Bratensauce stelle ich gegen Ende des Garprozesses die richtige Konsistenz her.

Eine halbe Stunde vor dem Essen koche ich in einer zweiten Pfanne 1 Liter Wasser auf, gebe Gemüsebouillon dazu und koche darin 200 Gramm Bramata auf. Wenn sich der Mais öffnet, gebe ich etwas Pfeffer, Butter und Reibkäse dazu.

In Max Bottinis Installation kochen wir zu viert: Adrian und dessen Partnerin Caroline sowie unsere gemeinsame Bekannte Lisa. Zwei zerwirken den Hasen, zwei rüsten das Gemüse. Ich lasse meine Gäste die Chargen wählen.

Wenn der Sugo am Kochen ist, trinken wir einen Prosecco und genehmigen dazu etwas Parmaschinken. Zum Hauptgang trinken wir einen Merlot aus dem Tessin. Und zur Nachspeise gibt es Amaretti.

Den Tisch decke ich mit einem weissen Tischtuch. Darauf lege ich Sets aus Kunstrasen und in die Mitte lege ich eine Heliconia. Weil sie an ein Hasenbein erinnert. Für Gesprächsstoff wird gesorgt sein.

Robert Pürer

NAME DES REZEPTEES	The honey rabbit who lost his spectacles
NAME VORNAME STRASSE PLZ/ORT	AUTOR/IN Linder & Ursules Hertenstr. 14 8500 Frauenfeld TEL 044 2653990 FAX 044 2653999 E-MAIL (linder@lfp.ch)
HERKUNFT REZEPT (QUELLE, URSPRUNG)	Ursula Häger Häger: (my sister)
ZUTATEN Chünigel Whisky Senf Honig Salz Pfeffer Weisswein Rohm Brotkrumen	ZUBEREITUNG Chünigel zubereiten, Salz Pfeffer, mit Whisky abkochen (flambieren), Chünigel herausnehmen, weissen Stellen. Fond mit Weisswein aufkochen, Senf u. Honig zufügen, einkochen lassen, mit Fleisch + Wasser (wenig) u. Rohm leicht köcheln lassen. Bis alles gut kommt. 45-60 Minuten
ZUBEREITUNGSZEIT	

BEMERKUNGEN | ANREGUNGEN | TIPPS | MITTEILUNGEN

zupassan. ! Chünigel leicht zu Trockenheit.

NAME DES REZEPTE		heli großer chingelbrat		
AUTOR/IN		shed im Eisenwerk		
NAME	heli			
VORNAME	max			
STRASSE	Industriestr. 23			
PLZ/ORT	Frauenfeld			
TEL	FAX	E-MAIL		
HERKUNFT REZEPT (QUELLE, URSPRUNG)		prätschwärk (vorfelg - vollenweider)		
ZUTATEN		ZUBEREITUNG		
Speck 1 Flasche Wein Sellerie, 4 Rübli Zwiebel, Nelken Lorbeer, Thymian Rosmarin Knoblauch schwarze Oliven 4 Tomaten Peperoni neue Kartoffeln Radicchio Rosmarin Artischocken Olivenöl		Den Speck anbraten - das Kamminchen dazugeben und eben- falls anbraten - mit Wein ablöschen - dann kommen dazu: * eine mit Nelken gepökelte Zwiebel * Kräuter * Knoblauch * Oliven * ganze Tomaten 1 Std. kochen Beilage: Kartoffeln gut durchbraten - Rosmarin & Salz gelegentlich wenden - gegen Erde Artischocken und Radicchio dazugeben		
ZUBEREITUNGSZEIT				
BEMERKUNGEN ANREGUNGEN TIPPS MITTEILUNGEN				
heli meint: oft wird das Gemüse zu fein geschnitten!				

NAME DES REZEPTEES	
AUTOR/IN	
NAME	ENTRESS
VORNAME	Humbert
STRASSE	Mittelrütlistrasse 7
PLZ/ORT	8500 Frauenfeld
TEL. 052-727-2538	FAX
E-MAIL	
HERKUNFT REZEPT (QUELLE, URSPRUNG)	
ZUTATEN	ZUBEREITUNG
<ul style="list-style-type: none"> • un lapin • une brunoise de légumes (carottes, céleri, poireaux) • 3 tomates • vin blanc • huile de pépin de raisin • crème double • bouillon - cube de légumes • fonds de légumes • romarin • sel, poivre 	<ul style="list-style-type: none"> - Faire revenir la viande dans le beurre et l'huile de pépins de raisins. - Ajouter le vin blanc (20 cl) et le fonds de légumes. - Rajouter les brins de romarin et la brunoise de légumes. - Remplir la casserole avec le bouillon de légumes. - laisser mijoter 20 minutes (à feu doux) - Rajouter la crème double.
ZUBEREITUNGSZEIT	
40 mn	

NAME DES REZEPTE		Käwinder nach landfremder Art	
NAME		AUTOR/IN Fieder-Schmid	
VORNAME		Joggi und Klari	
STRASSE		Schwalbenweg 21	
PLZ/ORT		8700 Frauenfeld	
		TEL 02721 05 78	FAX
		E-MAIL rieder@kadeputsch.ch	
HERKUNFT REZEPT (QUELLE, URSPRUNG)		A. Wildreisen (leicht abgeändert)	
ZUTATEN		ZUBEREITUNG	
<p>Käwinder zerlegt Pfefer und Salz Olivenöl, Kahlbauch</p> <p>Champignons, gewürfelt Sellerie, fein gewürfelt Kübel, Schütten Kübel, feine Schütten frische Tomate, gewürfelt frische Basilikumblätter weisswein Basilikum</p>		<p>würzen und in Olivenöl mit Kahlbauch- schalen anbraten</p> <p>Gemüse stampfen, nochmals würzen</p> <p>altessen, Basilikum belegen zudeckt etwa 1 Stunde schmoren</p>	
ZUBEREITUNGSZEIT			
<p>Zister, Braten, Schmoren ~ 1 1/2 Std.</p>			

BEMERKUNGEN | ANREGUNGEN | TIPPS | MITTEILUNGEN

Wir haben das Gemüse mit Fendelstiefeln, roten und gelben Peperoniwürfeln angereichert.

Dazu servieren wir einen Risotto.

Des Hasen Tod

Rückenfilets an Haselnuss-Rotweinsauce mit Rosmarinkartoffeln

Dem Rückengrat entlang links und rechts einschneiden und vom Brustkorb trennen.

Zum Häuten zieht man die oberste Schicht von der Spitze nach hinten mit den Finger ab und zuletzt löst man noch die feinen Sehenschichten mit dem Messer.

Filet mit Salz und Pfeffer würzen und in einem hoch erhitzbaren Oel auf allen Seiten gut anbraten. Filets bis zum Anrichten etwas ruhen lassen.

Sauce

Rotwein mit roten Zwiebeln, Rosmarin und gemahlene Haselnüssen in eine Pfanne geben und einkochen.

Reduktion absieben und in die Pfanne zurückgiessen.

Den Hasenfond dazu geben und erhitzen. Haselnüsse anrösten mit Birnendicksaft darunterziehen und Pfanne von der Platte ziehen. Kalten Butter beigeben bis die Sauce sämig ist.

NAME DES REZEPTE	
NAME	AUTOR/IN Theiter
VORNAME	Roland
STRASSE	Schulweg 3
PLZ/ORT	8500 Frauenfeld
	TEL 720 37 30 FAX E-MAIL
HERKUNFT REZEPT (QUELLE, URSPRUNG)	
ZUTATEN	ZUBEREITUNG
<p>Hasennüssen Salz, Pfeffer Öl</p> <p><u>Sauce</u> Rotwein rote Zwiebeln Rosmarin gemahlene Haselnüsse Hasenfand Birnenlikör kalte Butter</p>	<p>Dem Rückgrat entlang li u. re einschneiden und vom Brustkorb trennen. Zum Häuten zieht man die oberste Schale von der Spitze nach hinten mit den Fingern ab und zuletzt löst man die feinen Schwemmschichten mit dem Messer. Filet mit Salz u. Pfeffer würzen und in einem hoch erhitzen Öl auf allen Seiten gut anbraten. Tils bis zum Anrichten etwas ruhen lassen.</p> <p><u>Sauce</u> Rotwein mit roten Zwiebeln, Rosmarin u. gemahlene Haselnüssen in eine Pfanne geben u. anbraten. Reduktion abziehen u. in einer Pfanne zurücklassen. Den Hasenfand dazugeben und erhitzen, Haselnüsse anrösten mit Birnenlikör abkochen ziehen und Pfanne von der Platte ziehen. kalten Butter beigeben bis die Sauce sämig ist</p>
ZUBEREITUNGSZEIT	
ca 1 Std. Sauce	
ca 5 Min Fleisch	

BEMERKUNGEN | ANREGUNGEN | TIPPS | MITTEILUNGEN

eu Gute!

NAME DES REZEPTE		Sizilianisches Kaninchen		
AUTOR/IN		Züllig Schmid-Netze		
NAME		Cornelia Esther		
VORNAME		Flüedersstr. 17 Burggraben		
STRASSE		Frauenfeld Kreuzlingen		
PLZ/ORT		TEL	FAX	E-MAIL
HERKUNFT REZEPT (QUELLE, URSPRUNG)		Alicia Vollenweider, abgeändert		
ZUTATEN		ZUBEREITUNG		
Kaninchen		in Portionenstücke teilen		
genug Olivenöl		in den Kochtopf glessen, das Fleisch darin durchziehen lassen, ohne es anzubraunen		
Salz		Kaninchen salzen		
3-4 Knoblauchzehen		beifügen		
3 Karotten		in feine Stäbchen geschnitten, beifügen		
100g grüne Oliven		alles beifügen		
1 Stück Peperoncino				
1 Zweig Pfefferminze				
1/2 ausgepresste Zitronen				
1 Glas Weisswein				
ZUBEREITUNGSZEIT		auf kleinem Feuer zugedeckt schmoren lassen		
75 Minuten				

BEMERKUNGEN | ANREGUNGEN | TIPPS | MITTEILUNGEN
 Fleisch nicht anbraten / das Ragout nicht zu heiss geniessen, Aroma entwickelt sich erst beim Abkühlen

perniciosa und jagman!
 Nimm Tiefenbrenner
 Esther Ida Cornelia

NAME DES REZEPTE	
AUTOR/IN	Thomg
NAME	Ernst
VORNAME	Flurweg 1
STRASSE	8260 Stein n. Klein
PLZ/ORT	TEL FAX E-MAIL
HERKUNFT REZEPT (QUELLE, URSPRUNG)	ITALIEN
ZUTATEN	ZUBEREITUNG
<p>3 Knoblauch 1 Zwiebel 2 Selleriestangen 1 Rindli Leinwandblätter Rosmarin zweig 4 EL Olivenöl 1 Kaminchen 700ml Rotwein 900g gesch. Tomaten</p>	<p>Gemüse fein hacken, mit Leinwand u. Rosmarin 10 min in Olivenöl dünsten Kaminchen Stücke dazu und kräftig anbraten. Mit Rotwein 95 min auf kleine Flamme weich schmoren. Kaminchen beite herausnehmen und vom Knochen lösen. Zusammen mit Tomaten wieder in den Topf geben. 15 min schmoren lassen</p>
ZUBEREITUNGSZEIT	
70 min	

NAME DES REZEPTE	Hasengeschmebhelles mit Zitronenrisotto
AUTOR/IN	Quenson
NAME	Thomas
VORNAME	Thomas
STRASSE	Oberdorfstr. 15
PLZ/ORT	9524 Vesslingen
	TEL 052 740 40 44 FAX 052 740 40 42 E-MAIL quenson@bluewin.ch
HERKUNFT REZEPT (QUELLE, URSPRUNG)	Thomy's Phantasie
ZUTATEN	ZUBEREITUNG
<p><u>Fond:</u> Rüebli Sellerie Lauch Olivenöl Salz Pfeffer Hasenknochen Wasser</p> <p>Hasenfleisch Kostbröckli wenig Rüebli + Sellerie Zwiebels Paniermehl</p> <p>Risotto Paniermehl Zitrone</p> <p>Lattich</p>	<p>Der Hase wird von den Knochen befreit. Die Knochen und das Gemüse werden zu einem Fond gekocht.</p> <p>Das Fleisch wird zu Geschmebhellem verarbeitet. Kostbröckli in Streifen schneiden und im Olivenöl kurz anbraten. Das Hasenfleisch und das Gemüse schauf anbraten. Wenig Paniermehl zum Binden einstreuen. Mit Rotwein ablöschen. Kostbröckli-Streifen dazu geben. Risotto im Fond kochen. Mit Zitrone abschmecken.</p> <p>Lattich blandieren.</p> <p>Reicht auf Lattichbeet servieren</p>
ZUBEREITUNGSZEIT	
ca. 1 1/2 Std.	

BEMERKUNGEN | ANREGUNGEN | TIPPS | MITTEILUNGEN

Super! Empfehlenswert! (Die Testessenner)

Da das Fleisch vom Knochen genommen wird, ist das Menü relativ schnell gekocht!

NAME DES REZEPTEES	
NAME	AUTOR/IN ANDREAS MÜLLER
VORNAME	
STRASSE	ST. GÄLLERSTR. 19
PLZ/ORT	8400 WINTERTHUR
	TELEFON 2272643 FAX E-MAIL argos@gmx.ch
HERKUNFT REZEPT (QUELLE, URSPRUNG)	Russland
ZUTATEN	ZUBEREITUNG <u>Maniade</u>
2 dl Essig 1 dl Weisswein 1 Zimt stengel 3-4 Lorbeerblätter 1 EL Honig Petersil Dill	Hirse ca 64 manieren
ZUBEREITUNGSZEIT	
BEMERKUNGEN ANREGUNGEN TIPPS MITTEILUNGEN	



Tomatensauce

- 2 Zwiebeln gehackt
 - 1 EL Sonnenblumenöl
 - $\frac{1}{2}$ L Tomatensaft
 - 1 EL scharfe Senf
 - 3-4 Lorbeerblätter
 - Pfeffer
 - Honig
 - 3-4 Zehen Knoblauch fein gehackt
 - Pilzfond
- alles aufgekocht

Hase

- Hase trocken geputzt, zerbraten
 - Tomatensauce beigeben
 - 20 gedörrte Pfannkuchen beigeben
 - 20 gedörrte Tomaten
 - 20 Honigsenner
 - Pfeffer
 - Salz
- 14 Schmecken

dazu passt Salzkartoffeln, Bratkartoffeln

Matry (Pisioti)

- Zutaten:
- Hase geputzt
 - Knoblauch fein gehackt
 - 1 Zwiebel fein gehackt
 - erdämpfen

Tage:

- 500g Mehl
- 1,5 dl Wasser
- Salz

Tage kneten 30 min mit Wasser Matry formen

NAME DES REZEPTE	MEISTER LAMPEL
NAME	AUTOR/IN ZÄHNER
VORNAME	BARBARA
STRASSE	NORDSTRASSE 4
PLZ/ORT	8580 AMRNSWIL
	TEL. ⁰⁷¹ 411 53 53 FAX E-MAIL zabaku@bluwinix
HERKUNFT REZEPT (QUELLE, URSPRUNG)	LAMPEDUSA
ZUTATEN	ZUBEREITUNG
1 MEISTER LAMPE SEIF MISCHGEWÜRZ OLIVENÖL MEHL ZWIEBELN PEPERONI KNOBLAUCH STANGENSELLERIE TOMATEN NÜSSL LORBEER ROSMARIN OLIVEN ROTWEIN	<p>GUT ABGEBALGT + GUT ABGETAUGEN</p> <p>MARINIEREN</p> <p>MIT MEHL BESTÄUBEN</p> <p>IM EIGENEN FETT KRUSPIG ANBRATEN, BEI SEITE STELLEN</p> <p>ZWIEBELN ANDÜNSTEN GEMÜSE BEIFÜGEN MIT ROTWEIN ABLÖSCHEN</p> <p>FLEISCH BEIFÜGEN</p> <p>ZUGEDECKT AUF KLEINER FLAMME KÖCHELN LASSEN</p>
ZUBEREITUNGSZEIT	CA 1 1/2 h

BEMERKUNGEN | ANREGUNGEN | TIPPS | MITTEILUNGEN

ALS BEILAGE ZITRONEPULSOTTO SPÄTEREM

NAME DES REZEPTE		Kaniudhano Tod	
AUTOR/IN		Rüegg	
NAME	Rüegg		
VORNAME	Daniela		
STRASSE	Flurweg 1		
PLZ/ORT	8260 Stei am Rhein		
TEL 02 741 2677		FAX	
HERKUNFT REZEPT (QUELLE, URSPRUNG)		E-MAIL danruegg@ruegg.com	
ZUTATEN		ZUBEREITUNG	
<p>1 Karotte wenig Lauch 1 stark Sellerie 1 Schalotte 1 Tomate 1/2 Kaniudhano Traubenzkernöl Butter Salz, Pfeffer Rosmarin 1-11 Lorbeerzweige etwas Basilikum</p>		<p>Gemüse ganz fein würfeln (Bouillabaisse) Tomate schälen, ebenfalls fein würfeln. Kaniudhano zerhacken (in kleine Stücke) und anbraten. Gemüse dazu geben, ebenfalls anbraten. Danach Tomate und Rosmarin zugeben dazu geben. Mit Weisswein ablöschen, etwas zerkleinern, danach Basilikum zugeben. Zugedeckt auf kleiner Flamme ca 25-30 Min. köcheln lassen. Servieren, -hant mit Polenta.</p>	
ZUBEREITUNGSZEIT			
vorbereiten 20' kochen ~ 30'			
BEMERKUNGEN ANREGUNGEN TIPPS MITTEILUNGEN			

NAME DES REZEPTEES		CHÜNGELVORRESSEN À LA CHESSIBACH ⁴	
NAME		AUTOR/IN ^{Ges.} 28. 1. 1916 MARKET	
VORNAME		HANS	
STRASSE		BILSTEUTE. 17 / KESSIBACH	
PLZ/ORT		8852 ALTENDORF	
		TEL ⁰⁵⁵ 4423142 FAX — E-MAIL —	
HERKUNFT REZEPT (QUELLE, URSPRUNG)		TESSIN / ITALIEN	
ZUTATEN		ZUBEREITUNG	
CHÜNGEL RÜEBLI ZWIEBELN KNOBLAUCH LORBEER NELKEN PFEFFER SALZ ROTWEIN BRATBUTTER WEISSMEHL		BRATBUTTER IN PFANNE HEISS WERDEN LASSEN GESCHNITTENE CHÜNGEL FLEISCHSTÜCKE ANBRATEN BIS SIE SCHÖN BRAUN SIND. GROB GESCHNITTENE ZWIEBELN, KNOBLAUCH U. KAROTTEN ZUFÜGEN UND AUCH KURZ MITBRATEN - ALLE ZUTATEN MIT ROTWEIN ABLÖSCHEN - MEHL MIT WARMEM WASSER AUFLÖSEN UND BEIFÜGEN - WÜRZEN MIT SALZ, PFEFFER, NELKEN, LORBEER UND DAS GANZE CA. 1 STD. KÖCHELN LASSEN.	
ZUBEREITUNGSZEIT		ALS BEILAGE GROBE POLENTA SERVIEREN UND ÖPFELSTÜCKLI.	
CA. 1 1/2 STD.		A GUETA WÜNSCHT HANS MARKET	

BEILAGEN: POLENTA + ÄPFEL

BEMERKUNGEN	ANREGUNGEN TIPPS	MITTEILUNGEN
BIO-CHÜNGEL VERWENDEN.	AM BESTEN WIRD DAS REZEPT AUF DEM HOCH- KUCHHERD GEMACHT!	FLEISCH DUNKEL ANBRATEN UND PFANNE MIT DECKEL ZUDECKEN. GIBT SCHÖNE DUNKLE SAUCE.

NAME DES REZEPTEES	Geschmelttes Oriental	
AUTOR/IN	Deborah Schmid	
NAME	Deborah	
VORNAME	Deborah	
STRASSE	Herkenstr. 55	
PLZ/ORT	8500 Frauenfeld	
TEL 052-720 703/FAX	E-MAIL	
HERKUNFT REZEPT (QUELLE, URSPRUNG)	Indien (Variation von Panot-Curryfleisch)	
ZUTATEN	ZUBEREITUNG	
2 dl brauner Fond 1 dl Weisswein zum Abkühlen des Fond 50g Sultaninen 1/2 Tr. Ananas 25g Honig 2 Bananen, nicht zu reif 25g Butter 1 dl Rahm 1 dl Rahm geschlagen 50g gewürzte Panadele	Brauner Fond bei hoher Temperatur 5 Minuten kochen. Sultaninen, Honig und die Hälfte des Ananasstückchen dazu geben. Weitere 5 Minuten kochen lassen. Restliche Ananasstücke in wenig Zuckerwasser erwärmen. Flüssigkeit abgüssen. Bananen schälen, halbreifen und in Butter beidseitig anbraten.	
ZUBEREITUNGSZEIT	1 Std	

BEMERKUNGEN | ANREGUNGEN | TIPPS | MITTEILUNGEN

dazu eine kleinste Röstitali Pilz.

NAME DES REZEPTE	Rezept für die Hasen <u>ALLA CONIGLIA</u>
AUTOR/IN	Peter Hügli u. Yvonne Scacchello
NAME	
VORNAME	
STRASSE	beide: Engelstr. 62
PLZ/ORT	8004 Zürich
TEL. 043 817 98 84 FAX	E-MAIL yvon@bluewin.ch
HERKUNFT REZEPT (QUELLE, URSPRUNG)	Alte Rezeptur <u>Alte Rezeptur</u>
ZUTATEN	ZUBEREITUNG
<p>1 Kaninchen kleingehackt</p> <p>1 Zucchini 1 Karotte Stangensellerie 5 Zehen Knoblauch</p> <p>1 Zweig Rosmarin Basilikum und Pfeffer Honig Essig 3 dl Weisswein Leber 1 Paprika Schote (entkernt) 3 Sardellenfilets Kapseln</p>	<p>im heissen Öl anbraten mit wenig Milch übergiessen und weiterbraten (wichtig!) → <u>Bratpfanne</u></p> <p>Kleingehackt, dampfen dünsten → <u>grosser Topf</u></p> <p>→ in Topf geben</p> <p>→ ablöschen</p> <p>→ Sauce passieren (durch Sieb)</p> <p>in kleine Stücke geschnitten } in Sauce alles in einem grossen Topf kochen } geben u. leicht antkochen</p> <p>Chunoch wo drumrum?</p>
ZUBEREITUNGSZEIT	
Entweder Weingelung oder längs als ein Huhn kochen	
BEMERKUNGEN ANREGUNGEN TIPPS MITTEILUNGEN	

NAME DES REZEPTEES	
AUTOR/IN	Reusser
NAME	Hansbeat
VORNAME	
STRASSE	Winterthur
PLZ/ORT	
TEL	FAX
	E-MAIL
HERKUNFT REZEPT (QUELLE, URSPRUNG)	Ticino Sopraceneri
ZUTATEN	ZUBEREITUNG
<p>Kaninchen (!) 150-200 gr. Butter 6 dl Weisswein mit Säure 1 Sellerie 2 Zweige Rosmarin</p>	<p>Kaninchen, auch Chünzel genannt, in Stücke schneiden, salzen, pfeffern + mehlen. In der Hälfte der Butter langsam goldgelb anbraten. Mit Weisswein ablöschen, Rosmarin + Sellerie in Würfel beifügen. Rest vom Butter dazugeben und fertig kochen.</p>
ZUBEREITUNGSZEIT	
1-1 1/2 h	

BEMERKUNGEN | ANREGUNGEN | TIPPS | MITTEILUNGEN

Mit Maisschütten oder Polenta servieren.

NAME DES REZEPTEES	
AUTOR/IN	Katharina Portmann / Rico Franke
NAME	
VORNAME	
STRASSE	Speicherstr. 53
PLZ/ORT	8500 Frauenfeld
TEL 720 1322 FAX	— E-MAIL kap@activemail.ch
HERKUNFT REZEPT (QUELLE, URSPRUNG)	Kaninchen à la maura
ZUTATEN	ZUBEREITUNG
1 Kaninchen Einges. Butter 2 Zwiebeln 3 Knobli Salbei Rosmarie Thymian 5 Rübli 3 Tomaten	Aubraten (Fleisch mit Salz + Pfeffer einreiben) Auddämpfen und beifügen (Stängeli schneiden Würfel oder Schmeke) Evt. Nachwürzen Salz/Pfeffer 60 Min köcheln
ZUBEREITUNGSZEIT	ca. 90 Min. mit Aubraten!

BEMERKUNGEN | ANREGUNGEN | TIPPS | MITTEILUNGEN

Rübli kann auch mit anderem Gemüse ersetzt werden
 Rhabarberblüten: überwallen in Salzwasser
 als Beilage mit Brösel
 Brüssel: } Parisierbrut
 Peterli }
 Knoblauch } Bräseln und über
 Butter + Öl } die warmen
 Rhabarberblüten geben

NAME DES REZEPTE		Coniglio al sette di maggio		
AUTOR/IN		Dreher		
NAME		Max		
VORNAME		Markus		
STRASSE		Schmalbennweg 1		
PLZ/ORT		2500 Frauenfeld		
TEL		FAX		E-MAIL
HERKUNFT REZEPT (QUELLE, URSPRUNG)		Eigenkreation von Markus		
ZUTATEN		ZUBEREITUNG		
<p>1/2 kg Kaninchenragout Thymian Oregano Senfpulver Cayennpfeffer Liebig Kalbsfond-Pulver</p>		<p>Fleisch anbraten, salzen, pfeffern und mit etwas Cayen-Pfeffer würzen. In vorgewärmten Bräter legen. Bräter von 4 Zweigen Oregano und 4 Zweigen Thymian dazugeben. Mit 3-4 dl gutem Rotwein Bratfond auf-Essen und Kalbsfond dazugeben und über Fleisch gessen. Dose Piladei u. 2 gehackte Knoblauch dazu geben. 250gr frische / 30gr getrocknete Steinpilze u. 250gr Trüffel- / Perlweibeln dazu geben. Leise köcheln lassen. Ab und zu wenden. Nach ca. 40 Min Fleisch heraus nehmen und warm stellen / in Auflie schlagen. Sauce mit erhöhter Temperatur einhochen lassen. Fleisch wieder dazu geben! Abschmecken und servieren!</p>		
ZUBEREITUNGSZEIT		1 1/2 Stunden		

NAME DES REZEPTEES	
NAME	AUTOR/IN mitgebracht von Mama Sennreich
VORNAME	Beth Bossi "Gratin / Aufläufe "Einstöpfe"
STRASSE	Denckertstr. 34
PLZ/ORT	8570 Weimfelden
	TEL FAX E-MAIL
HERKUNFT REZEPT (QUELLE, URSPRUNG)	
ZUTATEN	ZUBEREITUNG
12 Pflaumen od. Stein 100g Sultaninen 6 Essl. Cognac 100g Speck 1,2 kg Kaminchen- ragout 1/2 Teel. Salz Pfeffer, Thymian, Basilikum 2 Essl. Öl 12 Saucen Zwiebeln 2 dl Rotwein 1/2 - 2 dl Fleischbrühe ev. Salz od. Streuwürze 400g Riebeli 250g Kastanien, Nüßli sauce: 2 Essl. Zucker 1/2 dl kaltes Wasser 1 dl Rotwein 2 Teel. Meersalz Pfeffer, Streuwürze Thymian 1 Essl. Cognac	in Schüssel geben darüber grössen ca. 3 Std. marinieren lassen in Stangeleten schneiden glasig braten Ragoutstücke schneiden, würzen in Bratpfanne heiss werden lassen, Fleisch anbraten anbraten abläschen dazugliessen, aufkochen Speck und Fleisch begeben würzen, alles 40 Min. leise kochen Stangeleten schneiden, mit Pflaumen u. Sultaninen goldbraun rösten anrühren, dazugliessen, abschmecken, dazugliessen, Sauce 2 Min. kochen
ZUBEREITUNGSZEIT	
aufwendig	

BEMERKUNGEN | ANREGUNGEN | TIPPS | MITTEILUNGEN

- Anstelle der tiefgekühlten Kastanien können auch getrocknete verwendet werden. Sie werden über Nacht eingeweicht und von Anfang an mitgekocht.
- Das Kaminchenragout kann mehrere Stunden vor der Verwendung oder gar am Vortag gekocht werden.

NAME DES REZEPTE		
AUTOR/IN	VOGT	
NAME	UGLI	
VORNAME	UGLI	
STRASSE	OBERER GRABEN 46	
PLZ/ORT	9000 ST. GALLEN	
TEL	FAX	E-MAIL PRAECHTER@Gmx.ch
HERKUNFT REZEPT (QUELLE, URSPRUNG)		
ZUTATEN	ZUBEREITUNG	
SPECK	SPECK ANBRATEN	
CHÜNGEL	CHÜNGEL DABU, NICHT ANBRATEN	
SECCHE	SOFORT MIT WEISSWEIN ABLÖSCHEN	
ZWIEBEL GANZ	SECCHE GEVIERTEL	
RUEBLI	ZWIEBEL MIT NÄGEL GESPIERT	
KNOBLAUCH GANZ	GEWÜRZ DAFU	
NÄGEL	GEEGENTLICH UMRÜHREN	
LOORBEER		
ROTER PFEFFER		
MUSKATNUSS		
ZIMT		
WEISSWEIN		
THYMIAN		
PETERLI		
ZUBEREITUNGSZEIT		
1-2 STD		
BEMERKUNGEN ANREGUNGEN TIPPS MITTEILUNGEN		

NAME DES REZEPTEES	
NAME	AUTOR/IN
VORNAME	
STRASSE	
PLZ/ORT	
	TELEFON/FAX
	E-MAIL
HERKUNFT REZEPT (QUELLE, URSPRUNG)	
ZUTATEN	ZUBEREITUNG
<p>1 JUNGES ZARTES KANINCHEN OLIVENÖL</p> <p>2 KNOBLAUCHZEHNEN</p> <p>2-3 KAROTTEN IN STÄBCHEN GESCHNITTEN</p> <p>100g LAUNE OLIVEN</p> <p>1/3 SCHARFE PFEFFERSCHOTEN</p> <p>1 ZWEIFELIGE PFAFFELMINZE</p> <p>2 ZITRONEN AUSSCHALE</p> <p>2-3 dl WEISSWEIN (RISLING)</p> <p>1 MAL PFEFFERMINZE + KNOBLAUCHZEHNEN ZUBEREITUNGSZEIT</p> <p>1 1/4 Std.</p>	<p>1. KANINCHEN IN PORTIONENSTÜCKE SCHNITTEN (GUT WARTEN UND ABTROCKNEN).</p> <p>2. IM KOLDFAT AUF KLEINER FEUER EINEN TEIL DES WEISSWEIN IN FLEISCH VERDAMPFEN LASSEN.</p> <p>3. EINWENIG OLIVENÖL ZUGEBEN UND FLEISCH DURCHBRÄUNEN OHNE ANBRÄUNUNG.</p> <p>4. SALZEN UND FOLGENDES BEIFÜGEN: KNOBLAUCH, OLIVEN, KAROTTEN (IN STÄBCHEN GESCHNITTEN), PFEFFERMINZEBLÄTTER, PFEFFERSCHOTE, EITRAUMHAFT, WEISSWEIN.</p> <p>5. AUF KLEINER FEUER 1 1/4 STD. ZUGEBEN STARKEREN LASSEN. (WENN FLEISCH AN DEN KNÜCHEN ZURÜCK LIEGT IST ES CAR.)</p> <p>→ DAS KANINCHEN NICHT HEISS ESSEN. GERNER EINGEWENIG ABKÜHLEN, FRISCHE ZERKLEINERTE PFEFFERMINZE UND KNOBLAUCH ZUTATEN DARÜBER STREUEN UND LAUWARME SERVIEREN. SEHR EIN GUTES WEISSBROT!</p>

BEMERKUNGEN | ANREGUNGEN | TIPPS | MITTEILUNGEN

DAS KANINCHENFLEISCH SEHR GUT UND BESONNERS ZART UND FEIN, WEIL MAN ES FRENCH NICHT KRÄFTIG ANBRÄT, SONDERN NUR LEHRT IM ÖL DURCHBRÄUNEN LÄSST.

NAME DES REZEPTE	KANINCHEN OSSOBUCO "JOTO"		
AUTOR/IN	BISCHOFF		
NAME	THOMAS	LEHR	VOGELN
VORNAME	STERNWARTESTR. 22	SPEICHERSTR. 14 D	
STRASSE	8500 FRAUENFELD		
PLZ/ORT	052 720	FAX	E-MAIL
HERKUNFT REZEPT (QUELLE, URSPRUNG)	ERWEITERUNG EINES "KUCHEN" REZEPTE		
ZUTATEN	ZUBEREITUNG		
JE 300g RÜEBLI ZWIEBELN & STANGEN- SELLERIE 1 LAUCH, 2 FRÜHLINGS- ZWIEBELN, 4 KACB- LAUCHZEHEN 80g DORTOMATEN 1 KANINCHEN ZERTEILT 2 LORBEERBLÄTTER 3DL WEISSWEIN 1DL BOUILLON 1DL MARSALA 1 BIO ZITRONE 2 KNOBLAUCHZEHEN 1 BUND GLATZBL. PETERLI	ALLES KLEIN WÜRFELN MIT SALZ + PFEFFER WÜRZEN IN OLIVENÖL ANBRATEN + HFRÄUS- NEHTEN GEMÜSE IM BRATENSATZ ANBRATEN MIT WEISSWEIN BOUILLON, MARSALA ABLÜCHEN, LORBEERBLÄTTER DAZU, AUF MITTL. BIS KEINEM FEUER 45-60 MIN SEHR WEICH SCHMOREN. MIT SALZ ^W EHEZ PFEFFER ABSCHTIECKEN ^{LÄNGES}		
ZUBEREITUNGSZEIT	CREMOLATA: ZITRONE DÜNN ABREIBEN, KNOBLAUCH + PETERLI FEIN HACKEN + MISCHEN VOR DEM SERVIEREN CREMOLATA ÜBER DAS FERTIGE KANINCHEN STREUEN.		
1 1/2 - 2 STD.			
BEMERKUNGEN ANREGUNGEN TIPPS MITTEILUNGEN			

NAME DES REZEPTE		Kaninchen mit Balsamico-Schablonen	
AUTOR/IN		unbekannt Fund aus dem Internet	
Reinhold Rothemann NAME			
Helena Stenni VORNAME			
Hertenstr. 31 STRASSE			
8500 Frauenfeld PLZ/ORT			
TEL		FAX	
		E-MAIL	
HERKUNFT REZEPT (QUELLE, URSPRUNG)		world wide web	
ZUTATEN		ZUBEREITUNG	
1 Kaninchen 8 Knottlandgähen Salz 8 EL Olivenöl Pfeffer 2 Rosmarin Zweige 3 Thymian Zweige 150 ml Weisswein 200 ml Geflügelfond 2 Lorbeerblätter 2 Gewürznelken 1/2 EL Pfefferkörner 200g Schalotten 3 EL Honig, 50g Butter, 80 ml Balsamicoessig 5 Zweige Petersilie, 1 Stange Knoblauch, 200g grüne Oliven		1. Kaninchen zerteilen u. portionenweise anbraten (goldbraun) 2. Mit Salz und Pfeffer würzen 3. Knottland, 1 Rosmarinzwig u. Thymian zum Kaninchen geben, kurz mitbraten, dann mit Weisswein / abkochen und mit Fond auffüllen. 4. Lorbeerblätter, Pfefferkörner u. Nelken dazu- geben, kurz aufkochen. 5. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 10-15 Min. schmoren 6. Schalotten der Länge nach halbieren 7. Honig mit 10g Butter erwärmen und die Schalotten darin andünsten, salzen und mit Balsamicoessig ablöschen, 10-15 Min. leise kochen lassen 8. Petersilie grob hacken, Tomaten halbieren In der restlichen Butter Leber u. Nieren kurz anbraten, Rosmarin, Salz u. Pfeffer dazu geben 9. Alle Zutaten (außer Knoblauch) zum Kaninchen geben, kurz aufkochen u. mit Knoblauch würzen	
ZUBEREITUNGSZEIT			
75 Min.			
BEMERKUNGEN ANREGUNGEN TIPPS MITTEILUNGEN			

NAME DES REZEPTE	
Schutz NAME Daniel VORNAME Dörflstr. 35 STRASSE 89420 Göggingen PLZ/ORT Nördlingen	AUTOR/IN Unbekannt
HERKUNFT REZEPT (QUELLE, URSPRUNG)	
ZUTATEN	ZUBEREITUNG
1 KANINCHEN $\frac{1}{2}$ ^{TASSE} OLIVEN 3 SALBEI BLÄTTER 1 kl. WIEBEL Salz + Pfeffer $\frac{1}{4}$ L VINO SANTO 2 grosse TOMATEN 6 WACHOLDERE $\frac{1}{4}$ L BOUILLON	Kaninchen zerlegen, würzen Scharf anbraten, Kaninchen entnehmen, Öl abgiessen, Rest fein hacken und anziehen, Kaninchen zurück geben, Ablöschen, Fenchel, Wacholder und 1dl Bouillon beigegeben Bouillon nach und nach zugeben $\frac{1}{2}$ h schmoren. 10 Min vor dem servieren beigeben
ZUBEREITUNGSZEIT	
1h	

BEMERKUNGEN | ANREGUNGEN | TIPPS | MITTEILUNGEN

Wes dem VINO SANTO fehlt, ist selber
Schuld.