

TOGGENBURGER VERLAG

Leseprobe

Alle Rechte vorbehalten.

Die Verwendung der Texte und Bilder,
auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Zustimmung des Verlags
urheberrechtswidrig und strafbar.

Dies gilt insbesondere für die Vervielfältigung, Übersetzung
oder die Verwendung in elektronischen Systemen.

© Toggenburger Verlag
www.toggenburgerverlag.ch

Bloderchäs und Schlorziflade

Eine Sammlung von Rezepten
aus Toggenburger Küchen

Gemüse, Salate, Vorspeisen	10	Nüsslisalat Alpstein
	11	Warmer Spargelsalat
	12	Thurtal-Forellenfilet-Salat
	13	Salat nach Toggenburger Art
	14	Wildhauser Mostbröckli-Rollen
	15	Ulisbacher Salat spezial
	16	Tomatensalat spezial
	17	Pfeffer-Rüebli
	18	Weisskohl gratiniert
	19	Brennnessel-Chöppli
	20	Gefüllte Beinwellblätter
	21	Gemischter Blattsalat mit Bloderchäswürfeli
	22	Lauwarmer Lauchsalat
Suppen	24	Spinatcrèmesuppe
	25	Randensuppe
	26	Mandelcrèmesuppe
	27	Stockberger Käsesuppe
	28	Toggenburger Rüebisuppe
	29	Geröstete Brösmelisuppe mit Toggenburgerkäse
	30	Bärlauchsuppe
31	Brunnenkressesuppe	
Fleischgerichte	34	Toggenburger Sonntagsbraten
	35	Schweineschnitzel mit Schinken und Tilsiter
	36	Toggenburger Schnitzel mit Äpfeln
	37	(Oster)-Gitzichüechli
	38	Siedfleisch einmal anders
	39	Städtligulasch Lichtensteig
	40	Urgrossmutter's Brätbraten
	41	Öpfelläbere mit Böle
	42	Rindsgulasch
	43	Toggenburger Fleischrösti
	44	Kalbsroulade mit Kerbel (für Feinschmecker)
	45	Würzige Nierli
	46	Grossmutter's Hackbraten
	47	Schweinesteak nach Toggenburger Art
	48	Kaninchenrücken mit Spargeln
49	Wattwiler Fischeintopf	
50	Toggenburgerli im Teig	
51	Yburger Senfplätzli	
52	Gefüllte Schweinsmedaillons mit Toggenburger Bergkäse	
Getreide, Teigwaren, Kartoffeln	54	Spaghetti Toggenburger Art
	55	Bauerngriesskuchen

	56	Linseneintopf
	57	Zieger-Hörnli
	58	Mais-Ofenguck
	59	Härdöpfelchüechli
	60	Käse-Magronen mit Zwiebel-Schweitze
	61	Nagelfluh
	62	Chnöpfli mit Toggenburger Bloderchäs
Milch, Eier, Käse	64	Toggenburger Bergkäse-Steak
	65	Toggenburger Vogelheu
	66	Toggenburger Ofenspaghetti
	67	Vegiburger à la Jutta
	68	Bratchäs Holumi
	69	Toggenburger Bauernomelette
	70	Mosliger Käsekugeln
Aufläufe	72	Kartoffel-Gratin
	73	Mangold-Gratin
	74	Eier-Lauch-Gratin
	75	Ganterschwiler Spargelgratin
	76	Spinatauflauf
	77	Babettes Brotgratin
Desserts	80	Grossmutter's Beeri-Crème
	81	Gefüllte Äpfel Grossmutterart
	82	Buuremaili im Schleier
	83	Chratzete
	84	Toggenburger Apfelcrème
	85	Toggenburger Beerensorbet
	86	Apfelrösti
	87	Toggenburger Holderzune
	88	Nidelzune
	89	Gefrorenes Jogurt mit Erdbeersauce
	90	Chriesiprägel
	91	Gamplüt-Soufflé
	92	Eiskaffee
	93	Ziegelstein
Gebäcke süss	96	Rahmkuchen
	97	Omas Trübeli-Chueche
	98	Heidelbeer-Nidelflade
	99	Toggenburger Berewegge
	100	Obertoggenburger Blechkuchen
	101	Toggenburger Mandelfisch
	102	Toggenburger Berebrot
	103	Zimtfladen

	104	Toggenburger Zimtfladen
	105	Rosenküchlein (Modelküchlein)
	106	Fasnachts-Chösseli
	107	Geriebener Teig / Kuchenteig
	108	Mürbeteig
	109	Geriebener Hefeteig süss
	110	Biberfladen / Leckerli
	111	Leckerli im Ausbackteig
	112	Toggenburger Dörrobstfladen (Doppelfladen)
	113	Bere-Schlorziflade, auch Doppelfladen genannt
Gebäcke pikant	116	Apfel-Kartoffelfladen
	117	Neckertaler Lauchpastete
	118	Toggenburger Käsekuchen
	119	Geriebener Hefeteig pikant
	120	Weggliteig
	121	Blitzblätterteig
	122	Käsekuchen
	123	Biestflade
Eingemachtes	126	Alpkäse im Wildkrautöl
	127	Rhabarber-Erdbeer-Konfitüre mit Holunderblüten
	128	Zwetschgen in Essig
	129	Milde Essiggurken
	130	Eingemachtes Rind- und Kalbfleisch
	131	Eierkirsch nach Hausfrauenart
Getränke	134	Die fruchtige Waldfee
	135	Untertoggenburger Bowle
	136	Gewürztee mit Apfelsaft nach Toggenburgerart
	137	Goldmelissendrink
	138	Holunderpunsch
	139	Der charmante Traumtänzer
Toggenburger Kulinarium	142	Direkt aus der Bauernküche – «En Guete»
	143	Der Mandelfisch – eine süsse Versuchung
	144	Bloderchäs – Delikatesse ursprünglicher Art
	145	Alpschweine – sie gehören zum Toggenburg
	146	Toggenburger Molke – bekömmlich und gut
	147	Toggenburger Mutschli – ein Junger kommt
	148	Toggenburger Biber – traditionelle Süssigkeit
	149	Toggeburger Senneworscht
	150	Säntisbröckli – hauchdünn schmeckts am besten
	151	Rote Felder – Goldmelissen im Toggenburg

Salat nach Toggenburger Art

Zutaten für 4 Personen:

- 3 dl Bio-Olivenöl
- 1 dl Balsamico-Essig
hoher Qualität
- 1 Knoblauchzehe
fein gehackt
- 1 Prise Kräutersalz
(Holle/Morga)
etwas Pfeffer
- 1 kleiner Bund Petersilie
- 1 kleiner Bund Schnittlauch
fein geschnitten –
auch wilder Schnittlauch
- 1 Kopfsalat
- 1 Lolo-Salat, rot oder grün
Salat nach Saison
- 200 g Bloderchäs
- 2 reife Tomaten
(sofern Saison)
- 1 ganze Zwiebel
in Ringe geschnitten
- 1 kleine Salatgurke
- 6-8 (eingelegte) Oliven

Zubereitung:

Salate rüsten und waschen. Bloderchäs in mundgerechte Würfelchen schneiden. Öl, Essig, Knoblauch, Schnittlauch und Gewürze zu einer sämigen Sauce rühren. Salat in Blattform auf Teller anrichten. Gurken, Tomaten, Bloderchäs, Zwiebeln und Oliven bunt gemischt auf Salatbett anrichten und mit Salatsauce beträufeln.

Wattwiler Fischeintopf

Zutaten für 6 Personen:

- 1 kg Kartoffeln
- 2 grosse Zwiebeln
- 1 kg Tomaten
- 1 kg Kabeljau gefroren
- Knoblauch
- Salz
- Pfeffer
- Pfefferschoten
- Öl

Zubereitung:

Geschälte Kartoffel und Tomaten in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Zwiebeln in sehr feine Scheiben schneiden, Knoblauch hacken. In Dampfkochtopf ca. 5 mm Öl geben, Pfefferschoten dazugeben.

Einschichten: 1. Schicht – 3 cm Kartoffeln, 2. Schicht – Zwiebeln, 3. Schicht – Tomaten, Salz, Pfeffer, Knoblauch, 4. Schicht – Fisch, Salz, Pfeffer, Knoblauch, 5. Schicht – Zwiebeln, 6. Schicht – Tomaten, Salz, Pfeffer, Knoblauch, 7. Schicht – Kartoffeln. 20 Minuten im Dampfkochtopf garen.



Toggenburger Zimtfladen

Zutaten für 4 Personen:

1 Kuchenteig
Aprikosenkonfitüre
200 g Zucker
200 g Schraps
(vom Beck oder gemahlene
Resten-Guetzli)
10 g Zimt
20 g Backpulver
5 dl Milch
300 g Mehl
1 Prise Salz
100 g Butter

Vorbereitung:

Einen Kuchenteig zubereiten (siehe Teige) und das Fladenblech damit auslegen. Mit einer Gabel einstechen und leicht mit Aprikosenkonfitüre bestreichen.

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Zubereitung:

Zucker, Schraps, Zimt, Backpulver, Mehl und Salz gut mischen. Milch und flüssige Butter dazugeben. Diese Füllung auf dem Teig gleichmässig verteilen und sofort in den Ofen geben. Ca. 25 Minuten bei 200 Grad backen.

Bemerkungen/Tipps:

Schmeckt leicht warm am besten.

