

Rotkraut

Butter in Pfanne erhitzen

Eine Zwiebel zugeben

600 g Rotkraut rüsten, waschen und in feine Streifen schneiden
beifügen

2 Äpfel dazuraffeln

Mit viel Rotwein ablöschen

Nelkenpulver

Zimt

[Wacholderbeeren]

Butter

Aceto Balsamico

Ahorn Sirup oder Zucker

Pfeffer hinzugeben

Auf grosser Stufe erwärmen bis es zischt, auf kleiner Stufe dämpfen

Immer wieder abschmecken und nach Bedarf, Zucker, Essig, Rotwein etc. dazugeben

Kartoffel - Klösse

1 kg Mehlig kochende Kartoffeln schälen und kochen und abkühlen

Reiben (Passe-Vite) oder Raffel mit ganz kleinen Löchern verwenden, evtl. Sieb

1 ganzes Ei und ein Eigelb, Salz hinzugeben

Evtl. plus Muskat oder/und Weissbrot

Normales Mehl hinzufügen, immer ein bisschen, bis es ein Teig ist, der gut formbar ist

Teig kosten, ob genug salzig

Längliche Rollen formen

Klösse abschneiden und in heisses wasser mit Salz und Butter garen
(nicht kochen / sieden)

nicht zugedeckt

Wenn Klösse gar, dann kommen sie an die Oberfläche

kurz drin lassen und dann herausnehmen

evtl. butter drüber

Wild

Wild mit Butter anbraten

Fleisch herausnehmen

Gebratenes in der Pfanne ablöschen mit Wildfond

Etw. cognac oder/und Rotwein beifügen

Evtl. ein bisschen Noilly Prat

Wenig Rahm

Wenn zu dünn, Maizena