

## Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2016»

### Sennentopf mit zwei verschiedenen Saucen, Edelweisskartoffeln und Gartengemüse

Hauptgang von Sonja Schilt

Für 4 Personen

#### Sennentopf

- 800 g Rindfleisch, mager, grobfaserig (z.B. Unterspälte), in 2 cm grosse Würfel geschnitten
- 8 dl starke Rindsbouillon
- 160 g Rüebli, geschält und in Stäbchen geschnitten
- 1 mit Lorbeerblätter gespickte Zwiebel
- 80 g Lauch, gewaschen und in feine Rondellen geschnitten
- 80 g Knollensellerie, geschält und in Würfeli geschnitten
- 5 Pfefferkörner

In einer Pfanne die Rindfleischbouillon aufkochen, Fleisch, Gemüse und Gewürze dazugeben, aufkochen und bei kleiner Hitze zugedeckt 3 Stunden leicht köcheln lassen.

#### Cocktailsauce

- 100 g Mayonnaise
- 50 g Halbfettquark
- 80 g Tomaten-Ketchup
- 1 EL Cognac
- 1 TL Peperonicini, gehackt
- 1 TL Tomatenpüree
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Mayonnaise in eine Schüssel geben. Quark, Ketchup, Cognac Peperoncini, Salz und Pfeffer zugeben und gut mischen, abschmecken und zugedeckt im Kühlschrank mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

### **Kräuterquarksauce**

- 80 g Rahmquark
- 40 g Mayonnaise
- 1 Knoblauchzehe, geschält und gepresst
- 20 g verschiedene Alpen- oder Gartenkräuter, gehackt
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- wenig Zitronensaft, nach Belieben

Rahmquark in eine Schüssel geben. Mayonnaise, Knoblauch, Kräuter und Gewürze zugeben und gut mischen. Abschmecken. Mindestens 1 Stunde zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

### **Edelweisskartoffeln**

- 500 g Kartoffeln, gewaschen und in 5 mm dicke Scheiben geschnitten
- 2 dl (2-3 l) Frittieröl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Mit einem Edelweiss-Ausstecher Formen aus den Kartoffelscheiben ausstechen. Die ausgestochenen Kartoffeln in eine Schüssel geben und mit kaltem Wasser bedecken. Das Wasser abgiessen und die Kartoffelformen auf einem Küchentuch ausbreiten und trocken tupfen.

In einer Bratpfanne (oder der Fritteuse) das Frittieröl erhitzen. Die Kartoffelformen bei 160 Grad ausfrittieren. Mit einer Schaumkelle aus dem Frittieröl ziehen und auf Haushaltspapier abtropfen lassen.

Kurz vor dem Servieren mit etwas Salz und eventuell Pfeffer abschmecken.

**Gartengemüse**

- 4 Blumenkohlröschen
- 4 Broccoliröschen
- 120 g Rüebli, gewaschen, geschält, in Stängeli geschnitten
- 120 g Zucchetti, gewaschen und in 4 Streifen geschnitten
- 20 g Butter
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

In einer Pfanne Bouillon aufkochen, Blumenkohl und Broccoli zugeben und 4-5 Min. garen. Im Backofen warm stellen.

In einer Pfanne die Butter erhitzen. Rüebli zugeben und 8-10 Minuten dämpfen.

Die Zucchetti in der Grillpfanne 3-4 Min. grillieren. Würzen. Im Backofen warm stellen.

**Servieren**

Das Rindfleisch auf vorgewärmte Teller anrichten und mit wenig Bouillon begiessen. Das Gemüse dazu anrichten und die Edelweisskartoffeln dazulegen. Die beiden Saucen auf den Tisch stellen.