

Basler Rezepte vom 10. Februar 2012



Basler Mehlsuppe
Basler Faschtewäije
Zwibele Wäije
Basler Geschnetzeltes
Wirzröllchen
Basler Leckerli

Basler Mehlsuppe

4 PERSONEN

Zutaten

5 Esslöffel Mehl
50 g Butter oder Margarine
1 Zwiebel, in Streifen
1 Liter Fleischbouillon,
100 g Käse, z. B. Gruyère

Zubereitung

Mehl unter Rühren bei guter Hitze im Bratopf haselnussbraun rösten, leicht abkühlen. Butter oder Margarine begeben. Zwiebel, in Streifen begeben, ca. 3 Min. dämpfen. Fleischbouillon dazugiessen, unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 1 Std. köcheln, gelegentlich rühren. Käse, z. B. Gruyère reiben.

Servieren: Suppe in vorgewärmte Teller verteilen, Käse nach Belieben darüber streuen oder separat dazu servieren. Lässt sich vorbereiten: Suppe am Vortag zubereiten, auskühlen. Zgedeckt kühl stellen. Langsam heiss werden lassen.

Tipps

- Mehl lässt sich auf Vorrat rösten. Haltbarkeit: gut verschlossen, kühl und dunkel ca. 1 Monat.
- Der Suppe am Schluss wenig kräftigen Rotwein begeben.
- Angerichtete Suppe mit gerösteten Zwiebelringen bestreuen, dafür die gedämpften Zwiebelstreifen weglassen.

Quelle: http://www.myswitzerland.com/de/bettybossi/recipes/41789_de.pdf

Basler Faschtewäije

4 PERSONEN

Zutaten

400 g Mehl
150 g Butter
25 g Hefe
1 TL Salz
3 dl Milch
1-2 Eigelb
etwas Kümmel

Zubereitung

Die Hälfte der Milch mit der Hefe und einigen Esslöffeln Mehl zu einem glatten Vorteig rühren. Diesen zugedeckt an einem warmen Ort aufs Doppelte aufgehen lassen. Das restliche Mehl in eine Schüssel sieben und mit Salz, der anderen Hälfte Milch sowie dem aufgegangenen Vorteig zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten, dem man zuletzt noch die weiche Butter unterarbeitet. An einem kühlen Ort eine Stunde ruhen lassen, dazwischen einmal gut durchkneten.

Den Teig in zwölf Teile teilen und aus jedem Teigstück ein längliches Brötchen formen. Dieses von Hand flach drücken und mit einem Messer vier Einschnitte (je zwei nebeneinander) anbringen. Nun die Stücke etwas in die Breite ziehen, sodass vier Löcher entstehen. Die Oberfläche mit etwas verdünntem Eigelb bestreichen und mit Kümmel bestreuen.

Im heissen Ofen 15 Minuten backen, bis die Faschtewäije schön knusprig sind.

Zwibele Wäije

4 PERSONEN

Zutaten (für 4 Zwiebelwähen-Stücke)

für den Teig

190 g Bio-Weissmehl
20 g Bio-Hefe
½ TL Zucker
5 EL pasteurisierte Bio-Vollmilch (temperiert)
2 EL Öl
eine Prise Salz

für den Belag

wenig Öl
500 g Gemüsezwiebel
80 g durchwachsener Speck aus der Region (in feinen Würfelchen)

für den Guss

2 nicht zu grosse Eier (in Schweizer Bio-Qualität)
150 g Bio-Sauerrahm
frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer
1 Prise Cayennepfeffer
wenig Salz
edelsüßes Paprikapulver
wenig Kümmelsamen (zerstossen)

Zubereitung

Das Weissmehl in eine Schüssel sieben. Graben Sie eine kleine Vertiefung ins Mehl. Rühren Sie die Hefe mit dem Zucker und der temperierten Milch an und geben Sie diese in die Vertiefung. Mischen Sie den Inhalt der Vertiefung mit etwas Mehl, kneten Sie aber noch keinen Teig mit dem Rest des Mehls in der Schüssel. Stellen Sie nun die Schüssel zugedeckt an einen warmen Platz und lassen Sie Ihren Vorteig gute 10 Minuten aufgehen.

Fügen Sie nun das Öl und das Salz hinzu und mischen Sie Ihren Vorteig mit dem übrigen Mehl in der Schüssel. Kneten Sie das Ganze gut durch, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Den Teig nochmals zugedeckt für gut 30 Minuten an einem warmen Platz aufgehen lassen.

Wallen Sie den Teig auf einer mit etwas Mehl bestreuten Fläche aus und legen Sie diesen sodann in ein mit Backpapier ausgelegtes rundes Backblech.

Schälen Sie die Zwiebeln, halbieren Sie diese und schneiden Sie die Zwiebeln sodann dünne Scheiben. Erhitzen sie wenig Öl in einer Bratpfanne, geben Sie die Speckwürfelchen dazu und ziehen sie diese kurz an, bevor sie die Zwiebeln zugeben. Ziehen Sie die Zwiebeln nur glasig an (Achtung: nicht gelb oder gar braun werden lassen!).

Verquirlen Sie den Sauerrahm mit den Eiern zu einem Guss und würzen Sie diesen mit frisch gemahlenem, schwarzen Pfeffer, einer Prise Cayennepfeffer, wenig Salz (achten Sie auf die Salzigkeit des Specks!), edelsüßem Paprikapulver und etwas zerstoßenen Kümmelsamen.

Verteilen Sie die Zwiebel-/Speckmischung auf dem Teig und giessen Sie den Guss darüber. Backen Sie Ihre Zwiebelwähe in der unteren Hälfte des auf 220° C vorgeheizten Backofens rund 35 Minuten. Perfekt schmeckt Ihre Zwiebelwähe, wenn Sie sie noch warm servieren!

Quelle: http://www.baslerkueche.ch/basler_rezepte.html

Basler Geschnetzeltes

4 PERSONEN

Zutaten

600 g Rindfleisch

1 mittlere Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 EL Öl

1 EL Tomatenpüree

1 EL geröstetes Mehl

3 dl Warteck Alt (dunkles Bier)

Salz

1 Bouillonwürfel

Gewürz nach Belieben

2 dl Wasser

4 EL Rahm

Zubereitung

Das Rindfleisch im Öl anbraten. Dann die in Streifen geschnittene Zwiebel zusammen mit dem gehackten Knoblauch kurz mit anbraten. Tomatenpüree darunter ziehen und alles mit dem gerösteten Mehl bestäuben.

Mit einem Fläschchen „Warteck Alt“ ablöschen und das Ganze etwa eine halbe Stunde leicht kochen lassen. Wenn nötig, Wasser hinzugeben. Den Rahm verwenden wir am Schluss zum Binden der Sauce.

Wirzröllchen

4 PERSONEN

Zutaten

15 g Steinpilze, getrocknet
600 g Champignons
1 Stück Zwiebel, mittel
1 Stück Knoblauchzehe
1 Esslöffel Butter, gehäuft
8 Blatt Wirz, gross, (ausgelöst von 1 grossem Wirkkopf)
1 Bund Petersilie, glattblättrig
125 g Doppelrahm-Frischkäse, mit Pfeffer
Salz, Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

zum Schmoren

1 Stück Zwiebel, klein
2 Esslöffel Butter
1.5 dl Weisswein
1.5 dl Rahm
Pfeffer, Salz

Zubereitung

Die Steinpilze in reichlich warmem Wasser mindestens 15 Minuten einweichen. Abschütten, gut ausdrücken und grob hacken. Die Champignons rüsten, in Scheiben schneiden, dann ebenfalls grob hacken. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. In einer beschichteten Bratpfanne die Butter erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten.

Die Hitze höher stellen, Steinpilze und Champignons beifügen und auf grossem Feuer so lange braten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Auskühlen lassen. Inzwischen reichlich Salzwasser aufkochen. Die Wirzblätter darin 3-4 Minuten blanchieren.

Sorgfältig herausheben und in einer grossen Schüssel mit kaltem Wasser abkühlen lassen. Dann mit Küchenpapier gut trockentupfen. Die dicken Blattrippen im unteren Teil flach schneiden. Die Petersilie fein hacken.

Mit dem Doppelrahmfrischkäse zur ausgekühlten Pilzmasse geben und alles gut mischen. Mit Salz und Pfeffer pikant würzen. Jeweils 2 Wirzblätter überlappend auf der Arbeitsfläche auslegen. 1/4 der Füllung auf den unteren Teil der Blätter geben und diese satt zu Rouladen aufrollen. Mit Holzspiesschen fixieren. Zum Schmoren die

Zwiebel schälen und sehr fein hacken. In einem Bräter oder Schmortopf die Butter erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Die Wirzpäckli hineingeben und rundum 4-5 Minuten anbraten. Mit dem Weisswein ablöschen und diesen offen auf grossem Feuer um 1/3 einkochen lassen. Dann den Rahm beifügen, mit Salz sowie Pfeffer würzen und die Wirzpäckli zugedeckt etwa 20 Minuten schmoren lassen.

Quelle: <http://www.wildeisen.ch/rezepte/kochen/rezept/details/wirzpaeckli-mit-pilzen-und-frischkaese/>

Basler Leckerli

4 PERSONEN

Ergibt ca. 48 Stück

Zutaten

375 g Honig
125 g Zucker
6 EL Rum, braunen
½ Zitrone
375 g Mehl
1 Pck. Backpulver
2 TL Zimt
½ TL Nelkenpulver
Etwas Orangeat
Etwas Zitronat

Für den Guss

200 g Puderzucker
5 EL Zitronensaft

Zubereitung

Backofen auf 200° Grad, Umluft 180° Grad vorheizen. Backblech einfetten.

Für den Teig:

Honig und Zucker unter Rühren erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Rum unterrühren. Die Zitrone heiß abspülen, trocknen und die Schale rundherum abreiben. Mehl, Backpulver, Gewürze, Zitronenschale, Zitronat & Orangeat mischen und mit den Knethaken des Handrührers unter die Honigmischung kneten.

Den warmen Teig sofort auf das gefettete Backblech streichen. Im Backofen etwa 20 Minuten backen.

Für den Guss:

Puderzucker und Zitronensaft zu einem glatten Guss verrühren und auf den noch warmen Kuchen streichen.

Kuchen noch warm in etwa 3 cm große Quadrate schneiden und abkühlen lassen.