

Rezeptkarte 1

fini
Erläuterung

Bratkartoffeln

Pro Portion:

2 Gschwelli in ½ cm dicken Scheiben
Schweineschmalz oder Kokosfett (vegetarisch)
1 Stück Butter von ca. 20 g

Scheiben einzeln in heisses Fett legen, nach 3-4 Minuten sorgfältig wenden, nach Belieben würzen, in Butter schwenken und z.B. mit Rosmarin aromatisieren. Ziegelartig anrichten.



Rösti

Pro Portion:

2-3 kleine Gschwelli, gerieben
Schweineschmalz oder Kokosfett
(vegetarisch)

Geriebene Kartoffeln in heisses Fett geben, mit Bratschaufel zu «Kuchen» formen, wenden, sobald Unterseite goldbraun ist (ca. 3-4 Minuten). Weiterbraten, bis auch diese Seite goldbraun ist und auf Teller gleiten lassen.



Rezeptkarte 2

fini
Erläuterung

Poulet-Zitronenspiessli

Pro Spiessli:

3-4 Pouletbrustwürfel 2x2 cm
3 gerollte Specktranchen
1 dicke Zitronenscheibe halbiert

Zitronen, Poulet und Speck abwechselnd auf Holzspiesse stecken.

Spiesse auf jeder Seite ca. 7 Minuten braten (bei Bedarf öfter wenden), mit Beilagen und Sauce nach Belieben anrichten.



Rezeptkarte 3

Bierbrot im Topf

500 g Mehl ½ Würfel Hefe
1.5 Tl Salz 3.5 dl dunkles Bier
1 Tl Zucker 50 g flüssige Butter

Mehl, Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel mischen, Butter und Bier beigeben, mit einer Kelle gut mischen (nicht kneten!). Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 18 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen. Teig auf wenig Mehl flach drücken, mit bemehlten Händen ringsum zur Mitte falten, Teig wenden, zu einer Kugel formen, auf ein bemehltes Tuch legen, mit wenig Mehl bestäuben. Mit den Tuchenden bedecken, nochmals ca. 2 Std. aufgehen lassen. Backen: Bratopf mit Deckel in der unteren Hälfte des Ofens einschieben. Ofen auf 240° vorheizen. Teig in heissen Bratopf legen, zugedeckt ca. 30 Minuten backen. Deckel entfernen, ca. 20 Minuten fertig backen.

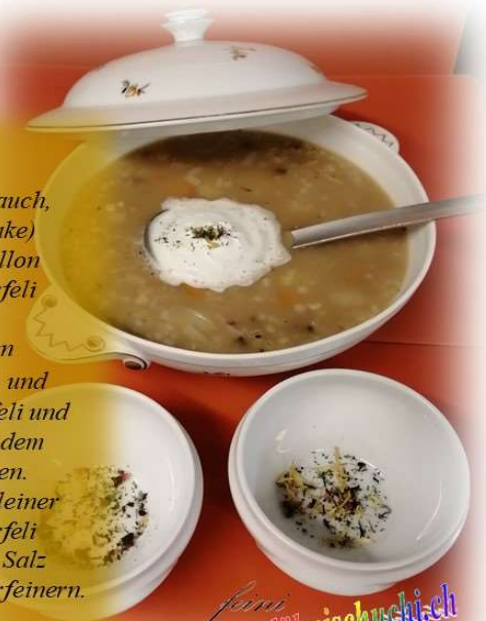
fini
Erläuterung

Rezeptkarte 4

Bündner Gerstensuppe

1 Lfl Butter 100 g Gemüsewürfel (Lauch,
1 Kalbsfüessli Rüebli, Sellerie, Pastinake)
1 Zwiebel 1 dl Weisswein, 1 l Bouillon
1 Knoblauchzehe 60 g Bündnerfleischwürfel
100 g Rollgerste 2 dl Rahm
Salz und Pfeffer Petersilie zum Garnieren

Butter schmelzen, Kalbsfüessli mit Zwiebel- und Knoblauchwürfeln andünsten, Gemüsewürfel und Gerste dazu geben und gut andämpfen. Mit dem Weisswein ablöschen, die Bouillon dazugeben. Kurz aufkochen und dann 50 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Bündnerfleischwürfel dazugeben, 10 Minuten weiter köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und dem Rahm verfeinern. Sofort anrichten und geniessen.



fini
Erläuterung



Für unsere
geschätzte Kundschaft
aus nah und fern
Dezember 2021

Dezember 2021

Liebe Gäste des Rössli Krinau
Gerne haben wir stets mit Freude und Leidenschaft verschiedene Köstlichkeiten aus frischen regionalen und saisonalen Produkten für Sie gekocht, gegrillt und gebacken.

Als kleines Dankeschön und Erinnerung an Rössli-Spezialitäten möchten wir Ihnen eine unserer Rezeptkarten überreichen. Wir wünschen Ihnen ein vor Gesundheit und Erfolg strotzendes, glückliches 2022.

Mit bestem Dank und Gruss *Tankg. Samita*



Für unsere
geschätzte Kundschaft
aus nah und fern
Dezember 2021

Dezember 2021

Liebe Gäste des Rössli Krinau
Gerne haben wir stets mit Freude und Leidenschaft verschiedene Köstlichkeiten aus frischen regionalen und saisonalen Produkten für Sie gekocht, gegrillt und gebacken.

Als kleines Dankeschön und Erinnerung an Rössli-Spezialitäten möchten wir Ihnen eine unserer Rezeptkarten überreichen.

Wir wünschen Ihnen ein vor Gesundheit und Erfolg strotzendes, glückliches 2022.

Mit bestem Dank und Gruss *Tankg. Samita*



Für unsere
geschätzte Kundschaft
aus nah und fern
Dezember 2021

Dezember 2021

Liebe Gäste des Rössli Krinau
Gerne haben wir stets mit Freude und Leidenschaft verschiedene Köstlichkeiten aus frischen regionalen und saisonalen Produkten für Sie gekocht, gegrillt und gebacken.

Als kleines Dankeschön und Erinnerung an Rössli-Spezialitäten möchten wir Ihnen eine unserer Rezeptkarten überreichen. Wir wünschen Ihnen ein vor Gesundheit und Erfolg strotzendes, glückliches 2022.

Mit bestem Dank und Gruss *Tankg. Samita*



Für unsere
geschätzte Kundschaft
aus nah und fern
Dezember 2021

Dezember 2021

Liebe Gäste des Rössli Krinau
Gerne haben wir stets mit Freude und Leidenschaft verschiedene Köstlichkeiten aus frischen regionalen und saisonalen Produkten für Sie gekocht, gegrillt und gebacken.

Als kleines Dankeschön und Erinnerung an Rössli-Spezialitäten möchten wir Ihnen eine unserer Rezeptkarten überreichen.

Wir wünschen Ihnen ein vor Gesundheit und Erfolg strotzendes, glückliches 2022.

Mit bestem Dank und Gruss *Tankg. Samita*

Rezeptkarte 5

fein
Erlebnislauchlich

Brönnti Crème (4-6 Portionen)

180 g Zucker 2 Lfl Maisstärke
1 dl Wasser 4 dl Milch
4 Eigelb 2.5 dl Rahm

Zucker in Chromstahlpfanne langsam dunkel caramelisieren, Pfanne vom Herd ziehen und vorsichtig mit Wasser ablöschen.

Aufkochen und Caramel auflösen, 3 dl Milch hinzugeben und zum Kochen bringen, dann zur in der Zwischenzeit aus Eigelb, Maisstärke und 1 dl Milch zusammengerührten Masse giessen, gut rühren und in die Pfanne zurück geben. Bis vor's Kochen bringen, vom Herd ziehen und 2 Minuten rühren.

In Schüssel geben, dann den steif geschlagenen Rahm darunter ziehen. Portionsweise anrichten, mit einem Tupf Rahm und gerösteten Mandelscheibchen garnieren und geniessen..

Parmesan-Schaumsüppchen

7 dl Bouillon 3 EL Mehl
250 g Parmesan 3 EL Olivenöl
2,5 dl Rahm 1 Schlüss Weisswein
1 Zwiebel Salz, Pfeffer

Zwiebel schälen und hacken, im heissen Öl anschwitzen, mit Mehl bestäuben und mit der Bouillon ablöschen. Auf mittlerer Stufe ein paar Minuten köcheln lassen. Geriebenen Parmesan zugeben, Suppe einmal aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen, ab und zu umrühren. Weisswein zugeben und umrühren. Rahm unter Rühren dazugiessen, mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Suppe mit dem Pürierstab aufschäumen und mit Parmesan chips und Essblüten oder gehackten Kräutern anrichten.

fein
Erlebnislauchlich



Rezeptkarte 6



Für unsere

geschätzte Kundschaft

aus nah und fern

Dezember 2021

Dezember 2021

Liebe Gäste des Rössli Krinau

Gerne haben wir stets mit Freude und Leidenschaft verschiedene Köstlichkeiten aus frischen regionalen und saisonalen Produkten für Sie gekocht, gegrillt und gebacken.

Als kleines Dankeschön und Erinnerung an Rössli-Spezialitäten möchten wir Ihnen eine unserer Rezeptkarten überreichen.

Wir wünschen Ihnen ein vor Gesundheit und Erfolg strotzendes, glückliches 2022.

Mit bestem Dank und Gruss

Tankg Swaida



Für unsere

geschätzte Kundschaft

aus nah und fern

Dezember 2021

Dezember 2021

Liebe Gäste des Rössli Krinau

Gerne haben wir stets mit Freude und Leidenschaft verschiedene Köstlichkeiten aus frischen regionalen und saisonalen Produkten für Sie gekocht, gegrillt und gebacken.

Als kleines Dankeschön und Erinnerung an Rössli-Spezialitäten möchten wir Ihnen eine unserer Rezeptkarten überreichen.

Wir wünschen Ihnen ein vor Gesundheit und Erfolg strotzendes, glückliches 2022.

Mit bestem Dank und Gruss

Tankg Swaida