

Für 4 Personen

## «Chlepfer Ännis» Rehschnitzeli

Dieses Rezept wurde zum Andenken an den Schriftsteller Jeremias Gotthelf entwickelt. Zusammen mit Fritz Gfeller, Kochbuchautor verschiedener Emmentaler Kochbücher, habe ich dieses Rezept zum Gotthelf-Jahr zusammengestellt. Das Rezept wurde in einer speziellen Aktion in verschiedenen 4 – 5-Sterne-Hotels in der Schweiz gekocht. Der Sage nach wohnte «Chlepfer Änni» in Heimisbach im «Geissheimetli», in der Nähe des Waldes. Die Schweizerdeutsche Übersetzung für das Rezept heisst folgendermassen: «Ankezarti Rehschnitzeli mit verblitzgete guete Dörrfrücht u Wildnidlesosse mit Chnöpfli u Gmües».

### Rehschnitzeli

- 12 Rehschnitzeli à 40 – 50g
- 10g Butter
- 10g Erdnussöl
- 50g Rotwein
- 20g Calvados
- 20g Butter zum Braten
- 150g gedörnte Apfelringe, Zwetschgen, Birnen und Aprikosen

#### Zubereitung

Die Rehschnitzeli nicht zu dünn schneiden und mit Salz, Pfeffer und Paprika leicht würzen (man kann sie auch leicht mit Mehl bestäuben) und in halb Erdnussöl und halb Butter schnell anbraten, auf ein Gitter legen und im 90°-Celsius warmen Ofen ca. 7 Minuten ziehen lassen. Das Fett abschütten und mit Calvados und Rotwein ablöschen, aufkochen und das ganze in die Sauce geben. Die Dörrfrüchte in gefällige Stifte schneiden und im Butter dünsten. Auf die angerichteten Rehschnitzeli verteilen.

### Wildnidelsauce

- 10g Schalotten
- 2g frische Gartenkräuter
- 50g Rotwein
- 2 Stück Wachholderbeeren
- 5g Cognac
- weisser Pfeffer aus der Mühle
- 3g Hühnerbouillonpaste
- 5g Ketchup
- 3g Balsamico-Essig
- 1 dl Wildfond
- 2 dl Rahm
- 5g Calvados

#### Zubereitung

Alle Zutaten, ausser Rahm und Calvados, miteinander in einer Kasserolle aufkochen und ca. 10 Minuten kochen lassen, abpassieren, aufkochen, den Rahm, den Bratensatz und den Calvados begeben und mit Salz, Pfeffer, Paprika und Muskat abschmecken. Eventuell vor dem Anrichten noch geschlagenen Rahm darunterziehen.

## **Chrüterchnöpfli**

- 200g Mehl oder Chnöpfli dust
- 3 Eier
- 1 dl Wasser
- 10g Butter
- 5g frische Gartenkräuter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle und Muskat
- 30g Butter zum Braten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle und Muskat

### *Zubereitung*

Das Mehl sieben und alle anderen Zutaten beimischen und mit der Hand oder einer Kelle gut schlagen bis er Blasen wirft. Den Teig mindestens 1 Stunde kühl stellen. Durch das Spätzlisieb in kochendes Wasser streifen und wenn das Wasser aufgekocht hat, sofort in kaltem Wasser abkühlen.

In einer Teflonpfanne den Butter erhitzen und die Spätzli darin goldgelb braten, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

## **Ännis-Gemüse**

- 50g Pfälzerrübli
- 50g Rüebli
- 100g Rosenkohl
- 75g Kohlräbli
- 10g Butter
- Zucker, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat

### *Zubereitung*

Das Gemüse waschen und rüsten. Im Salzwasser knackig kochen und abkühlen. Vor dem Servieren in Butter glasig dünsten und mit wenig Zucker, Salz und Muskat abschmecken.

## **Garnitur**

- 2 kleine kochfeste Äpfel
- ¼ Vanillestengel
- ¼ Zimtstengel
- ¼ Lorbeerblatt
- 1 Nelke
- 100g Zucker
- 300g Wasser

### *Zubereitung*

Die Äpfel schälen und quer halbieren, mit dem Pariserlöffel ausstechen. Wasser, Zucker, Nelke, Vanille und Zimt aufkochen und die Äpfel beige geben aufkochen und einige Minuten ziehen lassen. Abtropfen lassen und mit Preiselbeeren füllen.