

Geröstete Griessuppe

Herzigs Rezept

Sud

3-4 Markknochen vom Rind dunkel anbraten.
Knochen im Wasser auskochen (2-3 Stunden).
Sud absieben.

Kräftige Bouillon

2/3 Rindsbouillon
1/3 Gemüsebouillon
Einen «Schuss» Sojasosse

Gries rösten

Hartweizengries verwenden. Als Alternative geht auch eine feine Polenta (Maisgries).
In einer Gusseisenpfanne langsam dunkel rösten.
Ständig umrühren.
Dauer: Ca. ¼ Stunde
Gries etwas auskühlen lassen und einige Minuten in der Suppe mitkochen.

Wer's mag

Rezenten Emmentaler in kleine Würfel schneiden und nach dem Servieren begeben.

Solothurner Birnenbraten

«Soledurner Birebrote» - Eintopf

75 g Zucker
1½ Esslöffel Wasser

In einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin-und-her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht.
Pfanne von der Platte nehmen.

1½ dl Wasser, heiss
500 g Birnen (nicht zu reif), halbiert, in Schnitzen
500 g geräucherter Kochspeck

Beigeben, aufkochen, zugedeckt unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 30 Min. köcheln.

500 g festkochende Kartoffeln in ca. 3 cm grossen Stücken
½ Teelöffel Salz

Beigeben, zugedeckt ca. 30 Min. mitköcheln.
Anschliessend Speck herausnehmen, zugedeckt beiseitestellen.

1 dl Vollrahm

Dazugiessen, nur noch heiss werden lassen. Speck in Tranchen schneiden, auf dem Eintopf anrichten.

Moccamousse

Mit caramelierten Nüssen

2 frische Eigelbe

3½ Esslöffel Zucker

1 Esslöffel heisses Wasser

Alles mit dem Mixer ca. 5 Min. rühren, bis die Masse schaumig ist.

2 Blatt Gelatine, ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft

2 Esslöffel Wasser siedend

1 Esslöffel sofortlösliches Kaffeepulver

Achtung: Das muss relativ schnell gehen!

Gelatine mit dem siedenden Wasser auflösen, Kaffeepulver darunter rühren.

2 Esslöffel Eimasse darunter rühren.

Sofort unter die restliche Eimasse rühren.

2 frische Eiweisse

1 Prise Salz

1 dl Rahm

Eiweisse mit dem Salz steif schlagen.

Rahm steif schlagen, mit dem Eischnee unter die Masse ziehen.

Fertige Masse in Tassen füllen, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.

½ Esslöffel Butter

50 g Haselnüsse

1 Esslöffel Zucker

Butter in einer Pfanne warm werden lassen.

Haselnüsse grob hacken (oder mit grossem Messer oder zwischen zwei Brettchen zerdrücken).

Zucker und Haselnüsse in die Butter geben und bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. goldbraun rösten.

Auf einem Backpapier auskühlen lassen.