

**Schlangenbrot ca. 15 Stück**

Zutaten: 1 kg Weiss- oder Ruchmehl, 2 1/2 TL Salz, 20 g Hefe, zerbröckelt, ca. 6 dl Wasser

dicke Holzstecken

Für den Teig Mehl, und Salz in eine Schüssel geben, mischen, eine Mulde formen. Die Hefe mit 1/2 dl Wasser auflösen, in die Mulde giessen. Mit wenig Mehl vom Rand zu einem dickflüssigen Brei anrühren, ca. 15 Minuten stehen lassen. Restliches Wasser beifügen, zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 1 Stunde aufsdoppeln lassen. Teig in 20 Portionen teilen, zu langen Strängen formen. Jeden Strang um einen Stecken wickeln. Über der Glut je nach Grösse 10-20 Minuten backen.



## Rezepte

**Bonsai**  
Schweizer Delegation

**Birchermüesli für 4 Personen**

Zutaten: 5-6 Esslöffel Hafervlocken, 1 dl Milch, 500g Joghurt (Geschmack nach Belieben), 1 Hand voll Sultaninen, diverse Früchte

Die Hafervlocken mit der Milch quellen lassen. Den Joghurt und die Sultaninen dazugeben

Früchte wie Apfel, Birnen, Bananen, Beeren, Orangen, usw. klein schneiden und dazugeben. Alles gut mischen.

**Alperrakaroni für 4 Personen**

Zutaten: 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 400g festkochende Kartoffeln, 150g Speckwürfel, 5dl Gemüsebouillon, 5dl Halbrahm, 250g Teigwaren (z.B. Makkaroni), 60g geriebener Käse (eher rezent) Salz und Pfeffer zum würzen

Zwiebeln in Ringe, Knoblauch in Scheiben, Kartoffeln in Würfel schneiden. Speck, Zwiebeln und Knoblauch in einer beschichteten Bratpfanne goldbraun braten, herausnehmen, beiseite stellen. Bouillon und Rahm aufkochen, Kartoffeln und Teigwaren beigeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. al dente kochen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist. Käse daruntermischen, würzen. Beiseite gestellte Speck-Zwiebel-Mischung darauf verteilen.

### Schoggi bananen

Zutaten: Bananen, Schokolade, Alufolie

Die Bananen mit der Schale dran auf der Innenseite der Krümmung der Länge nach aufschneiden. 2 Reiheli Schokolade in den Schlitz stecken. Das Ganze mit Alufolie umwickeln, so dass alles gut geschützt ist. Die Banane für ca. 5-10 Minuten ins Feuer legen. Wenn die Schokolade geschmolzen ist, die Schokobanane mit dem Löffel auslöffeln.

### Fotzelschnitten für 4 Personen

Zutaten: 200 ml Milch, 2 Eier, 1 Prise Salz, 8 Scheiben Brot (vom Vortag, es sollte nicht frisch sein), 3 Esslöffel Zucker, 0.5 Teelöffel Zimt, 30g Butter

Milch, Eier und Salz gut verrühren. Die Brotscheiben in die Eiermilch legen bis diese aufgesaugt ist. Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Brotscheiben (ca. 2cm dick geschnitten) beidseitig ca. 5 Minuten goldgelb backen. Zimt und Zucker vermischen und die Fotzelschnitten damit bestreuen.

**Tipp:** Die Fotzelschnitte schmeckt hervorragend mit Apfelmus aus säuerlichen Äpfeln

### Tomaten Risotto für 4 Personen

Zutaten: 1 Knoblauchzehe, gepresst, 1 Zwiebel, fein gehackt, Butter zum Dämpfen 400 g Risotto Reis, 5 EL Tomatenpüree, 2 dl Weisswein, 1.2l Gemüsebouillon, heiss, 5 EL Mascarpone, 2 EL fein gehackter Oregano 3 Tomaten, halbiert, entkernt, klein gewürfelt, 6 EL geriebener Sbrinz AOP, Pfeffer

Knoblauch und Zwiebel in Butter andämpfen. Reis und Tomatenpüree dazugeben, kurz mitdünsten. Mit Wein oder Bouillon ablöschen, einkochen. Nach und nach heisse Bouillon dazugiessen, unter häufigem Rühren 15-20 Minuten al dente kochen. Mascarpone, Oregano, Tomaten und Sbrinz daruntermischen, nur heiss werden lassen, mit Pfeffer würzen. Nach Belieben mit Oliven bestreuen, garnieren.

### Rösti für 4 Personen

Zutaten: 1kg festkochende Kartoffeln, Butter, Salz (Varianten mit Schinken, Käse, Tomaten, Pilzen möglich)

Die Kartoffeln weich kochen (am besten schon am Vortag). Diese dann schälen und mit einer groben Raffel in eine Schüssel raffeln. Das immer wieder salzen. Etwas Butter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Kartoffeln beigeben, unter gelegentlichem Wenden ca. 5 Min. an braten. Rösti mithilfe einer Bratschaufel zu einem Kuchen formen, nicht mehr bewegen. Rösti offen bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. weiter braten. Einen flachen Teller auf die Pfanne legen, Rösti auf den Teller stürzen. Wenig Bratbutter in die Pfanne geben, Rösti zurück in die Pfanne gleiten lassen, offen ca. 15 Min. fertig braten