

## Apfel-Zwiebel-Konfitüre

Passt ausgezeichnet zu Käse, Gschwellti usw.



### Zutaten

|          |                  |
|----------|------------------|
| 500 g    | Zwiebeln         |
| 500 g    | Äpfel, säuerlich |
| 3 Stiele | Thymian          |
| 1 Stange | Zimt             |
| 200 ml   | Balsamico weiss  |
| 500 g    | Gelierzucker 2:1 |

### Zubereitung

Äpfel und Zwiebeln schälen und klein würfeln. Thymian von den Stielen zupfen, mit den Äpfeln, Zwiebeln, Zimtstange, Balsamico und dem Gelierzucker in einen Topf geben, verrühren und 30 min. stehen lassen.

Unter Rühren aufkochen lassen, ca. 4 min sprudelnd kochen lassen. Zimtstange entfernen und in vorbereitete Twist Off Gläser füllen.

## Überbackenes Schweinefilet mit Zwiebel - Senf – Kruste



### Zutaten

|          |                         |
|----------|-------------------------|
| 400 g    | Zwiebeln                |
| 1 EL     | Butter oder Margarine   |
| 1 Schuss | Weissweinessig          |
| 1 Becher | Crème fraîche           |
| 5 TL     | Senf, scharfer, körnig  |
| ½ TL     | Salz und Pfeffer        |
| 2 Prisen | Zucker                  |
| 600 g    | Schweinsfilet           |
| etwas    | Paprikapulver, edelsüss |

16 Scheiben Schinken

### Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und je nach Grösse halbieren oder vierteln und in nicht zu dicke Stücke schneiden. Die Butter oder Margarine in einer grossen Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln zufügen und unter Rühren bei mittlerer Hitze 5 Minuten anschwitzen, bis sie gerade weich werden.

Den Weissweinessig dazugeben und weiterrühren, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Die Creme fraiche unter die Zwiebeln rühren und bei kleiner Hitze weitere 5 Minuten in der offenen Pfanne köcheln lassen. Dann den Senf untermischen und die Masse mit einem halben Teelöffel Salz, 2 Prisen Zucker und etwas Pfeffer würzen. Die Pfanne beiseite stellen und die Zwiebelmasse etwas abkühlen lassen. Den Backofen auf 225 Grad vorheizen.

Vom Schweinefilet Fett und Sehnen mit einem scharfen Messer abtrennen. Das Filet in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben mit der Hand etwas flach drücken und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Jeweils eine Scheibe Schinken um die Filetscheibe legen.

Dann die Päckchen in eine Auflaufform geben. Die abgekühlte Zwiebelmasse auf den Filetscheiben verteilen. Die Auflaufform auf mittlere Schiene im Backofen 40 Minuten backen.

## Crostini mit Ziegenfrischkäse, Zwiebeln und Feigenkonfitüre



### Zutaten

|             |                          |
|-------------|--------------------------|
| 12 Scheiben | Baguette                 |
| 200g        | Ziegenfrischkäse, cremig |
| 3 kleine    | Zwiebeln                 |
|             | Öl für die Pfanne        |
| 1 EL        | Balsamico                |
| 5 Zweige    | Thymian frisch           |
|             | Salz                     |
| 150 g       | Feigen                   |
| 2 TL        | Zitronensaft             |
| 1 Prise     | Salz                     |
| 125 ml      | Wasser                   |
| 1 TL        | Honig                    |
| 12 halbe    | Walnüsse                 |
|             | Thymian für die Garnitur |

### Zubereitung

Baguette unter dem Grill goldgelb rösten.

Die Zwiebeln schälen, in dünne Spalten schneiden. Thymianblättchen von den Stielen streifen. Sehr

wenig Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebelspalten bei mittlerer Hitze fünf Minuten dünsten. Thymianblättchen und Balsamico zugeben, salzen. Zwiebeln bei geringer Hitze in ca. fünfundzwanzig Minuten garen und bräunen. Falls notwendig, zwischendurch esslöffelweise Wasser zugeben. Abkühlen lassen.

Von den Softfeigen die Stielansätze entfernen, Feigen grob zerschneiden. Mit Zitronensaft, Wasser und Salz aufkochen, ca. fünfzehn Minuten köcheln lassen. Mit dem Passierstab pürieren, Honig unterrühren. Abkühlen lassen.

Die Baguettescheiben mit Ziegenfrischkäse bestreichen. Jeweils einige Zwiebeln und einen Klecks Feigenkonfitüre darauf geben, mit den Walnushälften und Thymian garnieren.

Varianten:

Zusätzlich einen Streifen knusprigen Bacon zugeben oder die Feigenkonfitüre durch gedünstete Birnenstückchen ersetzen.

## Berner Zwiebelkuchen



### Zutaten

|        |                      |
|--------|----------------------|
| 1      | Kuchenblech à 24 cm  |
| 350 g  | Zwiebeln             |
| 70 g   | Speckwürfeli         |
| 40 g   | geriebener Greyerzer |
| 1 dl   | Milch                |
| 1 dl   | Rahm                 |
| 1      | kleines Ei ca. 50 g  |
| 20 g   | Mehl                 |
| 0,5 TL | Salz                 |
|        | weisser Pfeffer      |
|        | Muskat               |
|        | Paprika              |

### Kuchenteig

|        |                    |
|--------|--------------------|
| 40 g   | Butter, kalt       |
| 40 g   | Schweinefett, kalt |
| 175 g  | Mehl               |
| 0,5 dl | Wasser             |
| 0,5 TL | Salz               |

**Am Vortag:** Für den Teig Butter und Fett in Würfeln zum Mehl geben. Zwischen den Händen zu einer bröseligen Masse reiben. Wasser und Salz beifügen. Alles rasch zu einem Teig zusammenfügen. Teig auswallen, auf das eingefettete Blech geben und über Nacht gekühlt ruhen lassen.

**Am Zubereitungstag:** Backofen auf 190 °C vorheizen. Teig mit einer Gabel dicht einstechen. Zwiebeln halbieren, in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Speck in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett anbraten. Zwiebeln zugeben, kurz mitdünsten. In einer Schüssel abkühlen lassen. Käse dazugeben und mischen. Auf dem Teig verteilen.

Milch, Rahm, Ei und Mehl verquirlen. Den Guss mit Salz, Pfeffer, Muskat und Paprika würzen. Über die Zwiebelmischung verteilen.

Zwiebelkuchen in der unteren Ofenhälfte ca. 40 Minuten backen.

## Hähnchen mit Zwiebel-Rahmsauce



### Zutaten

|        |                                 |
|--------|---------------------------------|
| 500 g  | Hühnerbrustfilet oder –Schenkel |
| 350 g  | Zwiebeln                        |
| 200 ml | Rahm                            |
| 150 ml | Gemüsebrühe                     |
| 1 TL   | Mehl, gehäuft                   |
|        | Salz und Pfeffer                |
|        | Butter oder Margarine           |

### Zubereitung

Die Filets kurz abrausen und trocken tupfen.

Jeweils in 2-3 Stücke (je nach Grösse) schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in eine gefettete Auflaufform legen.

Den Ofen auf 200°C vorheizen.

Die Butter oder Margarine in einem Topf erhitzen und die in feine Ringe geschnittenen Zwiebeln ca.15 min. andünsten. Die Zwiebelringe dürfen ruhig etwas anbräunen, dass verfeinert den Geschmack.

Danach mit dem Mehl bestäuben, etwas anschwitzen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit der Gemüsebrühe und dem Rahm ablöschen und etwas einköcheln lassen.

Die Sauce über die Filets giessen und 30 min. im Ofen überbacken.

Wer mag, kann noch etwas geriebenen Käse darüber geben

Dazu schmecken Rösti, Reis, Pommes frites.

### Zwiebel - Birnenragout auf Blätterteig



### Zutaten

|       |   |
|-------|---|
| 2     | Birnen, geviertelt, ohne Kerngehäuse, in Scheiben geschnitten |
| 2     | Zwiebeln geschält, geviertelt, in Scheiben geschnitten        |
| 200 g | Sauerrahm   |
| 1 Pak | Blätterteig   |

|      |                                    |
|------|------------------------------------|
| 1 EL | Haselnüsse oder Walnüsse, gemahlen |
|      | Majoran                            |
|      | Salz                               |
| 1 EL | Kochbutter                         |
|      | Speisestärke zum Binden            |

### Zubereitung

Die Zwiebelscheiben in dem Butterschmalz etwas Farbe nehmen lassen.

Die Birnenscheiben dazugeben und ebenfalls andünsten.

Den Sauerrahm unterrühren und mit der Stärke etwas binden.

Mit Majoran und Salz abschmecken.

Die gemahlene Nüsse unterrühren.

Den Blätterteig in Quadrate von jeweils etwa 15 cm Länge schneiden.

Die Ränder etwas nach innen klappen.

Und auf jedes Quadrat einen Esslöffel von dem Ragout geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft) etwa 15 Minuten backen. Schmeckt auch kalt gut.

Lässt sich einfrieren und wieder aufbacken

## Apfel-Zwiebelsuppe mit Kürbiskern – Croutons



### Zutaten

|            |                                 |
|------------|---------------------------------|
| 2          | Zwiebeln                        |
| 450 g      | Rüebli                          |
| 300 g      | Äpfel                           |
| 200 g      | Kartoffeln                      |
| 4 EL       | Kochbutter                      |
| 1 Liter    | Gemüsebrühe                     |
| 2          | Lorbeerblätter                  |
|            | Salz und Pfeffer, aus der Mühle |
| 250 ml     | Rahm                            |
|            | Tabasco                         |
| 3 EL       | Apfelessig                      |
| 4 Scheiben | Toastbrot                       |
| 40 g       | Kürbiskerne                     |
| 3 EL       | Kürbiskernöl                    |
| 1 Bund     | Petersilie                      |

### Zubereitung

Zwiebeln, Möhren, Äpfel und Kartoffeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden.

Zwiebeln und Rüebli in 2 EL Kochbutter anbraten.

Äpfel und Kartoffeln unterrühren,

mit der heißen Brühe aufgießen und die Lorbeerblätter dazu geben.

Zugedeckt aufkochen lassen, salzen und pfeffern.

Bei milder Hitze 20 Minuten kochen.

Danach die Lorbeerblätter entfernen und die Suppe fein pürieren.  
Den Rahm unterrühren und die Suppe abschmecken.

In der Zwischenzeit das Toastbrot entrinden und in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden.  
In 2 EL Kochbutter bei mittlerer Hitze rundum goldbraun braten.  
Die Kürbiskerne 2 Minuten mit rösten.  
Das Kürbiskernöl unterrühren und die Croutons auf einem Teller abkühlen lassen.  
Mit gehackter Petersilie mischen.

Die Suppe mit der Crouton-Mischung servieren.  
Nach Geschmack noch etwas Kürbiskernöl auf die Suppe träufeln