

# SÄULIÄMTLER GOURMET CHUCHI

313. Chochete vom 03.05.2022  
mit Guido Wild

## APPEZÖLL



### MENÜ

#### Apéro

Appezöller Chäsfüess

#### Suppe

Appezöller Brotsuppe

#### Vorspeise

Chäs-Schoope auf Mischsalat

#### Hauptgang

Appezöller Südwurststrudel mit Chäshörnli

#### Dessert

Appezöller Schlorziflade

### WEINE

#### Bier

Appenzeller Holzfass-Bier

#### Weisswein

Innerrhoderwy  
Riesling Silvaner

#### Weisswein

Landsgmendwy  
Riesling Silvaner

#### Rotwein

Wienachtswy  
Pinot Noir

#### Digestif

Appenzeller Alpenbitter, Appenzeller  
Rahmlikör, Appenzeller Williams Honig  
oder Säntis Malt

# GETRÄNKE

## Holzfass-Bier

Brauerei Locher AG  
9050 Appenzell



Ein harmonisches, naturtrübes Bier mit einer einzigartigen Eichenholznote, die durch eine ausgewählte Malzmischung aus Pilsenermalz, Wienermalz und Caramelmalz abgerundet wird.

## Innerrhoderwy

Riesling Silvaner

Weingut Schmid Wetli  
9442 Berneck



Auf einer Höhe von 610 Meter über Meer schöpfen wir durch eine spätere Reife das volle Potential der Riesling Sylvaner Traube aus. Dieser nach Zitrusfrüchten und floralen Aromen duftende Wein gedeiht in der Lage Katzenmoos im Appenzell Innerrhodischen Büriswilen. Kühl getrunken eignet sich diese Rarität ausgezeichnet zu leichten Fischspeisen oder als bekömmlicher Apérowein.

## Landsgmendwy

Riesling Silvaner

Weingut Schmid Wetli  
9442 Berneck



Der traditionsreiche Rebberg für den Landsgmendwy liegt im Appenzell Ausserrhodischen Wienacht-Tobel. Vollmundig und weich präsentiert sich dieser Riesling Sylvaner harmonisch am Gaumen. Die Düfte nach Zitrusfrüchten und dem sortentypischen Muskataroma entfalten sich im Glas in ihrer ganzen Vielfalt. Kühl serviert ist er ein hervorragender Essensbegleiter zu erlesenen Speisen.

## Wienachtswy

Pinot Noir

Weingut Schmid Wetli  
9442 Berneck



Im Appenzell Ausserrhodischen Wienacht-Tobel liegt der Rebberg für den Pinot Noir Wienachtswy. Trotz der hoch gelegenen Lage von fast 580 Meter über Meer gelingt bei optimaler Pflege im Rebberg und in der Vinifikation ein hochwertiger, eleganter Pinot Noir. Der nach roten Beeren und würzigen Komponenten duftende Wein eignet sich bestens als Essensbegleiter zu dunklem Fleisch oder Wild.

**Appenzeller  
Alpenbitter  
29%**

Appenzeller  
Alpenbitter AG  
9050 Appenzell



So einzigartig wie seine Herkunft. Der Appenzeller Alpenbitter ist seiner Tradition seit 1902 treu geblieben. Sein Rezept mit 42 Kräutern gehört wohl zu den bestgehüteten Geheimnissen überhaupt. Bestseller seit 1902.

**9050 Rahmlikör  
18%**

Appenzeller  
Alpenbitter AG  
9050 Appenzell



Der 9050 Rahmlikör ist zurück! Die Flasche ist neu, die bekannte Alpaufzug-Etikette sanft angepasst, das Rezept unverändert. Der besonders cremige Genuss aus dem Herzen von Appenzell.

**Williams Honig  
35%**

Appenzeller  
Alpenbitter AG  
9050 Appenzell



Die Mischung von echtem Schweizer Williamsbrand und feinstem Honig verleiht diesem Produkt seinen süßen und fruchtigen Charakter.

**Säntis Malt  
Edition Sigel  
40%**

Brauerei Locher AG  
9050 Appenzell



Unser Säntis Malt "Edition Sigel" gewinnt seine Geschmacksnote durch Lagerung in Eichenholz-Bierfässern. Jim Murray beschrieb ihn wie folgt: "Ein exklusives Aroma und ein reiner Malt, der auf der Zunge zergeht, kombiniert mit einer saftigen Fruchtigkeit und leichten Gewürzen. Vanille repräsentiert die Eiche auf freundlichste Weise."

# APPEZÖLLER CHÄSFÜESS

## INFORMATION

Vorbereitungszeit: x Min.

Koch-/Backzeit: x Min.

Ruhezeit: x Min.

## ZUTATEN

(für 4 Personen)

### Menge Zutaten

100 g Appenzellerkäse

100 g Mehl

100 g Butter

50 g Mostbröckli

Milch



## ZUBEREITUNG

- Käse, Mehl und Butter von Hand zu einem Teig verarbeiten und mit etwas Milch binden.
- Mindestens eine halbe Stunde kühl stellen
- 8 mm Auswallen und mit "Fuss"-Förmchen ausstechen
- Bei 200 Grad im Ofen hellgelb Backen

## ZUTATEN

(für 4 Personen)

### Menge Zutaten

1 Blätterteig

100 g Appenzellerkäse gerieben

30 g Zwiebeln fein gehackt

1 Eigelb

¼ dl Rahm

Salz

Pfeffer

Muskat



## ZUBEREITUNG

- Käse, Zwiebeln, Eigelb und Rahm mischen und abschmecken
- Blätterteig mit "Fuss"-Förmchen ausstechen.
- Füesse mit Käsemasse besteichen
- Bei 220° goldbraun Backen

# APPEZÖLLER BROTSUPPE

## INFORMATION

Vorbereitungszeit: 10 Min.

Koch-/Backzeit: 15 Min.

Ruhezeit: 10 Min.

## ZUTATEN

(für 4 Personen)

### Menge Zutaten

80 g	SchwarzbrotscHEIBEN (vom Vortag)
20 g	Butter
40 g	Speck
30 g	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
7 dl	kräftige Bouillon
	Kümmel
	Pfeffer
0.5 dl	Rahm
30 g	Lauch
60 g	Appenzeller Classic



## ZUBEREITUNG

- Brot in 2-3 cm grosse Würfel schneiden. Speck in möglichst kleine Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und hacken. Eine kräftige Bouillon bereitstellen. Lauch halbieren, waschen und in sehr feine Streifen schneiden. Appenzeller Käse raffeln.
- Brotwürfel in Suppentopf bei schwacher Hitze zunächst ohne Butter anrösten (Tipp: verwenden Sie die Brotkrumen die beim Schneiden entstanden nicht, sie verbrennen leicht). Die Butter stückweise dazugeben, regelmässig durchmischen bis die Brotwürfel leicht Farbe annehmen.
- Die Speckwürfel begeben, kurz mitdünsten.
- Zwiebeln und Knoblauch dazugeben, dünsten, aber keine Farbe nehmen lassen.
- Mit der Bouillon auffüllen. Kümmel und Pfeffer nach Belieben begeben. Einmal Aufkochen lassen, vom Herd nehmen damit sich das Brot vollsaugen kann (ca. 10 min.).
- Mit Schneebesen kräftig durchmischen. Aufkochen, Rahm und Lauch dazugeben.
- Abschmecken. Anrichten, mit Appenzeller Käse bestreuen.

Tipp: Verwenden Sie mehr Speck und Lauch, schneiden diese etwas gröber und servieren die Suppe für 2 Personen als Hauptgang.



# CHÄS-SCHOOPE AUF MISCHSALAT

## INFORMATION

Vorbereitungszeit: 20 Min.

Koch-/Backzeit: 10 Min.

Ruhezeit: 0 Min.

## ZUTATEN CHÄS-SCHOOPE

(für 4 Personen)

### Menge Zutaten

200 g dunkles Bauernbrot (1-2 Tage alt)  
100 g Appenzeller Classic, gerieben  
100 g Appenzeller ¼-Fett Räss, gerieben  
0.5 dl Rahm  
1 Prise Muskatnuss  
Pfeffer  
Butter zum Braten  
Schnittlauch, fein geschnitten



## ZUBEREITUNG

- Geriebener Käse mit Pfeffer und Muskat würzen und mit dem Rahm zu einem festen Brei mischen.
- Das Brot in Fondue-Würfel schneiden und in Butter goldbraun rösten.
- Die Käsemasse über die heissen Brotwürfel in der Bratpfanne geben und so lange schwenken, bis alle Brotwürfel mit der Käsemasse überzogen sind.
- Auf Mischsalat mit Schnittlauch bestreut servieren

## ZUTATEN SALAT-DRESSING

(für 4 Personen)

### Menge Zutaten

4 EL Olivenöl  
1 EL Balsamico weiss  
3 TL Honigsenf  
1 Knoblauchzehe gepresst  
1 geriebene Orangenschale  
1 EL Zitronensaft  
Salz  
Pfeffer

# APPEZÖLLER SÜDWURSTSTRUDEL

## INFORMATION

Vorbereitungszeit: 15 Min.

Koch-/Backzeit: 25 Min.

Ruhezeit: 0 Min.

## ZUTATEN

(für 4 Personen)

### Menge Zutaten

1	Lauchstengel
120g	Appenzeller EXTRA
50g	Appenzeller Mostbröckli
1	Bund Schnittlauch
400g	Siedwurstbrät
1	Blätterteig (rechteckig)
1	Ei
1 EL	Nuss-Kernen-Mix



## ZUBEREITUNG

- Lauch längs halbieren und die einzelnen Blätter auseinanderlösen. Lauchblätter in kochendem Wasser kurz blanchieren. Kalt abschrecken und mit Küchenpapier trocken tupfen.
- Käse und Mostbröckli in Würfelchen schneiden. Schnittlauch fein schneiden. Alles mit dem Siedwurstbrät mischen.
- Blätterteig auf der Arbeitsfläche auslegen. Lauchstreifen darauf auslegen, dabei rundum einen Rand frei lassen. Das Siedwurstbrät darauf ausstreichen.
- Das Ei verquirlen und die Teigränder damit bestreichen. Teig aufrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Strudel mit Ei bestreichen und mit dem Nuss-Kernen-Mix bestreuen.
- Appenzeller Südwurststrudel im 200 Grad heißen Ofen ca 20-25 Minuten backen

# APPENZELER CHÄSHÖRNLI

## INFORMATION

Vorbereitungszeit: 15 Min.

Koch-/Backzeit: 20 Min.

Ruhezeit: 0 Min.

## ZUTATEN

(für 4 Personen)

### Menge Zutaten

2	Kartoffeln
125g	Hörnli grob
100g	Appenzeller Rässkäse
25g	Butter
1	Zwiebel gross



## ZUBEREITUNG

- Kartoffeln in 1cm Würfel schneiden.
- Salzwasser aufkochen und Kartoffeln für 5 Minuten darin kochen lassen. Danach die Hörnli beifügen und gar kochen.
- In einem Sieb abtropfen lassen.
- Lageweise mit geriebenem Käse in die Auflaufform anrichten und im Ofen 10 Minuten backen.
- Zwiebelringe im Butter goldbraun braten und über die Chäshörnli geben.



# APPEZÖLLER SCHLORZIFLADE

## INFORMATION

Vorbereitungszeit: 10 Min.  
Koch-/Backzeit: 30 Min.  
Ruhezeit: 120 Min.

## ZUTATEN

(für 6 Personen)

### Menge Zutaten

1	Kuchen- oder Geriebener Teig für runde 20 cm Wähenform
---	---
175g	Birnenweggenfüllung
1 EL	Kirsch
1	Ei
1.5dl	Rahm
1 EL	Zucker
1 Prise	Salz
1 EL	Maizena



## ZUBEREITUNG

- Teig auf ein rundes Backblech legen, einstechen und mit Dörrobirnenmasse (ev. mit etwas Kirsch verfeinert) bestreichen.
- Rahm mit Eiern, Zucker, Salz und Maizena sehr gut verquirlen. Danach auf die Dörrobirnenmasse giessen.
- In der unteren Hälfte des Ofens bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen. Fladen auf einem Gitter auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.