



BÜNDNER KÄSESUPPE (Supa shetgia)

200 g Greyzer, an der Röstiraffel geraffelt
4 Brötchen (Semmeli) oder (Mütschli), in feine Scheiben geschnitten

6 dl heisse Bouillon
4 Eier
20 g Butter
1 grosse Zwiebel, in Ringe geschnitten
Paprika nach Belieben

Greyzer und Brotscheiben lagenweise in feuerfeste Suppentöpfchen schichten. Die Bouillon heiss darübergiessen und in jedes Töpfchen ein Ei gleiten lassen. Im vorgeheizten Ofen (220°C) 15–20 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Zwiebeln in der Butter goldbraun braten und die fertige Suppe damit garnieren. Nach Belieben mit Paprika bestäuben.

Kalbfleischvögel

braucht etwas Zeit, eher teuer, für 4 Personen

8 dünne Kalbsplätzli
Salz, Pfeffer, Paprika, Senfpulver
100 g Sbrinz, gerieben
16 Tranchen Frühstückspeck
3 Zweige Thymian, abgezupft
2 mittlere, rote Peperoni, entkernt, in Streifen geschnitten
Zahnstocher

3 Esslöffel Brat-Butter
2 dl Rotwein
2 dl gebundene Bratensauce
einige Rosmarinnadeln
1 dl Rahm

1. Die Kalbsplätzli zwischen zwei Haushaltfolien gleichmässig flachklopfen.
2. Beidseitig würzen und auf der Arbeitsfläche auslegen.
3. Mit Sbrinz bestreuen, mit je zwei Tranchen Frühstückspeck belegen und mit Thymian bestreuen.
4. Die Peperonistreifen darauf verteilen und satt einrollen. Das Ende mit einem Zahnstocher fixieren.
5. In der erhitzten Brat-Butter rundum gut anbraten.
6. Mit Rotwein und Bratensauce ablöschen, die Rosmarinnadeln zufügen und auf kleinem Feuer 15–20 Minuten zugedeckt schmoren lassen.
7. Die Fleischvögel aus der Sauce nehmen, diese durch ein feines Sieb streichen und in die Pfanne zurückleeren.
8. Mit dem Rahm verfeinern, nochmals kurz aufkochen und die Fleischvögel in der Sauce gut heiss werden lassen.

Dazu passt Kartoffelstock.

