



Genüsse aus unserem Kanton

Apéro: Maischips aus dem Rheintal

Suppe von der blauen St. Galler Kartoffel

Panierter Toggenburger Bloderkäse mit Sommersalat

Ribelmais mit Öpfelmues und Bratwurst

Toggenburger Zimtfladen mit Rorschacher Vanilleglace und Zwetschgen
Käseplättli

Rezepte für 9 – 10 Personen

Weine: Tobias Schmid Berneck

- Rosé Merlot
- Federweisser
- Pinot Noir G3
- Pinot Noir G4

Panierter Bloderchäs mit Sommersalat

900 g Toggenburger Bloderkäse

100 g Weissmehl

100 g Vollei, aufgeschlagen

150 g Paniermehl

25 g Oel

25 g Butter

Vorbereitung

Bloderkäse in Scheiben schneiden.

mit Mehl, Ei und Paniermehl panieren.

Zubereitung

Bloderkäse-Scheiben im Oel anbraten, wenden, Butter begeben und fertig braten.

Anrichten auf frisch zubereitetem Sommersalat

Ribelmais mit Apfelmus

7.5 dl	Wasser
7.5 dl	Milch
2 EL	Salz
1250 g	Ribelmais
3 EL	Rapsöl
70 g	Butter, in Stücken

Wasser und Milch mit dem Salz aufkochen, Ribelmais einrühren, Hitze reduzieren, unter Rühren bei kleinster Hitze zu einem dicken Brei köcheln. Neben der ausgeschalteten Platte zugedeckt ca. 3 Std. quellen lassen.

Öl in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen, Hitze reduzieren. Ribelmais-Masse begeben und unter häufigem Rühren bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 20 Min. braten. Butter portionenweise begeben, mit einer Bratschaufel ca. 20 Min. «ribeln», bis sich goldbraune Krümelchen bilden.

Apfelmus

- 1.5 kg Äpfel (Kochäpfel, z.B. Boskoop), geschält, entkernt, in Stücken
- 2 EL Zitronensaft
- 0.5 TL Zimt
- 1 dl Wasser

Alle Zutaten in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 15 Min. weichkochen, dabei hie und da rühren. Mit dem Stabmixer fein pürieren, abkühlen.

Suppe von der blauen St. Galler Kartoffel

etwas Butter

3 große Zwiebeln, grob gehackt

200 g Lauch , grob geschnitten

150 g Knollensellerie, grob geschnitten

3 Zehen Knoblauch, grob gehackt

2 ½ dl Weißwein

2 dl Rahm

1 ¼ Liter Rindsbouillon

700 g Kartoffel(n) "Blaue St. Galler" , geschält, in Scheiben

Alternativ: 700g mehlig kochende Kartoffeln und 300g Randen

Salz, Pfeffer

8 Scheiben Speck

Die Zwiebeln, Lauch, Sellerie und Knoblauch (direkt im Dampfkochtopf) in der Butter andünsten, mit dem Wein ablöschen und mit der Bouillon auffüllen.

Die Kartoffeln dazugeben (ca. 8 Scheiben zurückbehalten), würzen und rund 15min kochen (Ring 1-2).

Mit dem (Stab)Mixer pürieren, Rahm dazugeben, fertig abschmecken und nochmals 5 min leicht köcheln lassen.

Unterdessen die Speckscheiben dritteln und mit den Kartoffelscheiben in der Butter kross braten.

Suppe in Tellern/Tassen servieren und Speck- und Kartoffelscheiben als Deko dazugeben.

Toggenburger Zimtfladen

Kuchenteig

450 g Mehl

1 TL Salz

175 g Butter, in Stücken, kalt

2.5 dl Wasser

Füllung

450 g Zucker

5 Eier

6 dl Vollrahm

5 EL Zimt

2 TL Nelkenpulver

350 g Mehl

2.5 TL Backpulver

7 EL Himbeerkonfitüre

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmässig krümeligen Masse verreiben. Wasser dazu giessen, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

Zucker und Eier mit den Schwingbesen des Handrührgeräts in einer Schüssel rühren, bis die Masse schaumig ist. Rahm und Gewürze darunter rühren. Mehl mit dem Backpulver mischen, begeben, daruntermischen.

Teig auf wenig Mehl rund auswallen, in das mit Backpapier belegte Blech legen. Boden mit einer Gabel dicht einstechen. Mit Himbeerkonfitüre bestreichen. Füllung darauf verteilen.

Backen: ca. 35 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, aus dem Blech nehmen, auf einem Gitter auskühlen.