



Koilläuten Oder wie der Sommer wird ...

Zutaten: Koigschnätzlets für Zöifter und Wetterfrösche
 600 g Koifilet, geschnetzelt
 300 g Champignons, in Scheiben
 100 g Milken (optional, da scheiden sich die Geister...)
 Rahm, Bouillon, Cognac
 Salz, Pfeffer, Paprika
 Bratbutter
 Schlagrahm (ebenfalls optional)
 Rösti

Zubereitung

... Braten Sie das Koigschnätzlets an und stellen Sie den Fisch warm... In derselben Pfanne die Champignons (und wenn erwünscht auch die Milken) anbraten, das Geschnetzelte wieder dazu geben und alles gut würzen ... Dann Bouillon (wenig), Rahm und Cognac beifügen und das Ganze leicht köcheln lassen, bis die Sauce sähmig ist ... (Für Schlagrahmverfechter: vor dem Servieren unterziehen) ...

Tipps:

... Legen Sie ein Rösslispiel auf Ihren runden Tisch und stellen Sie in der Mitte einen Pocket-Böogg auf (www.pocket-böogg.ch/home) ... Zünden Sie Punkt 18 Uhr den Böogg an und lassen Sie im Hintergrund den Sechseläutemarsch erklingen (volle Lautstärke!) ... Je schneller der Böogg explodiert, um so schneller können Sie Gschnätzlets mit Rösti geniessen ... Sollte der Böogg nach 45 Minuten immer noch an seinem Kopf festhalten, kaufen Sie Fischerstiefel oder einen Neoprenanzug, der Kauf wird sich allemal lohnen ... Freuen Sie sich bereits jetzt auf das nächste Spezialrezept ... Wünschen Sie weitere Bööggs oder Zünftiges, wenden Sie sich an folgende Adresse: info@koifischer.ch

Links

www.youtube.com/watch?v=iWabEeFu7k8
www.youtube.com/watch?v=_cugky6GTIE&feature=related
www.sechselaeuten.ch/zuenfte/
www.sechselaeuten.ch/zzzfiles/misc/sechselaeuten_marsch.mp3
www.swisstownguide.ch/zh/info/deu/even105.html
www.fraumenstergesellschaft.ch/links.php
www.fraumenstergesellschaft.ch/Resources/SL-Lied.mp3
www.youtube.com/watch?v=EwYayw8PSEU

HOTLINE: info@koifischer.ch

