



Alles fährt Ski ...

Februar 2010

... Und was eine ganze Nation isst ...

Zutaten: für Bernhard Russi's, Heini Hemmi's und Franz Klammer's

800 g Spätzli, selbstgemacht (www.saison.ch/de/rezepte/spatzli/detail)

Speck, in Streifen geschnitten

Rüebli, Lauch, Pilze, 1 Apfel, alles fein geschnitten

Zwiebeln, in Streifen geschnitten

Peterli, fein gehackt

Vermouth oder Noilly Prat

Rahm

Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat, 1 Prise Curry

Zubereitung

... Den Speck gut anbraten, aus der Pfanne nehmen und mit Küchenpapier trocken tupfen ... In derselben Pfanne, die Zwiebeln andünsten, den Peterli, das Gemüse und die Pilze zugeben ... Alles gut würzen, mit Sherry ablöschen und den Rahm dazugeben ... Die Spätzli in einer Pfanne mit Butter kurz anbraten ... Alle Zutaten in einer gebutterten Gratinform mischen, mit Bergkäse bestreuen, Butterflocken darauf verteilen und überbacken ...

Tipps:

... Graben Sie Ihre Skier aus und wachen Sie den Tisch ... Verteilen Sie Ihren Skihelden „Roger Staub -“ oder „CS - Mützen“ ... Fassen Sie eine Startnummer und stellen Sie sich hinten an - bitte nicht drängeln! Essen Sie den Gratin in dem zur Gondelbahn umfunktionierten Esszimmer ... Servieren Sie zum Dessert eine Schneeballschlacht mit Kafi Lutz ... Nehmen Sie Ihre alten Autogramm-karten hervor und eröffnen Sie eine Tauschbörse auf Facebook ... Freuen Sie sich bereits jetzt auf das nächste Monatsrezept ... Wünschen Sie weitere Ski-tipps oder einen „Gigi von Arosa“, wenden Sie sich an folgende Adresse: info@koifischer.ch

Links

www.youtube.com/watch?v=XV7ZcLN1Cmg

www.youtube.com/watch?v=MfQBIR_2eg0

www.youtube.com/watch?v=-2V5SH-ktSA

www.youtube.com/watch?v=4TzlsTPYMQ

www.youtube.com/watch?v=GQI_hAyPS6g

www.youtube.com/watch?v=F0f0AjtocR8

HOTLINE: info@koifischer.ch

