

Zum Nachkochen: Der Schwingerteller von Gastro Emmental

Saftigs Schwinsnierstück mit Ämmitaler überbache uf ämene Pilzsösseli mit Dürsrüti-Härdöpfu und Gmües us äm Pflanzblätz

Rezept für 4 Personen

Zutaten

800 g	Schweinsnierstücke
120 g	Milder Emmentaler, in Scheiben geschnitten
125 cl	Rahm
125 cl	Milch
600 g	Dürsrüti-Härdöpfu
120 g	Schinkenwürfeli
500 g	Diverse Saisongemüse
	Brauner Kalbsfonds
	Zwiebeln
	Frische Kräuter
	Butter, Salz, Pfeffer
100 g	Champignons für Sauce

Zubereitung

Fleisch: Schweinsnierstück in vier Stücke schneiden, würzen und braten. Kurz vor Schluss den Käse darauf geben und in vorgewärmten Ofen (160 Grad) stellen, damit der Käse vergeht.

Kartoffeln: In einer flachen Pfanne Schinkenwürfeli, Zwiebeln, und frische Kräuter in Butter dünsten, ohne dass sie Farbe annehmen. Mit Rahm und Milch (50:50) ablöschen und aufkochen. Die gekochten und geraffelten Kartoffeln beigegeben, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz durchkochen.

Gemüse: Diverse Saisongemüse wie gewohnt zubereiten und als Beilage servieren.



Kochen auch Sie mit Bier?

Schicken Sie uns ihr Bier-Rezept!

Dann schicken Sie uns Ihr Lieblingsrezept mit Foto an durst@fgg.ch oder an *Feldschlösschen Getränke AG, Redaktion DURST, Theophil-Roniger-Strasse, 4310 Rheinfelden.*

Die originellsten Rezepte werden im DURST abgedruckt.



Urs Mäder, Präsident von Gastro Emmental, präsentiert den Schwingerteller.

Schwingerteller ist ein Stück Emmental

Die Emmentaler Gastronomen freuen sich auf das Eidgenössische Schwing- und Älplerfestfest in ihrer Region. Deshalb haben sie gemeinsam den Schwingerteller kreiert, der in über 40 Lokalen angeboten wird.

→ Die Wirtinnen und Wirte aus dem Emmental drücken ihre Verbundenheit mit dem Schwingervolk mit einem Schwingerteller aus, den sie im Hinblick auf das «Eidgenössische» in Burgdorf kreiert haben.

Die Wahl fiel auf ein saftiges Nierstück von einem glücklichen Schweizer Säuli, umgeben von einer kräftigen Pilzrahm-

sauce und selbstverständlich überbacken mit feinschmelzendem Emmentaler Käse.

Über 40 Lokale machen mit Dazu werden «Dürsrüti-Härdöpfu» gereicht – Kartoffeln, die geraffelt und wie ein Gratin zubereitet werden. Damit die Schwingerfreunde nebst Kohlenhydraten und Eiweiss auch Vita-

mine erhalten, wird zu Fleisch und Kartoffeln ein wenig «Pflanzblätz-Saisongmües» serviert.

Der Schwingerteller ist ein schönes Stück Emmental. Über 40 Lokale, darunter viele Feldschlösschen-Kunden, bieten ihn in diesem Sommer aus Anlass des Eidgenössischen Schwing- und Älplerfests in Burgdorf ihren Gästen an. ●

Und dazu ein Schwingerbier



« Zum Schwingerteller von Gastro Emmental passen die beiden offiziellen Schwingerbier von Feldschlösschen hervorragend – das **Feldschlösschen Original** mit seiner harmonisch und zartbitteren Hopfennote ebenso wie das gehaltvolle **Feldschlösschen Bügel** mit seinen hopfenaromatischen Charakter und bernsteinfarbenes Aussehen. »

Martin Jossen, Biersommelier Feldschlösschen

