

## 01 Guet

Schweizer Küche hat ein rustikales Image. Dass man dieses nicht bedienen muss, beweisen die Autorinnen dieses Buches. Ihre Schweizer Klassiker kommen optisch aufgefrischt und zeitgemäss rezeptiert daher. Mit seinen konsequent saisonalen und alltagstauglichen Rezepten sorgt dieses Kochbuch für Inspiration und gelegentlich für kulinarisch-nostalgische Erinnerungen.

Erscheint im Oktober 2022

CHF 49.00  
weberverlag.ch



BILDER: CLAUDIA LIEN

### Hörnliauflauf

#### Gemüse

- 1 Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Broccoli

#### 1 Bund Peterli

- 1 EL Butter

#### 250 g Jungspinat

- 1 TL Salz

Pfeffer

Lauch in feine Ringe schneiden, Knobli pressen und Broccoli in kleine Röschen teilen, den Strunk und Peterli fein hacken. Butter in einer Bratpfanne schmelzen. Lauch und Knoblauch **ca. 5 Min.** mitdämpfen. Broccoli **ca. 5 Min.** andämpfen. Peterli und Spinat begeben, zusammenfallen lassen. Gemüse abschmecken.

#### Hörnli

- 350 g Hörnli

Hörnli in siedendem Salzwasser **ca. 3 Min.** vorkochen, abtropfen und mit dem Gemüse mischen.

#### Auflauf

- 4 dl Milch
- 2 dl Saurer Halbrahm
- 3 Eier
- 100 g geriebener Käse
- 1/2 TL Salz

Pfeffer

Milch, Halbrahm, Eier und Käse verrühren, würzen. Hörnli und Gemüse in eine gefettete Gratinform geben, Guss darüber giessen. Für **45 Min.** bei **200 °C** in der Ofenmitte gratinieren.

## Kartoffelgratin

### Guss

3 dl Milch

1 dl Rahm

2 Lorbeerblätter

2 EL Rosmarin

1 Knoblauchzehe

Milch und Rahm mit Lorbeer und Rosmarin aufkochen, Knoblauch dazupressen. Vom Herd nehmen und zugedeckt **ca. 30 Min.** ziehen lassen.

### Gratin

800 g mehligkochende Kartoffeln

50 g geriebener Sbrinz

Kartoffeln schälen, der Länge nach in **ca. 2 mm** dicke Scheiben hobeln. Kartoffelscheiben dicht in eine gefettete Gratinform stellen. Dazwischen immer wieder etwas Käse streuen. Guss durch ein Sieb darübergiessen. Für **ca. 60 Min.** bei **180 °C** in der Ofenmitte gratinieren.



Die drei Frauen hinter «Guet» und den zeitgemäss interpretierten und inszenierten Schweizer Klassikern: Fotografin Claudia Link, Stylistin Monika Hansen und Rezeptautorin Daniela Bieder (v.l.n.r.).

