

Juwelen aus Ida's Kochtopf

Aufgewachsen im einem Restaurant, auf den Wanderjahren in vielen Küchen gelernt und später im Restaurant der Eltern gearbeitet: Gastgeberin sein und für die Gäste kochen, war Passion und Lebenselixier für Ida. Einige Rezepte sind alt und heute nicht mehr gängig und trotzdem super gut. Das kleine Kochbuch soll die Rezepte überliefern und gleichzeitig auch an unsere Mutter erinnern.

- [Braten aus dem Römertopf](#)
- [Bratensauce \(für den Braten\)](#)
- [Berner Platte](#)
- [Schweinsgeschnetzeltes](#)
- [Voressen mit Bratensauce](#)
- [Voressen mit Bratensauce / Teil 2](#)
- [Bratensauce ohne Fleisch](#)
- [Bratensauce mit Fleisch](#)
- [Gedämpfte Bohnen](#)
- [Blumenkohl mit Brösmali](#)
- [Bratkartoffeln](#)
- [Rösti](#)
- [Kartoffelstock](#)
- [Vogel Heu](#)
- [Rüebli und Händöpfel](#)
- [Piccata](#)

- [Impressionen aus der Küche](#)

war sehr gut!

Braten aus dem Römertopf

Zutaten (für ca. 7-8 Personen)

- 1kg Braten (Ida bevorzugt Schweinsbraten)
- 2 Rüebli
- 1 Zwiebel
- Ca. 1-2 Lorbeerblätter
- Ca. 8 Nelken
- Ca ½ - 1 dl Weisswein
- Ca. 1 EL Tomatenmark
- Etwas Wasser

Zubereitung

- Römertopf vorher ½ – 1 Stunde im Wasser einlegen.
- Rüebli rüsten.
- Zwiebel schälen und halbieren.
- Beide Zwiebelhälften spicken: auf jede Zwiebelhälfte werden mit Nelken 1-2 Lorbeerblätter gesteckt.
- Römertopf aus dem Wasser nehmen.
- Rüebli und Zwiebeln auf den Boden des Römertopfs legen.
- Braten darauf betten.
- Weisswein in den Römertopf geben und damit den Topf 'bödele' (Boden bedecken).
- Tomatenmark in den Topf geben.
- Wasser hineingeben.
- Römertopf decken und in den kalten! Ofen geben.
- In der unteren Hälfte des Ofens bei 220 Grad C Ober- und Unterhitze ca. 2.5 h garen.

Ida: «Do hesch jetzt gar nümi z'tue, jetzt chömmer es Cynar näh.»

Hinweise

Bei einem Rinderbraten kann sich die Garzeit im Backofen etwas verlängern.
Dazu passt: Nudeln und Gemüse, Bratensauce vom Braten

war sehr gut!

Bratensauce (mit Braten)

Zutaten

- 2-3 EL Mehl
- Ca. 2 dl Weisswein
- Ca. 2,5-3 dl Wasser
- Ca. 5-6 KL Bratensaucenpulver
- Ca. 2 EL Bratensaucenpaste (aus der Tube)
- Bratenjus vom Braten
- Salz
- Fleischgewürz

Zubereitung

- Mehl in der Pfanne anrösten, bis es braun wird.
- Mit dem Weisswein ablöschen und einköcheln lassen.
- Ca. 2 dl Wasser hinzugeben und alles verrühren, bis Mehlklösschen aufgelöst sind.
- Bratensaucenpulver und Bratensaucenpaste mit dem restlichen Wasser mischen und verrühren, bis sich alles aufgelöst hat.
- Bratensaucen-Wasser in die Pfanne geben.
- (Römer)Topf aus dem Ofen holen.
- Bratenjus aus dem Topf durch ein Sieb in die Sauce abgiessen.
- Topf sofort wieder in den Ofen zurückstellen.
- Sauce auf dem Herd aufkochen und köcheln lassen.
- Mit Salz, Fleischgewürz und Bratensaucenpulver würzen.

war sehr gut!

Juwelen aus Ida's Kochtopf – Rezepte, Tipps und Weisheiten

Bernerplatte

Ida: «Mer cha das Rezäpt ned vercheibe».

Zutaten (für 4-5 Personen)

- 1 Kochspeck
- 1 Bellquick (Alternative: ein Schinkenschüfeli oder ein Rollschinkli)
- 1 Paar Wienerli
- Wasser

Zubereitung

Bellquick

- Bellquick aus der Verpackung nehmen.
- Wasser in einer Pfanne zum Kochen bringen.
- Wenn das Bellquick noch nicht gekocht ist: Bellquick ca. 1 Stunde im Wasser kochen
Oder: das Bellquick im Gemüse kochen.
- Wenn das Bellquick bereits gekocht ist: das Bellquick in das Gemüse geben und darin erwärmen.

Speck

- Speck aus der Verpackung nehmen.
- Wasser in einer Pfanne zum Kochen bringen.
- Speck ca. 1 Stunde im Wasser kochen.
- Speck am Schluss noch eine Weile im Gemüse weiterkochen. Ida sagt dazu: «Das ged i de Bohne erst richtig de Guu».

Ida's Tipp:

- Speck und Bellquick zusammen im Wasser kochen
- Immer wieder probieren! Denn es kann sein, dass es eine alte oder eine junge Sau ist, das hat Einfluss auf die Kochzeit.

Wienerli

- Wienerli aus der Verpackung nehmen.
- Wasser zum Kochen bringen.
- Wienerli im Wasser erhitzen.

Ida's Tipp: Wienerli erst kurz vor dem Servieren zubereiten

Servieren

- Speck und Bellquick in ca. 1 cm. dicke Scheiben schneiden.
- Wienerli in Stücke schneiden.
- Speck, Bellquick und Wienerli auf einer bereits mit Gemüse gefüllten Platte anrichten und servieren. Ida: «Jetzt ässid, sösch werds chaut».

Hinweise

- Dazu passt: Bratkartoffeln und Bohnen

war sehr gut!

Schweinsgeschnetzeltes

Zutaten

500g Schweinsgeschnetzeltes (Ida: «Deses Fleisch esch z'tüür».)

Öl

Fleischgewürz

Salz

Pilze aus der Dose

2 KL Bratensaucenpaste

2 KL Bratensaucenpulver

2 KL Mehl

5 dl Wasser

Weisswein

Zubereitung

- Fleisch 2 Stunden vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen.
- Fleisch waschen und abtupfen lassen.
- Wasser der Pilze in ein separates Gefäss ableeren.
- Bratensaucenpulver und Bratensaucenpaste mit dem Pilzwasser anrühren.
- Öl in die Bratpfanne geben und ganz heiss werden lassen. Dann zurückschalten.

Ida's Tipp: «S'Öl sett ned ganz rüüche.»

Fleisch langsam! im Öl anbraten, bis sich eine braune Kruste bildet.

Ida's Tipp: Das Fleisch in 2 Portionen aufteilen und nacheinander anbraten.

- Pilze zum Fleisch geben und kurz mitanbraten.
- Mit Fleischgewürz und Salz würzen.
- Mehl zum Fleisch geben und kurz mitrösten.
- Fleisch mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen.
- Wasser erhitzen und zusammen mit dem Pilzwasser zum Fleisch geben, aufkochen.
- Probieren und nachwürzen.

Ida's Tipp: reichlich Bratensaucenpaste benutzen.

Ca. 1 Stunde köcheln lassen.

war sehr gut!

Voressen mit Bratensauce

Zutaten

- 750g Schweinsvoressen
- Fleischgewürz
- Salz
- Öl
- Ca. 6-7 KL Bratensaucenpulver
- Ca. 5 dl Wasser (Menge je nachdem, wie viel Sauce man will)
- 4 EL Mehl
- Ca. 1 dl Weisswein (Ida: «Do muess mer haut echli s'Mäss ha.»)
- 2 EL Tomatenmark
- Ca. 1 KL Maizena
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- 3-4 Nelken
- Evtl. 1 Rüebli

Zubereitung

- Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und eine Weile aufwärmen lassen
- Fleisch abspülen und auf beiden Seiten abtupfen
- Fleisch ausbreiten und die Oberseite mit Fleischgewürz bestreuen, das Gewürz etwas antätscheln.
- Fleisch drehen und die Unterseite mit Salz würzen, antätscheln.

Ida's Tipp: «Do ned z'vöu Sauz näh, wöu id Sauce chond jo de ou no Sauz.»

- Genügend Öl in eine grosse Bratpfanne geben, Deckel drauf und richtig heiss werden lassen.

Ida's Tipp: «Es setti fascht echli rüüche».

- Herd auf mittlere Hitze zurückstellen.
- Fleisch in die Pfanne geben und anbraten. Fleisch drehen, bis alle Seiten gut angebraten sind.

Ida's Tipps:

«Mer muess s'Fleisch emmer weder echli cheere, bises überau schön abrote esch».

Wenn die Pfanne nicht so gross ist, das Fleisch portionenweise anbraten und auf die Seite stellen. Immer wieder etwas Öl nachgeben. Am Schluss alles Fleisch in die Pfanne geben.

- Währenddessen Wasser erhitzen und mit Bratensaucenpulver anrühren.
- Mehl zum Fleisch geben und mitrösten, bis es schön braun wird.
- Mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen.

Ida's Tipp: «De ersti Schlock vom Wiisswii mossmer selber drenke!»

war sehr gut!

Voressen mit Bratensauce / Teil 2

- Tomatenmark dazugeben.
- Angerührtes Bratensaucen-Wasser bis auf einen kleinen Rest dazugeben und mit dem Fleisch aufkochen. Köcheln lassen.

Ida's Tipp: «Jetzt mömmer das zerst echli lo chöchele, söst ged das ke guete Guu.»

- Im Rest Bratensauce das Maizena auflösen und beiseitestellen.
- Die Sauce mit reichlich Salz und Fleischgewürz würzen.
- Falls nötig, das Fleisch und Sauce in eine grössere Pfanne geben.
- Rüebli rüsten und halbieren oder dritteln und kurz abschwemmen (abspülen).
- Zwiebel rüsten und halbieren. Dann spicken: Lorbeerblatt mit den Nelken an die Zwiebel pinnen.
- Gespickte Zwiebel und Rüebli in die Pfanne geben.
- Ca. 45 Minuten köcheln lassen und immer wieder probieren, je nach Geschmack mit Fleischgewürz und Salz würzen.

Ida's Tipp: «Mer moss haut emmer weder probiere!».

- Das Bratensaucen-Maizena dazugeben.

Ida's Tipp: «Damet d'Sauce chli deck ond schön sähmig werd, dömmmer echli Maizena aarüere ond dezuetue.»

Hinweis:

Dazu passt: Kartoffelstock

war sehr gut!

Bratensauce ohne Fleisch

Zutaten

- 1 Zwiebel
- 1 Rüebli
- Ca. 2 Lorbeerblätter
- Ca. 4-6 Nelken
- Ca. 3-4 EL Mehl
- Ca. 5 dl Wasser (oder nach Verwendung. Ida: «Wemmer Händöpfustock hend, de mömmer de scho chli ordli Sauce ha.»)
- Ca. 5-6 KL Bratensaucenpulver

Ida's Tipp: «Mer muess haut usprobiere, wie vöu ases de brucht.»

Zubereitung

- Zwiebel rüsten und halbieren
- Zwiebel mit Lorbeer und Nelken spicken (siehe Braten im Römertopf oder Voressen)
- Wasser erhitzen
- Mehl in einer Pfanne anrösten, bis es «brunet» (anfängt, braun zu werden).

Ida's Tipp: «Mer cha Mähli ou of Vorrot röste onds of d Siite tue, för wennis emou pressiert oder wenn d'Sauce eifach ned wott deck wärde.»

- In einem separaten Gefäss heisses Wasser und Bratensaucenpulver anrühren
- Das Mehl mit Weisswein ablöschen und einköcheln lassen.

Ida: «De ersti Schlock söu mer emmer säuber drenke.»

- Bratensaucen-Wasser dazugeben, alles verrühren auf mittlere Hitze zurückstellen.
- Mit Fleischgewürz und Salz würzen

Ida's Tipp: Immer schön vorsichtig würzen! Dazugeben kann man immer, aber herausnehmen, das geht nicht mehr.

- Zwiebel und Rüebli dazugeben, Pfanne zudecken und köcheln lassen.
- Immer wieder probieren!

war sehr gut!

Bratensauce mit Fleisch

Zutaten

- Fleisch
- 1 Zwiebel
- 1 Rüebli
- Ca. 2 Lorbeerblätter
- Ca. 4-6 Nelken
- Ca. 3-4 EL Mehl
- Ca. 5 dl Wasser (oder nach Verwendung.)
- Ca. 5-6 KL Bratensaucenpulver

Zubereitung

- Fleisch auf allen Seiten gut anbraten.
- Zwiebel rüsten und halbieren
- Zwiebel mit Lorbeer und Nelken spicken (siehe Braten im Römertopf oder Voessen)
- Wasser erhitzen und in einem separaten Gefäss mit Bratensaucenpulver anrühren.
- Mehl zum Fleisch in die Pfanne geben und anrösten, bis es braun wird.

Ida's Tipp: «S'Mähl ged dä feini Gu!»

- Mit Weisswein ablöschen und einköcheln lassen.
- Bratensaucen-Wasser dazugeben, alles verrühren damit keine Klümpchen mehr sind und auf mittlere Hitze zurückstellen.
- Mit Fleischgewürz und Salz würzen
- Zwiebel und Rüebli dazugeben, Pfanne zudecken und köcheln lassen.

Ida's Tipp: «Mer moss haut emmer weder probiere, söst werd das nüd.»

war sehr gut!

Gedämpfte Bohnen

Zutaten

1 Pack Bohnen
Öl
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Bouillonpulver
Salz
Wasser

Zubereitung

- Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und klein hacken
 - Öl in die Pfanne geben und erhitzen
- Ida's Tipp: Eine hohe Pfanne benutzen, damit man auch richtig Platz hat.

- Zwiebel und Knoblauch in die Pfanne geben und im Öl anrösten
- Bohnen in die Pfanne geben und mitdämpfen
- Mit heissem Wasser ablöschen

Ida's Tipp: Unbedingt mit heissem Wasser ablöschen, sonst gibt es zu viel Dampf!

- Bohnen mit Bouillonpulver und Salz würzen
- Köcheln lassen, bis die Bohnen lind sind

Ida's Spezialtipp: Wenn man Speck oder ein Bellquick kocht, diese (bereits gekocht!) gegen Ende mit in die Pfanne zu den Bohnen geben.

Ida's Weisheit:

Das wichtigste beim Kochen ist das Probieren! Die besten Köche sind korpulent, weil sie immer probieren.

Hinweis

Diese Zubereitungsart kann für alle Gemüsesorten verwendet werden.

war sehr gut!

Blumenkohl mit Brösmali

Zutaten

- 1 Blumenkohl
- Ca. 10 dl Wasser und Milch (halb-halb)
- Bouillonpulver
- Salz

Zubereitung

- Blumenkohl rüsten: das Unkraut entfernen und Röschen abbrechen.

Ida's Tipp: Die Röschen in grösseren Bouquets vom Strunk abbrechen. Nur nicht zu kleine Röschen nehmen.

Ida's Weisheit: «Do moss mer ned gfätterle.»

- Wasser und Milch in einer Pfanne erhitzen.
- Mit Bouillon und Salz würzen.
- Blumenkohlröschen in die Pfanne geben und kochen, bis sie lind (weich) sind.

Hinweise:

Anrichten mit Brösmali darauf.

Brösmali

Zutaten

- Ca. 5-6 EL Paniermehl
- Öl oder Anken (Butter)

Zubereitung

- Öl/Anken in eine Bratpfanne geben und erhitzen. Achtung: nicht verbrennen lassen!
- Wenn das Öl heiss ist, Paniermehl dazugeben und rühren, bis es «brunet» (braun wird)

Ida's Tipp: «Achtong, das werd de gleitig bruun. Do mosch de debii sii!»

- Wenn die Brösmali schön braun sind, kann man sie beiseitestellen.
- Vor dem Servieren auf dem Gemüse verteilen.

Hinweis:

Erst kurz vor dem Servieren machen und möglichst gleich auf dem Gemüse anrichten.
Passt wunderbar auf Blumenkohl

war sehr gut!

Juwelen aus Ida's Kochtopf – Rezepte, Tipps und Weisheiten

Bratkartoffeln

Zutaten

- Kartoffeln gewürfelt
- Öl
- Salz

Zubereitung:

- Kartoffeln rüsten und in kleine Würfel schneiden
- Öl in die Pfanne geben und erhitzen

Ida's Tipp: Es muss «ordli» (=recht viel) Öl in die Pfanne und es muss richtig, richtig! heiss sein. Ida: «Es moss e chli rüüche».

- Kartoffeln in die Pfanne geben
 - Den Herd zurückschalten (ca. 3,5 bis 4) und die Kartoffel langsam zugedeckt braten
- Ida's Tipp: «Härdöpfu, öb Rösti oder brotnigi Härdöpfali, daf mer ned gleitig mache, do muess mer langsam lo brötle.»*

- Die Kartoffeln während dem Braten mehrmals wenden
- Kartoffeln salzen

Ida's Tipp: Erst am Schluss salzen, damit das Salz nicht den Kartoffeln das Wasser zieht.

Ida's Weisheit: «Wenn öbbis weh tued, eifach e chli Träsch iiribe».

Rösti

Zutaten

- Kartoffeln
- Öl
- Ca. 1 - 1.5 dl Wasser
- Salz

Zubereitung

- Kartoffeln schwellen und abkühlen lassen
- Kartoffeln schälen und dann raffeln
- Reichlich Öl in die Pfanne geben und erhitzen. Das Öl muss richtig heiss sein.
- Kartoffeln in die Pfanne geben.
- Wasser und Salz zu den Kartoffeln geben und zudecken
- Herd auf mittlere Hitze zurückstellen und die Kartoffeln langsam! und zugedeckt anbraten.
- Regelmässig (ca. alle 10 Minuten) umrühren und Herd ein bisschen höher stellen.
- Am Schluss eine regelmässige 'Rume' (braune Kruste) machen

Ida's Tipp: «Ä rächti Rösti brucht e schöni bruni Rume. Söst esch das nüt».

war sehr gut!

Kartoffelstock

Zutaten

- Ca. 7-8 grosse Kartoffeln
- Ca. 5 dl Wasser
- Ca. 1 KL Salz
- Ca. 1 KL Bouillonpulver
- Ca. 1 KL Muskatnuss gemahlen
- Ca. 1.5 dl Milch (Ida: «Vo de Möuch chömmer jo de nochli nochegäh, wennes brucht.»)

Zubereitung

- Kartoffeln rüsten und in ca. 2 cm grosse Stücke schneiden.
- Kartoffeln in ein grosses Sieb geben und kurz schwänke (abspülen).
- Wasser erhitzen.
- Kartoffeln mit dem Wasser in einen hohen Topf geben, salzen und kochen bis sie lind (weich) sind.

Ida's Tipp: Mit einem Spitzmesser einstechen. Wenn das Messer wie durch weiche Butter geht, sind die Kartoffeln fertig.

- Kartoffeln in ein grosses Sieb geben und überschüssiges Wasser ableeren.
- Milch in den Topf geben und erhitzen, bis die Milch hochkocht.
- Kartoffeln in die Pfanne geben und Hitze zurückschalten.

Ida's Tipp: Wenn die Gäste zu spät sind, kann man die Kartoffeln jetzt noch etwas ruhen lassen.

- Die Kartoffeln mit einem Mixer pürieren, bis es ganz glatten Kartoffelstock gibt.
- Ida nutzt einen Handmixer mit beiden Schwingbesen.
- Den Kartoffelstock mit Salz, Bouillonpulver und Muskat würzen.

Ida's Tipp: «Mer moss emmer probiere ! »

Hinweise:

Dazu passt Voessen.

war sehr gut!

Vogelheu

Zutaten

- 2,5 dl Milch
- 40 g Rohzucker
- 3 Eier, verknüpft
- 300 g Brot vom Vortag, in Stücken
- 3 EL Butter
- 2 Äpfel, entkernt, in Schnitzen
- 25 g Zucker
- 1 TL Zimt

Zubereitung

- Milch, Rohzucker und Eier in einer Schüssel mischen, Brotstücke dazugeben, kurz einweichen.
- Butter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen, Brotstücke portionenweise rundum 2 Minuten anbraten.
- Apfelschnitze dazugeben und ca. 7 Minuten fertig braten. Auf Tellern anrichten.
- Zucker und Zimt mischen, über das Vogelheu streuen.

Ida's Tipps:

*Anstelle von Äpfeln können auch Zwetschgen oder Birnen verwendet werden.
Für eine Prise Nostalgie: Butty Zimt gemahlen 20 g. Geht auch ohne Früchte!*

war sehr gut!

Rüebli und Händöpfel

Mit Wienerli

Zutaten:

- 700 Gramm Rüebli
- 300 Gramm Kartoffeln festkochend
- 80 Gramm Speckwürfeli
- 1 Schluck Weisswein (etwa 1/2 dl)
- 2-2.5 dl Wasser
- 1 Gemüse-Bouillontöpfli
- 4 Wienerli

Zubereitung:

- Die Rüebli und Kartoffeln schälen. Die Rüebli in Scheibchen und die Kartoffeln in Würfeli schneiden.
- Rüeblischeiden etwa 2 Minuten rührbraten. Die Kartoffeln dazugeben und etwas anziehen lassen.
- Mit Weisswein und dem Wasser ablöschen und die Bouillon einrühren.
- Während 15-25 Minuten (je nach Grösse der Rüebli und Kartoffeln) weich garen, das Gemüse sollte noch nicht zerfallen. Je nachdem etwas Wasser dazu giessen.
- Ein paar Minuten vor Garende, oder wenn das Gemüse gar ist die Wienerli darauf legen und mit geschlossenem Deckel noch ein paar Minuten ziehen lassen.

Ida's Tipp: Eine Butter-Schweizi machen d.h. Butter verlaufen lassen und über die angerichtete Platte giessen – erst das gibt den guten Geschmack. Früher haben wir immer Schmalz genommen!

war sehr gut!

Juwelen aus Ida's Kochtopf – Rezepte, Tipps und Weisheiten

Piccata

Zutaten

- 600 g Schweinsfilet
- 500 g Spaghetti
- 10 EL Olivenöl
- 5 EL Tomatenmark
- 150 g Parmesan, gerieben
- 1 Zwiebel(n)
- 2 Zehe/n Knoblauch
- 4 Ei(er)
- 50 g Oliven
- 150 g Weizenmehl
- 1 TL Oregano
- 500 g Tomate(n)
- 50 g Butter
- Basilikum, frisches
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Die Eier in einer Schüssel aufschlagen, mit Salz und Pfeffer gut verquirlen, danach so viel Parmesan dazugeben, bis eine richtige "Pampe" entsteht.

Ida's Tipp: Es kann passieren, dass der Käse noch etwas quillt, gießen dann einfach Milch dazugießen, um die gewünschte Konsistenz wieder herzustellen. Geht auch gut mit Emmentaler-Käse

- Filet in kleine „runde“ Teile schneiden
- Fleisch flach schlagen - Fleisch nicht würzen!
- In einer Pfanne reichlich Olivenöl erhitzen.
- Fleischstücke zuerst in Mehl wenden, dann durch die Ei-Käse-Mischung ziehen und in die Pfanne geben.
- Fleischstücke nach 1 - 2 Minuten wenden und fertig braten (goldgelb).

Ida's Tipp: Piccata in eine Auflaufform geben und im Backofen bei 100°C warmstellen.

Dazu passen Tomaten-Spaghetti oder auch ein Risotto geht wunderbar.

war sehr gut!