

Vorspeise:

Allgäuer Käsesuppe

- ▶ 2 Zwiebeln
- ▶ 200 g Bergkäse oder Allgäuer Emmentaler, frisch gerieben
- ▶ 2 Scheiben Mischbrot oder Bauernbrot
- ▶ 1 gestrichener EL Mehl
- ▶ 3 EL Butter
- ▶ 700 ml Gemüsebrühe
- ▶ 100 ml Milch
- ▶ 150 g saure Sahne
- ▶ 1 EL Zitronensaft
- ▶ Salz
- ▶ Pfeffer, frisch gemahlen
- ▶ Muskatnuss, frisch gerieben
- ▶ 1 EL Schnittlauchröllchen

Hauptgang:

Geschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Rösti und glasierten Möhrchen

- ▶ 1 kg Kartoffel(n) (gekochte vom Vortag)
- ▶ 1 TL Salz
- ▶ Pfeffer, frisch gemahlen
- ▶ 2 EL Butterschmalz
- ▶ 2 EL Milch
- ▶ 750 g Schweine-Geschnetzeltes
- ▶ 200 g Champignons, weiß
- ▶ 1 Zwiebel
- ▶ 50 g Butter
- ▶ 2 EL Mehl
- ▶ ¼ Liter Fleischbrühe
- ▶ 125 g Schlagsahne
- ▶ ½ Liter Weißwein, trocken
- ▶ Zitronensaft, etwas
- ▶ 1 TL Gehackte Petersilie
- ▶ 500 g Möhre(n), junge
- ▶ 20 g Butter
- ▶ 10 g Zucker
- ▶ 1 Prise(n) Salz
- ▶ 125 ml Fond (Gemüsefond)



Dessert:

Apfelbeignets mit Zimtsahne

- ▶ 4 Äpfel
- ▶ 2 Ei(er)
- ▶ 125 g Mehl
- ▶ 30 g Butter, geschmolzen
- ▶ 20 ml Bier
- ▶ 1 EL Zucker
- ▶ Rum
- ▶ Salz
- ▶ 250ml Sahne
- ▶ 1 Prise Zimt

