# Nidwalden

*Ein Winterabend am festlichen Tisch*

**VORSPEISE**

## Sellerie-Apfel-Suppe
## mit knusprigem Alpkäse-Taler

**HAUPTGANG**

## Rindsschmorbraten an Mostjus
## mit Ofetori und Thymian-Rüebli

**DESSERT**

## Bratapfel im Glas
## mit Zimt und Vanillerahm

Herzhaft und festlich: Nidwaldner Ofetori begleitet einen langsam geschmorten Braten. Alpkäse aus Nidwalden sowie Äpfel und Most geben der eigenen Weihnachtskomposition ihren regionalen Charakter.

### Gut vorbereitet geniessen

**Am Vortag:** Braten samt Sauce fertig garen, zügig abkühlen und zugedeckt kühl stellen. Auch die Suppe lässt sich vorbereiten.

**Etwa 90 Minuten vor dem Essen:** Braten in der Sauce zugedeckt auf dem Herd langsam vollständig erhitzen. Ofetori vorbereiten, Rüebli schneiden und Apfelkompott kochen.

**Vor dem Servieren:** Käsetaler backen, danach Ofetori in den Ofen geben. Suppe erhitzen, Rüebli garen und zuletzt Vanillerahm schlagen.

Die Mengen sind auf ein dreigängiges Menü für vier Erwachsene abgestimmt. Salz und Pfeffer nach Geschmack; Bouillon und Käse bringen bereits Salz mit.

*01 / VORSPEISE*

# Sellerie-Apfel-Suppe mit Alpkäse-Taler

*Aktiv ca. 20 Min. · insgesamt ca. 35 Min.*

### Zutaten für 4 Personen

• 350 g Knollensellerie, geschält; 1 säuerlicher Apfel (ca. 150 g)

• 1 kleine Zwiebel; 15 g Butter; 600 ml Gemüsebouillon

• 100 ml Vollrahm; 1 TL Zitronensaft; Salz und Pfeffer

• 60 g gut gereifter Nidwaldner Alpkäse, fein gerieben

### Zubereitung

**1.** Sellerie und entkernten Apfel klein würfeln, Zwiebel hacken. Butter im Topf schmelzen und die Zwiebel 3 Minuten glasig dünsten. Sellerie und Apfel 2 Minuten mitdünsten.

**2.** Bouillon dazugiessen und zugedeckt 20 Minuten sanft kochen, bis der Sellerie weich ist. Rahm zugeben und fein pürieren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

**3.** Ofen auf 200 °C vorheizen. Käse in vier dünnen Kreisen mit Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech streuen. 6-9 Minuten goldbraun backen; gut beobachten.

**4.** Käsetaler auf dem Blech fest werden lassen. Suppe in vorgewärmte Schalen schöpfen und die Taler unmittelbar dazu reichen.

Vorbereitung: Die Suppe ohne Garnitur bis zum nächsten Tag gekühlt aufbewahren. Käsetaler trocken und erst kurz vor dem Essen backen. Enthält Milch und Sellerie.

*02 / HAUPTGANG*

# Rindsschmorbraten, Ofetori & Rüebli

*Aktiv ca. 55 Min. · insgesamt ca. 3-3½ Std.*

### Zutaten für 4 Personen

• **Braten:** 800 g Rindsschmorbraten (Schulter); 1 EL Rapsöl; 1 Zwiebel; 150 g Rüebli; 1 EL Tomatenpüree; 250 ml alkoholfreier Apfelmost; 400 ml Rindsbouillon; 2 Zweige Thymian; 1 Lorbeerblatt; optional 1 TL Maisstärke + 1 EL kaltes Wasser

• **Ofetori als Beilage:** 600 g mehligkochende Kartoffeln; 1 Ei; je 75 ml Milch und Vollrahm; 25 g Butter + 5 g für die Form; 40 g geriebener Sbrinz; 80 g geräucherter Kochspeck in feinen Stiften; Muskat

• **Gemüse:** 500 g Rüebli; 15 g Butter; 60 ml Wasser; 1 TL Honig; 2 Zweige Thymian; Salz und Pfeffer

### Zubereitung

**1.** Braten trocken tupfen, salzen und pfeffern. Im Schmortopf im heissen Öl rundum 8 Minuten kräftig anbraten, herausnehmen. Gehackte Zwiebel und gewürfelte 150 g Rüebli 5 Minuten rösten; Tomatenpüree 1 Minute mitrösten.

**2.** Mit Most und Bouillon ablöschen, Braten und Kräuter zugeben. Zugedeckt knapp unter dem Siedepunkt 2½-3 Stunden sanft schmoren. Gelegentlich wenden und bei Bedarf Wasser ergänzen. Das Fleisch ist fertig, wenn eine Gabel leicht eindringt.

**3.** Für die Ofetori Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser 20 Minuten weich kochen. Abgiessen, ausdampfen und stampfen. Milch, Rahm und 15 g Butter erwärmen, unterrühren. Kurz abkühlen lassen; Ei und Sbrinz einarbeiten, würzen.

**4.** In eine gebutterte Form (ca. 1,2 l) füllen. Speckstifte hineinstecken, 10 g Butter darüber verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C 25-30 Minuten goldbraun und durchgehend heiss backen.

**5.** Die übrigen Rüebli in Stifte schneiden. Mit Butter, Wasser, Honig und Thymian zugedeckt 12-15 Minuten bissfest garen; Deckel abnehmen und Flüssigkeit kurz einkochen lassen. Abschmecken.

**6.** Braten warm halten, Sauce passieren und etwas einkochen. Falls nötig mit angerührter Stärke binden und 2 Minuten köcheln. Braten quer zur Faser schneiden und mit Sauce, Ofetori und Rüebli anrichten.

Ofetori: für dieses Menü verkleinerte Beilagenvariante nach dem regionalen Kartoffelstock-Gericht. Enthält Milch, Ei und je nach Bouillon Sellerie.

*03 / DESSERT*

# Bratapfel im Glas mit Vanillerahm

*Aktiv ca. 20 Min. · insgesamt ca. 30 Min. plus Abkühlen*

### Zutaten für 4 Personen

• 3 säuerliche Äpfel (zusammen ca. 500 g); 15 g Butter

• 25 g Zucker; ½ TL Zimt; 50 ml Apfelsaft; 1 TL Zitronensaft

• 30 g Baumnüsse, grob gehackt

• 200 ml kalter Vollrahm; 1 Päckchen Vanillezucker (ca. 8 g)

### Zubereitung

**1.** Äpfel schälen, entkernen und in etwa 1 cm grosse Würfel schneiden. Butter in einer weiten Pfanne schmelzen. Äpfel und Zucker 3-4 Minuten anbraten.

**2.** Zimt, Apfel- und Zitronensaft zugeben. Bei mittlerer Hitze 6-8 Minuten weich garen, dabei die Stücke möglichst ganz lassen. Offen etwas einkochen, dann vollständig abkühlen lassen.

**3.** Nüsse ohne Fett bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten rösten und abkühlen lassen. Rahm mit Vanillezucker weich steif schlagen.

**4.** Apfelkompott auf vier Dessertgläser verteilen, Vanillerahm daraufgeben und mit Nüssen bestreuen. Bis zum Servieren kühl stellen; Nüsse für mehr Knusper erst zuletzt aufstreuen.

Das Dessert ist eine eigene winterliche Kreation. Kompott lässt sich einen Tag vorher zubereiten. Enthält Milch und Baumnüsse; für eine nussfreie Variante die Nüsse weglassen.

### Regionaler Bezug & Quellen

Die Menüfolge und die festlichen Ergänzungen sind eigene Rezeptvorschläge. Die folgenden Quellen belegen die regionalen Grundlagen; die Rezepte wurden sprachlich und für dieses Menü angepasst.

SRF: Nidwaldner Spezialität Ofetori

Nidwalden Tourismus: Genussvolle Traditionen