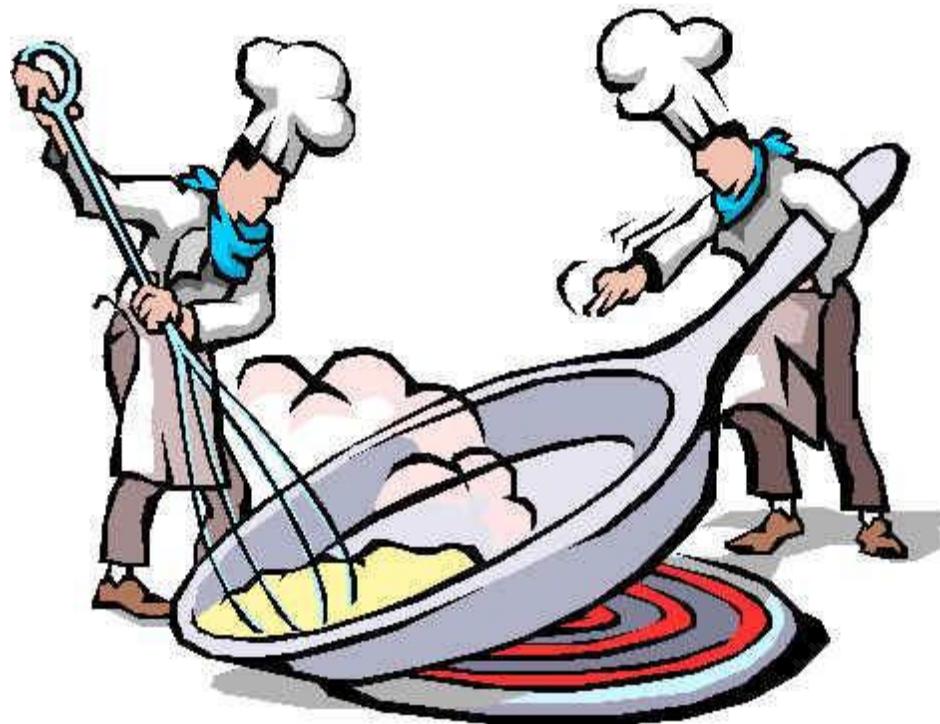


13. Kochen und Geniessen mit Roger Wespi am Mittwoch, 26. November 2025

Detaillierte Anleitung zum Nachkochen des Schaffhauser Menüs



Auf der Männerriegen-Reise 2025 durchquerten wir den Kanton Schaffhausen. Diese Reise versuchen wir kulinarisch mit einem Schaffhauser-Gericht abzuschliessen.

Menü 2025

- Vorspeise: Schaffhauser Kartoffelsuppe
- Gruss aus der Küche: Schaffhauser Bölltünne auf Salatbouquet
- Hauptgang: Rehschnitzel Schaffhauser Art mit Wildrahmsauce und Beilage
- Dessert: Apfelkuchen nach Schaffhauser Art
- Getränke: Weisswein, Rotwein, Hahnenburger und Kaffee



Schaffhauser Kartoffelsuppe

Zubereitung

⌚ 15 Min.
Gesamtzeit

⌚ 15 Min.
Arbeitszeit

- 1 Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, abgießen und zerdrücken.
- 2 In einem Topf Butter zerlassen, das Mehl zugeben, mit Milch und Wein aufgießen. Bei leichter Hitze 10 Minuten kochen lassen.
- 3 Gewürze, Käse und die zerdrückten Kartoffeln zugeben und aufkochen lassen.
- 4 Weißbrotscheiben auf beiden Seiten toasten und in Würfel schneiden. Über die fertige Suppe geben.

Suppe	Anz.	Dim.	Text	Hilfsmittel	bringt mit
	2.5	kg	Kartoffeln mehlig		
	150	gr	Butter à 250 gr		
	5	EL	Mehl		
	2	l	Milch		
	1.3	l	Weisswein		
	500	gr	Sbrinz gerieben		
	10	Scheiben	Toastbrot	Toaster	Roger
	10	Zweige	Majoran weisser Pfeffer		
			Salz		



Schaffhauser Böletünne (Zwiebelwähre) und Nüsslisalat

Für den Belag Zwiebeln in feine Ringe schneiden und in wenig Butter andünsten, Speckwürfeli beifügen und kurz mitbraten.

Teig rund auswallen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Rand hochziehen und mit einer Gabel den Boden einstechen. Zwiebel-Speckmischung gleichmässig darauf verteilen.

Stärkemehl mit wenig Rahm anrühren, Eier, restlicher Rahm dazu geben und verrühren, würzen. Den Guss über die Zwiebel-Speckmischung giessen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad etwa 40 Minuten backen.

Gruss aus der Küche	Anz.	Dim.	Text	Hilfsmittel	bringt mit	Preise
	2	ST.	Wähenteig Ø 28cm			
	8	ST	Zwiebeln			
	1	EL	Butter			
	200	gr	Speckwürfel			
	2	EL	Maizena hell			
	6	dl	Rahm			
	4	St	Eier			
			Salz			
			Pfeffer			
			Nüsslisalat			
			Honig, Balsamico-Essig Zitrone, Olivenoil			

Rezept für 10 Personen

- 500 g Nüsslisalat
 - 5 Eier
 - 5 EL Honig (flüssig)
 - 10 EL Aceto Balsamico
 - 5 EL Zitronensaft
 - 10 EL Olivenöl
 - Salz
 - Pfeffer
- Ei hart kochen (10 Minuten) und abkühlen lassen.
Nüsslisalat waschen und trocken schwingen.
Honig, Balsamico-Essig, Zitronensaft und Olivenöl gut verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
Den Nüsslisalat mit der Sauce beträufeln. Ei klein schneiden und darüber streuen.





Rehschnitzel Schaffhauser Art

1

5 TL **Kakaopulver**
5 TL schwarze **Pfefferkörner**
2.5 TL **Fenchelsamen**
2.5 TL **Ingwerpulver**
2.5 TL **Kardamompulver**
2.5 TL **Zimt**
10 **Lorbeerblätter**
10 **Nelken**
2.5 TL **Salz**

Kakaopulver, Pfefferkörner, Fenchelsamen, Ingwerpulver, Kardamompulver, Zimt, Lorbeerblätter, Nelken und Salz zusammen im Cutter fein mahlen.

2

60 **Rehschnitzel** (je ca. 50 g)
Bratbutter zum Braten
2.5 TL **Salz**

Fleisch mit 1 TL des Gewürzsalzes würzen. Bratbutter in einer Bratpfanne heiß werden lassen. Fleisch portionenweise beidseitig je ca. 1½ Min. braten, herausnehmen, würzen, warm stellen. Bratfett auftupfen.

3

10 dl **Vollrahm**
5 dl **Fleischbouillon**
Salz, **Pfeffer**, nach Bedarf

Rahm, Bouillon und 1 TL des Gewürzsalzs in die Pfanne geben, Bratsatz lösen, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 10 Min. köcheln, bis die Sauce sämig ist, würzen, zu den Schnitzeln servieren.

60 ST. Rosenkohl rüsten, kurz andämpfen und in Bouillon fertigkochen.

2 KG Pasta kochen.

Trauben halbieren und in der Bratpfanne erwärmen. Deko über Fleisch





Apfelkuchen nach Schaffhauser Art

Der Backofen wird auf 180°C vorgeheizt. Die Äpfel werden geschälet und vom Kerngehäuse befreit, anschliessend in Schnitze geschnitten. Diese werden auf dem Teigboden verteilt und mit Zimt, Zucker und Rosinen darüber bestreut. Danach wird der Kuchen im Backofen 20 Minuten gebacken.

In der Zwischenzeit wird der Guss zubereitet. Dafür werden Eier mit Milch, Rahm, Quark, Zucker und Mehl gut in einer Schüssel verrührt, am besten mit einem Handmixer. Nach der Backzeit wird der Kuchen aus dem Ofen genommen, der Guss über den Kuchen gegossen und nochmals für 10 Minuten weitergebacken.

	Anz.	Dim.	Text	Hilfsmittel	bringt mit	Preise
Dessert	15	ST	Äpfel	2 ST. Kuchenform	Roger	
	1	ST	Zitrone	Äpfel betreufeln		
	2	PA	Vanillezucker	Papiereinlagen	Roger	
			Zucker und Zimt	zum bestreuen		
	4	PA	Rosinen			
	250	GR	Rahmquark			
	250	gr	Zucker			
	4	EI	Mehl			
	10	ST	Eier			
	10	DL	Milch			
	5	DL	Rahm			
	1	PA	Baumnüsse für Deko			
	1	KG	Baumnuss-Eis			





Rotwein, Kaffee und Seitenwagen



Der Chefkoch Roger Wespi (links) mit den beiden Gewinnern des Schaffhauser Quiz (H.P. Stiboller / Daniel Stäbler, rechts)





Die Köche nach getaner Arbeit 😊



Danke an alle Köche und den Chefkoch Roger für die grosse Vorbereitungen.