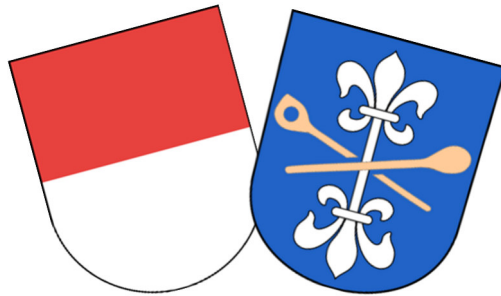


Hobbyköche Dietikon



Menü vom 23. Februar 2026

Solothurner Ambassadoren Menü

Solothurner Wysüpli

*

**Solothurner Ratsherrentopf
auf dem Gemüsebett**

*

**Solothurner Torte
von der Suteria**

en Guete wünscht – Peter Kunz, Tisch 1

Solothurner Wysüpli

Zutaten

40 g Butter
1 Zwiebel
40 g Weissmehl
3 dl Solothurner
Weisswein
7 dl Gemüsebouillon
1,5 dl Rahm
2 Eigelb
Salz, weisser Pfeffer,
Muskatnuss

Brot (für Croutons)
etwas Schnittlauch

Helle Roux, Mehlschwitze

Die Butter in einem Topf schmelzen.

Die Schalotten fein würfeln und darin glasig dünsten (sie dürfen keine Farbe annehmen).

Das Mehl dazugeben und unter Rühren 1–2 Minuten mitdünsten, bis es hellgelb und leicht schaumig wird.

Mit dem Weisswein ablöschen und sofort kräftig mit dem Schwingbesen rühren, damit keine Klümpchen entstehen. Den Wein kurz einkochen lassen, um die starke Alkoholschärfe zu nehmen.

Die Bouillon nach und nach dazugeben und unter ständigem Rühren aufkochen. Die Suppe bei kleiner Hitze etwa 15–20 Minuten sanft köcheln lassen. Dadurch verliert das Mehl seinen Eigengeschmack.

Mit Salz, weissem Pfeffer und einer Prise Muskatnuss abschmecken.

Legierung, erst kurz vor dem Servieren!

Rahm mit dem Eigelb gut verquirlen.

Wichtig: Suppe darf nicht mehr kochen, sonst gerinnt das Eigelb! Mischung langsam in die Suppe rühren. Die Suppe wird nun sofort dickflüssiger und samtig glänzend.



Solothurner Ratsherrentopf

Zutaten für 4 P

1 Zwiebel

800 g Sauerkraut
gekocht

1 TL Zucker

2 dl Solothurner
Weisswein

1 Apfel

Lorbeerblätter,
5 zerdrückte

Wacholderbeeren

2 Nelken

2 dl Fleischbouillon

200 g geräucherter
Speck

200 g Siedfleisch

200 g Schinkli
geräuchert

1 Bauernwurst

2 Wienerli

Salz, Pfeffer

Ein historisches Festgericht.

Zwiebelwürfel in Bratbutter in einem grossen Topf glasig dünsten, ohne dass sie Farbe annehmen.

Sauerkraut mit Gabel etwas lockern und dazugeben. Unter Rühren ca. 5 Minuten mitdünsten. Den **Zucker** darüberstreuen und leicht karamellisieren lassen – das bricht die harte Säure.

Mit dem **Weisswein vom Domaine de Soleure** ablöschen und fast vollständig einkochen lassen.

Den geraffelten **Apfel** sowie die Gewürze (**Lorbeer, Wacholder, Nelken**) unterziehen.

Mit der **Bouillon** auffüllen, bis das Kraut knapp bedeckt ist und den **Speck** drauflegen.

Schmoren (das Geheimnis!): Den Deckel auflegen und das Kraut bei kleiner Hitze mindestens 60 bis 90 Minuten sanft köcheln lassen.

Wenn die Flüssigkeit weg ist, noch etwas Fond nachgiessen.

Das **Siedfleisch** und das geräuchertes **Schinkli** sind vorgekocht. Diese in Portionen schneiden. Mit der Bauernwurst zusammen die letzten 10-15 Min. auf das Krautbett legen (Deckel zu!), damit es sanft gar zieht.

Die **Wienerli** erst die letzten 5 Min. zum Erwärmen dazugeben.

Vor dem Servieren Nelken und Lorbeerblätter entfernen und Kraut mit Sieb abtropfen lassen.



Zutaten für 4 P

8 mittlere Kartoffeln
festkochende

2 Rüebli

Bratbutter

1 Zwiebel

1 kleiner Weisskohl

Kümmel, Lorbeer,
Zucker

Weisswein

Gemüsebouillon

Salz, Pfeffer

Das Gemüse

Die Rübli in Stifte, den Weisskohl in Streifen, die Kartoffeln in grobe Stücke schneiden.

Brate die **Kartoffel**würfel und die **Rübli** kräftig an (ca. 5–7 Minuten), bis die Kartoffeln an den Kanten leicht goldbraun werden.

Gib die **Zwiebeln** und den **Weisskohl** dazu.

Brate alles unter Wenden weiter, bis der Kohl etwas zusammenfällt (ca. 3–5 Minuten).

Kümmel, Lorbeerblatt, eine Prise Zucker dazugeben.

Lösche mit etwas Weisswein ab. Der Bodenansatz (das „Gute“) muss sich lösen.

Nun giesse die Bouillon dazu. Die Kartoffeln und das Gemüse sollten etwa zur Hälfte in der Flüssigkeit stehen. Deckel drauf!

Garzeit: Bei mittlerer bis kleiner Hitze ca. 25–30 Minuten schmoren lassen.

Falls noch zu viel Flüssigkeit da ist, dreh die Hitze kurz hoch, bis die Sauce bindet.

Schmecke kräftig mit Pfeffer und Salz ab.

Servieren

Alles auf einer grossen Platte anrichten – das Gemüse als Bett, das aufgeschnittene Filet, der Speck und die Würstli obenauf.

Solothurner Torte von Suteria

zum Dessert

