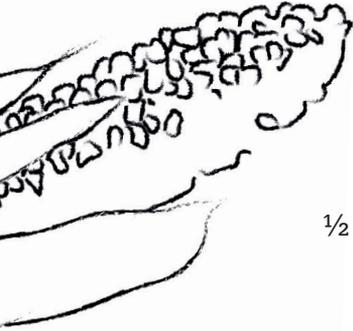




# MAISFLADEN



4 -6 Personen

175 g Maismehl

½ Packung Backpulver

140 g Weizenmehl

½ TL Salz

1 Ei

½ EL geschmolzene Butter

¼ l Milch

300 g geriebener Käse

① Das Mehl mit Salz und Backpulver mischen. Dann das Ei und die Milch unterrühren. Zuletzt die geschmolzene Butter untermischen.

② Den Teig in eine gefettete Pfanne geben, den Käse drüberstreuen und im heissen Ofen bei 200°C Umluft etwa 12-15 Minuten goldbraun ausbacken.

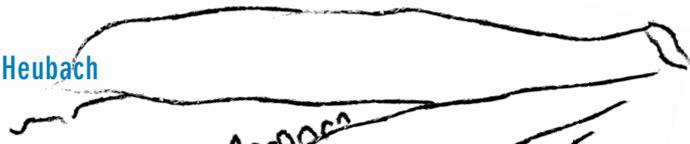
③ Abkühlen lassen und reissen oder in Stücke schneiden.

Heidi: «Chlöpfet het me halbiert und denn het me Chäs dridoh und denn im Ofen bache, denn ischer schön verloffte, de Chäs, war au fein!»

Heidi: «Das ist was sehr Schweizerisches! In Frankfurt wollte ich mal Maismehl kaufen, und da sagten sie, dass sie das den Hühnern geben würden. Da hab ich grad Heimweh bekommen.»

Heidi: «E Maisflude: Maismehl mit Milch und Wasser und Salz zu einem dünnen Brei kochen, nicht zu dick, und nachher richtet man es an mit zuerst einer Lage Maisbrei, dann geriebener Käse, dann wieder Mais, wieder Käse und immer so weiter, und oben drauf gab es angebratene Brotwürfel. Das het Fäde zoge!»

Heidi Heubach



# SCHOKOLADENMOUSSE

6 Personen

100 g dunkle Schokolade

2 Eigelb

2 EL Zucker

2 dl Rahm, steif geschlagen

2 Eiweiss

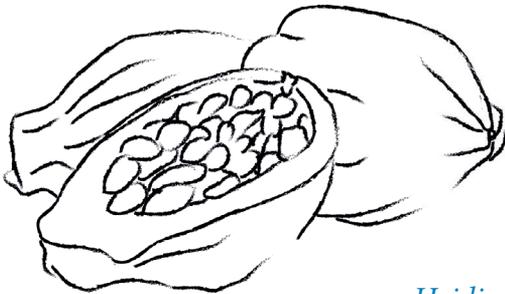
Prise Salz

1 dl Halbrahm, leicht geschlagen

zum Garnieren

wenig flüssiges Gelee oder Sirup

- 1 Die Schokolade in grosse Stücke brechen und in eine Schüssel geben.
- 2 Wasser aufkochen und die Schokolade damit übergiessen, bis sie vollständig bedeckt ist. Kurz stehen lassen bis sie weich ist, dann das Wasser vorsichtig abgiessen.
- 3 Eigelb und Zucker rühren, bis die Masse hell und luftig ist, sofort zur Schokolade geben und erst jetzt alles gut verrühren.
- 4 Eiweiss, Rahm und Salz zusammen steif schlagen, sorgfältig unter die Schokoladenmasse ziehen.
- 5 Bis zum Servieren kühl stellen (nicht länger als 3 Stunden). Mit Gelee oder Sirup garnieren.



*Heidi: «Mousse au chocolat, das wär jetz was für mi!  
Und denn no chli Chäs druff!»*

*Wüst: «Gibt's auch noch was bei dir ohne Käse?»*

*Heidi: «Da könntest du mich also haben, den ganzen  
Tag mit Käse!»*

*Wüst: «Wir könnten nie heiraten, dann hätten wir jeden  
Tag ein Theater, wegen dem Käse im Essen. Ich ertrage es  
nicht, und sie hätte es am liebsten überall drin.»*

# SPÄTZLE

**4 Personen**

**300g Mehl**

**4 Eier**

**1 TL Salz**

**1 Prise geriebene Muskatnuss**

**4-5 EL Mineralwasser**

**2 grosse Zwiebeln**

**Butterbrösel**

**1 EL Butterschmalz**

**40-50g Butter**

**2-3 EL Paniermehl**

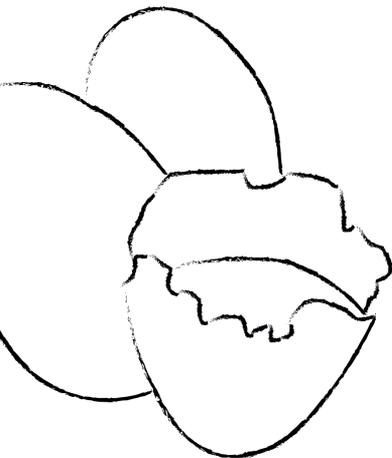
① Mehl, Eier, Salz, Muskat und Mineralwasser mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Teig mit einem Kochlöffel schlagen, bis er Blasen wirft. Zugedeckt 1 Stunde ruhen lassen.

② Salzwasser in einem grossen, weiten Topf aufkochen. Portionsweise ca. 2 EL Spätzleteig auf die untere Hälfte eines angefeuchteten Holzbretts streichen. Mit dem Rücken eines langen Messers feine Streifen in das kochende Wasser schaben. Oder: Jeweils etwas Teig in eine Spätzlepresse geben und portionsweise in das kochende Salzwasser drücken. Dabei zwischendurch die Teigfäden mit einem Messer abschneiden. Aufkochen und garen, bis die Spätzle hochsteigen. Spätzle mit einer Schaumkelle herausheben und in einem Sieb unter kaltem Wasser kurz abspülen. Abtropfen lassen und warmstellen.

③ Zwei Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin goldbraun braten, herausnehmen und auf die Spätzle geben.

④ 40-50g Butter im Bratfett erhitzen. 2-3 EL Paniermehl einrühren, unter ständigem Rühren anrösten. Butterbrösel auf die Spätzle geben und servieren.

*Heidi: «Meine Tochter, wenn sie über das Wochenende auf Besuch kam, da sagte sie immer: Mama mach Spätzle, richtige Humpen, ganz dicke, und einen sauren Braten!»*



*Minor: «Spätzle ist ein Spatz, gell!?»*