



1. August Rezepte: Zopfkrantz und Forellenmousse

19. Jul 2016

Allgemein Blog Videotutorials x <https://www.youtube.com/watch?v=MvrUbDMXmDI>

Buurezmorge finde ich eine wunderschöne Schweizer Tradition. Deshalb habe ich passend zum 1. August Vreni auf ihrem Bauernhof besucht, wo sie mir das Rezept für ihren einmaligen Zopfkrantz gezeigt hat.

Buurezmorge auf Schweizer Höfen

Wart Ihr am 1. August - Morgen auch schon einmal auf einem Bauernhof brunchen? In der ganzen Schweiz bieten Höfe dieses Happening an – in meiner Heimat Solothurn war ich als Jugendliche einmal bei einem Buurezmorge das wegen schlechtem Wetter in einen riesigen Reitstall verlegt wurde – wir waren bestimmt um die 100 Personen.

Vreni wiederum bietet ihre Brunches im kleinen Rahmen an, wo die maximal 20 Teilnehmer in ihrem wunderschönen Blumengarten verköstigt werden. Falls Ihr Euch dafür interessiert, einmal auf einem unserer Schweizer Bauernhöfe zu essen (Brunch, Z' Mittag oder Dinner), dann schaut bei Swisstavolata vorbei, eine super tolle Sache, bei der man nicht nur mit Produkten und Gerichten aus unserer Heimat verköstigt wird, sondern auch mit unseren Traditionen in Berührung kommt.

Zopfkrantz – Vreni zeigt wie 's geht

Passend zum Geburtstag unseres Landes wollte ich mir so ein richtig Traditionelles Schweizer Rezept zeigen lassen. Somit haben wir Vreni Hofer auf ihrem eindrucksvollen Hof in Dieterswil besucht, wo sie uns nicht nur gezeigt hat wie man ihren schönen Zopfkrantz zustande bringt, sondern auch wie man in weniger als 5 Minuten ein wunderbares Forellenmousse als Aufstrich zaubert.

E Guetel!

10