

Datum: 09.12.2016

# BAUERNZEITUNG

## Zentralschweiz/Aargau



BauernZeitung /Zentralschweiz-Aargau  
6210 Sursee  
041 925 80 40  
www.bauernzeitung.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 12'349  
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020  
Abo-Nr.: 1095510  
Seite: 20  
Fläche: 139'701 mm<sup>2</sup>



# In Ruhe geniessen

**Festessen** / Bäuerin Christa Strub schlägt für  
Weihnachten ein Menu vor, das sich optimal  
vorbereiten lässt und ausgezeichnet schmeckt.



BauernZeitung /Zentralschweiz-Aargau  
6210 Sursee  
041 925 80 40  
www.bauernzeitung.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 12'349  
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020  
Abo-Nr.: 1095510  
Seite: 20  
Fläche: 139'701 mm<sup>2</sup>

### Christas Weihnachtsmenu

---

*Randensuppe mit Flütes*

★ ★ ★

*Falscher Hase  
mit Kartoffelstock  
und Blaukabis*

★ ★ ★

*Apfelroulade mit  
König-Glacé  
und König-Tafeli*



Christa Strub, eine leidenschaftliche Köchin. (Bilder asw)

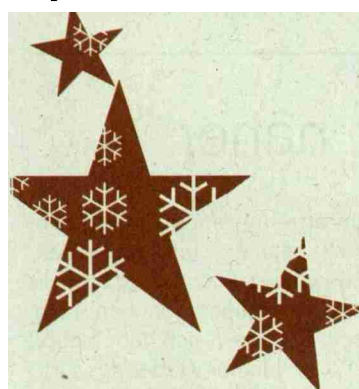
**ATTELWIL** Es ist neblig, so typisch Vorwinter im Mittelland. In der Küche von Landfrauenköchin Christa Strub riecht es fein. Phil, der Jüngste, würde gern überall probieren. Das ist nicht verwunderlich, verführen doch die feinen Aromen, die in der Luft liegen und das kräftige Rot der Randensuppe den kleinen Jungen. Mit grossen Augen schaut er zu, wie Mami dem vorgezogenen Weihnachtsmenu den letzten Schliff gibt und wie sie alles exakt und fantasievoll anrichtet.

#### Optimale Bedingungen

Bäuerin Christa Strub sieht man an, dass sie ihre Aufgaben mit Freude anpackt. Trotz enorm grossem Arbeitspensum wirkt sie ausgeglichen und humorvoll. Die Bäuerin aus Attelschwil im Aargau ist verheiratet mit Michel Strub. Das Paar ist Eltern von Lee (5), Mila (4) und Phil (2). Auf dem

Hof haben aber nicht nur die Kinder ein kleines Paradies zum Aufwachsen.

Auch die verschiedenen Tiere haben hier optimale Bedingungen. Gleich neben dem Parkplatz wird man von zutraulichen Charolais-Rindern und lebhaft-



ten Wollschweinen begrüsst. Auch die inzwischen selten gewordenen Diepholzgänse und Pommernenten sind nicht weit. Das Fleisch ihrer Tiere verkauft

Christa Strub am Markt in Aarau – immer samstags.

Auf die Frage, wie ihr Weihnachtsmenu sein soll, antwortet Christa Strub ohne zu zögern: «Es soll fein und schön angerichtet sein, zudem möchte ich es vorbereiten können.»

#### Falsche Fährte

Christa Strub stammt aus dem Bernbiet, sie ist ausgebildete Hotelfachassistentin und Servicefachfrau. Vor ihrer Heirat hat sie als Chef de Service gearbeitet.

«Das hat mir gut gefallen. Jetzt ist aber eine andere Zeit und ich bin in erster Linie Mutter und Bäuerin. Es freut mich, dass ich als Gastgeberin bei Swiss Tavolata regelmässig Gäste auf unserem Hof verwöhnen kann.» Christa verwertet die ganzen Tiere. «Vorderviertel-Stücke» sind genau so fein wie die Edelstücke – man muss sich nur Zeit



nehmen und sie sorgfältig zu kochen.»

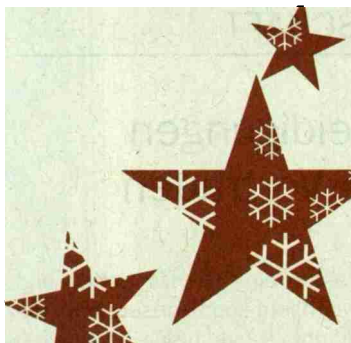
Das Weihnachtsmenu besteht aus einer Randensuppe, einem falschen Hasen mit Kartoffelstock und Blaukraut sowie einer Apfelroulade mit Honigglacé und Honig-Täfel. Und wer beim traditionellen Gericht an einen Hasen denkt, liegt falsch – es ist ein ganz besonderer Hackbraten mit Innenleben.

### Unvergessliche Zeit

Christa Strub denkt gern an den vergangenen Herbst zurück. «Die Landfrauenküche ist unvergesslich für mich. Für mich stand nicht der Sieg im Vordergrund. In erster Linie machte mir der Austausch mit den spannenden Bäuerinnen Freude, auch das Kennenlernen der verschiedenen Höfe und Regionen war interessant. Ich kann es kurz zusammenfassen: Ich würde sofort wieder mitmachen, das Erlebnis ist unvergesslich und der Film eine Erinnerung, die bleibt.»

Christa Strub hat viele Aufgaben zu bewältigen. Das Reisen, ihr grosses «früheres» Hobby, bleibt deshalb gegenwärtig etwas auf der Strecke. «Das stört mich nicht. Alles hat seine Zeit. Jetzt ist es vor allem die Mutterrolle, die mich ausfüllt; zudem kann ich im Alltag ein anderes Hobby, das Dekorieren, ausleben. Christa Strub ist gerne Gastgeberin, sie legt grossen Wert darauf, dass der Tisch hübsch gedeckt und das Essen schön angerichtet ist.

*Agnès Schneider Wermelinger*



## Falscher Hase

- 1 Semmeli
- 1 dl lauwarme Milch
- 1 Ei Butter
- 1 Zwiebel, feingehackt
- 1 Bund Petersilie, feingehackt
- 1 Ei
- etwas Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat
- 600 g Hackfleisch vom Rind
- 200 g Hackfleisch vom Wollschwein
- 4 kleine, hartgekochte Eier
- etwas Paniermehl
- 2 EL Fett
- 4 Rüebli
- 1 besteckte Zwiebel
- 1 ½ dl Rotwein
- 1 EL Tomatenpüree
- 4 ½ dl Bratensauce

**1.** Semmeli kleinschneiden und in lauwarmen Milch einweichen. Ausdrücken, kleinhacken und zu den glasig gedünsteten Zwiebeln geben. Petersilie beigegeben, dünsten. Erkalten lassen.

**2.** Semmelgemisch, Ei und Gewürze zum Hackfleisch geben. Alles gut kneten und zu einem Braten formen.

**3.** Eine Rinne in den Braten drücken, die geschälten, hart gekochten Eier in die Rinne legen, gut schliessen, etwas zusammendrücken.

**4.** Den Braten sorgfältig im Paniermehl wenden und im heissen Fett rundherum anbraten, in ein Bratengeschirr legen.

**5.** Rüebli schälen, in 3 Stücke schneiden, diese mit den besteckten Zwiebeln andünsten und zum Braten geben.

**6.** Den Braten mit Rotwein begiessen und in den auf 220 Grad vorgeheizten Backofen schieben.

**7.** Tomatenpüree in der Bratensauce auflösen, die Hälfte der Bratensauce über den Braten giessen und nach und nach den Rest zugeben.

**8.** Den falschen Hasen während 50 bis 60 Minuten im Ofen backen. asw



BauernZeitung /Zentralschweiz-Aargau  
6210 Sursee  
041 925 80 40  
www.bauernzeitung.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 12'349  
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020  
Abo-Nr.: 1095510  
Seite: 20  
Fläche: 139'701 mm<sup>2</sup>

## Randensuppe mit Flûtes

### *Randensuppe:*

7 dl Gemüsebouillon  
2 rohe Randen  
2 Schalotten  
½ EL Tomatenpüree  
1 EL Aceto Balsamico  
etwas Salz, Pfeffer  
1 dl Crème fraîche

**1.** Die Bouillon aufkochen. Die rohen Randen schälen und in kleine Würfel, die Schalotten in feine Streifen schneiden. Beides in die kochende Bouillon geben und etwa 30 Minuten zugedeckt kochen lassen.

**2.** Die Suppe pürieren, eventuell passieren, nochmals aufkochen, Tomatenpüree und Aceto Balsamico begeben und abschmecken.

**3.** Die Suppe in Suppenschüsseln anrichten, zwei Kaffeelöffel Crème Fraîche darauf geben und einmelieren.

### *Flûtes:*

250 g Blätterteig  
1 Ei  
etwas Sesam und grobes Salz

**1.** Den Teig auf wenig Mehl 2–3 mm dick auswallen. In 7–8 mm breite Streifen schneiden.

**2.** Das Ei verquirlen und die Streifen damit bestreichen, mit Sesam und grobem Salz bestreuen.

**3.** Die Streifen spiralförmig verdrehen und auf das mit Backpapier belegte Blech legen.

**4.** In der Mitte des auf 220°C vorgeheiztem Ofens 5–6 Minuten backen, auskühlen lassen. asw





BauernZeitung /Zentralschweiz-Aargau  
6210 Sursee  
041 925 80 40  
www.bauernzeitung.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 12'349  
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020  
Abo-Nr.: 1095510  
Seite: 20  
Fläche: 139'701 mm<sup>2</sup>

## Apfelroulade mit Honigglace



### Biskuit:

125 g Zucker  
12 g Pro-Biskuit (im Fachhandel erhältlich)  
60 g Wasser  
2 Eier  
130 g Mehl  
5 g Backpulver

### Füllung:

3 Äpfel  
1 dl Holunderblütensirup  
½ Zitrone  
200 g Crème fraiche  
150 g Rahmquark  
Marzipan für die Dekoration

### Biskuit

1. Alles zusammen 3–4 Minuten aufschlagen, bis die Masse hell und dick wird.
2. Blech mit Backpapier belegen und die Masse darauf verteilen.
3. Den Ofen vorheizen und die Roulade während 7 Minuten bei 230 Grad backen.

Das Biskuit auf ein Küchentuch stürzen, das Backpapier ablösen und das Biskuit sofort mit dem Blech zudecken, auskühlen lassen.

### Füllung:

1. Äpfel rüsten, in kleine Stücke schneiden und mit Holunderblütensirup, Zitronensaft und -schale etwa 10 Min. weichkochen.
2. Die gekochten Äpfel mit Crème fraiche und dem Rahmquark mischen, auf dem Biskuit verteilen, einrollen.
3. Mit kleinen Weihnachtsfiguren aus Marzipan dekorieren.

### Honig-Glacé:

2 ½ dl Rahm  
300 g griechisches Joghurt (mit Zucker)  
150 g flüssiger Waldhonig

1. Rahm steif schlagen, Joghurt und Honig zum Rahm geben, gut durchmixen. Alles in die Eismaschine giessen und so gefrieren lassen, dass man das Eis noch in ein Glas dressieren kann.

Wenn keine Eismaschine vorhanden ist, die Masse in eine weite Form geben, im Tiefkühler während 4–5 Stunden gefrieren und dabei mehrmals durchrühren. asw