

# Festtagsrezepte «Thurgau», 2019



# GENUSSZEIT™

## *Aperitiv*

Geeister Milchpunsch mit Bourbon  
Bloody Mary

Felchenceviche  
Geflügelterrine  
Würziger Brotaufstrich mit Baumnuss



## *Menü*

Rieslingsuppe mit frischem Meerrettich

1

\*\*\*\*\*

Entrecôte am Stück  
mit Single-Malt-/Zitronenpfeffer-Butter  
Frische Pilze an Rahmsauce  
Wurzelgemüse aus dem Ofen  
Peterlivinaigrette  
Härdöpfelgratin «boulangère»

\*\*\*\*\*

Dörrbirnen-Halbgefrorenes  
Früchtekompott  
Brownies

## Inhaltsverzeichnis

|  |    |
|--|----|
| Titelblatt mit Menü                            | 1  |
| Inhaltsverzeichnis                             | 2  |
| Geeister Milchpunsch mit Bourbon               | 3  |
| Bloody Mary                                    | 4  |
| Geflügelterrinen, sehr einfach                 | 5  |
| Würziger Brotaufstrich mit Baumnuss            | 5  |
| Felchenceviche                                 | 6  |
| Rieslingsuppe mit Meerrettich                  | 7  |
| Gemüsebrühe, hell                              | 7  |
| Entrecôte am Stück                             | 8  |
| Butter mit Pfefferschrot und Single Malt       | 8  |
| Wurzelgemüse aus dem Ofen                      | 9  |
| Härdöpfelgratin „boulangère“                   | 10 |
| Peterlivinaigrette                             | 11 |
| Rapssaat rösten                                | 11 |
| Frische Pilze mit Rahmsauce                    | 11 |
| Dörrbirnen-Halbgefrorenes                      | 12 |
| Früchtekompott                                 | 12 |
| Brownies                                       | 13 |
| Bildnachweis, interessante Links und Literatur | 14 |

## Geeister Milchpunsch mit Bourbon

|      |             |   |
|------|-------------|---|
| 2 cl | Bourbon     |   |
| 2 dl | Vollmilch   |   |
| 1 EL | Puderzucker |   |
| 3    | Eiswürfel   | alles in einen Shaker geben, gut vermischen und in ein Glas mit |
|      | crushed ice | füllen.   |
|      | Muskatnuss  | frisch darüber reiben und servieren                             |

### Schnelle Variante für mehrere Personen:

Menge für z.B. 4 Personen in einen Mixer geben, pürieren und in Gläser mit crushed ice abfüllen, Muskatnuss darüber reiben.

### «Seidige» Variante:

Vanilleeis oder Rahm dazu geben, mixen, über crushed ice in Gläser füllen.

Milchpunsch wird in den Südstaaten der USA, speziell in New Orleans, sehr gerne getrunken, und zwar mittags oder nachmittags um die Weihnachtszeit.

Hier eine Beschreibung der Food-and-Travel-Website «Eat your World»: «A simple blend of milk, brandy (or bourbon), sugar, and nutmeg over ice, the milk punch is a festive cocktail popular for midday drinking. (It's made with milk, so seems appropriate for the early hours, don't you think?) It likely has origins in the U.K., but it's enjoyed a healthy rebirth in New Orleans for at least a century now, appearing in The Original Pica-yune Creole Cook Book's first edition, in 1901. The milk punch is traditionally drunk around the Christmas holidays—and it is similar in taste to an eggnog, without the eggs—but it works anytime you're in the mood for what's basically a delicious boozy milkshake.»

<http://eatyourworld.com/destinations/usa/louisiana/new-orleans/what-to-eat/milk-punch>

Es gibt ziemlich viele Varianten an Milchpunsch. Angeblich soll er bereits um 1700 in Nordamerika getrunken worden sein. Ursprünglich mit Rum oder Cognac, dann mit Brandy, oder beidem, aber immer mit Milch und Zucker. Heute kommt immer Eis und häufig auch Vanilleeis und Rahm statt Milch dazu, und fast immer Muskatnuss.



## Bloody Mary

|            |                     |   |
|------------|---------------------|---|
| 2 cl       | Vodka               |   |
| 6 cl       | Tomatensaft         |   |
| 1 Prise    | Salz                |   |
| 1 TL       | Zitronensaft        |   |
| 1 Spritzer | Tabasco             |   |
| 1 TL       | Worcestershiresauce |   |
| 3 – 4 Stk. | Eiswürfel           | alles in einen Mixbecher geben und heftig schütteln, danach in Gläser mit |
|            | crushed ice         | abseihen.   |
| etwas      | Pfeffer             | aus der Mühle obenauf mahlen und  |
|            | Deko dazu           | z.B. Selleriestange zum Umrühren, Zitronenscheibe oder Minzezweigchen     |

Bloody Mary (= blutige Maria) bezieht sich der Legende nach entweder auf Maria Tudor, die als Regentin Englands im 16. Jahrhundert die Protestanten verfolgen und «niedermetzeln» liess, oder auf eine Dame namens Mary, die in Chicago in der Bar «Bucket of Blood» (Bluteimer) arbeitete und offenbar bei einigen Gästen einen bleibenden Eindruck hinterliess, so dass diese von ihr erzählten, und der bekannte Bartender Fernand Petoit 1921 in Harry's New York Bar in Paris einen Drink nach ihr benannte. Jedenfalls gilt die Mischung aus Vodka und Tomatensaft mit starken Gewürzen als «Pick me up» (Katergetränk) und wird besonders in New Orleans sehr gerne zum Brunch oder vor dem Mittagessen getrunken.

## Geflügelterriner, sehr einfach

|        |                             |  |
|--------|-----------------------------|--|
| 300 gr | Pouletfleisch, gekocht      | klein schneiden und in ein Gefäss geben      |
| 100 gr | Butter, sehr weich          | dazu geben und beides pürieren oder cuttern. |
| 1 EL   | Pistazien, grob gehackt     | alles zur Masse geben und kurz mitpürieren.  |
| 1 TL   | Senf                        |  |
| 1 TL   | Korianderpulver             |  |
| 1 TL   | Salz                        |  |
| 4 Stk. | Dörraprikosen, fein gehackt |  |
| 0,5 dl | Vollrahm, sehr kalt         | dazu geben und ebenfalls kurz mitpürieren.   |

### Weiteres Vorgehen:

Die Masse in ein Sturzglas geben oder in eine mit Klarsichtfolie oder Pergamentpapier ausgekleidete Terrineform.

Im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

Die fest gewordene Masse aus dem Glas bzw. der Form nehmen, in Portionen schneiden.

Mit geriebener Limetten- oder Zitronenschale bestreuen.

Auf frischem Brot servieren.

### Serviervariante:

Die Masse vor dem kühlen zwischen zwei Pergamentpapieren auswallen, ca. 1,5 cm dick, im Kühlschrank durchkühlen. Dann Formen ausstechen und diese auf Brotstücke legen und mit geriebener Limettenschale bestreuen.

## Würziger Brotaufstrich mit Baumnuss

|        |                         |  |
|--------|-------------------------|--|
| 300 gr | Baumüsse                | in ein hohes Gefäss geben  |
| 150 gr | Dörrzwetschgen          | ca. 5 Minuten in reichlich Wasser köcheln, pürieren, zu den Baumüssen geben.     |
| 2 Stk  | Schalotten, grob hacken | dazu geben   |
| 4 EL   | Senf                    | dazu geben   |
| 300 gr | Friskäse                | dazu geben   |
|        | Salz                    | dazu geben und alles zusammen pürieren. Falls nötig, noch mehr Wasser dazugeben. |

### Tipp:

- Chiliflocken dazu geben, wer es etwas schärfer mag.
- Korianderpulver und/oder frischen Knoblauch dazumischen.

## Felchenceviche mit Gin, Limette und Silberflocken

|                     |               |   |
|---------------------|---------------|---|
| ca. 30 g pro Person | Felchenfilets | frisch, ohne Haut, entgrätet, in dünne Scheibchen oder in kleine Würfel schneiden, auf einer Platte oder einem Teller auslegen. |
| 1 – 2 Stk.          | Limette       | Limettensaft darüber träufeln, Zeste der Limette darüber reiben.  |
|                     | Gin           | darüber träufeln  |
|                     | Fleur du sel  | darüber streuen   |
| evt.                | Silberflocke  | darüber streuen.  |

Als Häppchen auf frischem Brot oder als Vorspeise mit Brot und/oder Salat servieren.

### **Menge:**

Soll das Gericht Bestandteil diverserer weiterer Vorspeisen sein, reichen 50 gr Fisch pro Person gut. Als einzige Vorspeise benötigt man etwa 100 bis 120 gr Fisch pro Person.

## Rieslingsuppe mit frischem Meerrettich

|               |                                |  |
|---------------|--------------------------------|--|
| ca. 1 l       | Gemüsebrühe                    | herstellen (siehe Rezept unten) oder fertige nehmen.   |
| 120 gr        | frischer Meerrettich           | fein reiben und in der Butter bei mittlerer Hitze in einer Pfanne andämpfen  |
| 30 gr         | Butter                         |  |
| 2 Stk.        | Schalotten, fein gehakt        | einrühren und etwa 2 Minuten mitdämpfen, ständig umrühren  |
| ca. 20 gr     | Maizena                        | gut untermischen   |
| 1,5 dl        | Weissein (z.B. Müller-Thurgau) | zum Ablöschen. Etwas einreduzieren. Die Brühe dazugeben und ca. 10 – 15 Min. köcheln lassen. Dann die Suppe durch ein feines Sieb streichen. |
| 2,5 dl        | Vollrahm                       | dazugeben, leicht umrühren.  |
| etwas         | Pfeffer (Mühle)                | zum Abschmecken. Die Suppe soll jetzt nicht mehr kochen!   |
| 3 TL          | Salz                           | Portionen anrichten  |
| 2 dl          | Schlagrahm                     | Mit dem Spritzsack oder dem Kisagbläser Schlagrahmhäufchen auf die Portionen setzen.   |
| einige Zweige | Dill, frisch, geschnitten      | mit frischem Dill bestreuen und sofort servieren.  |

## Bouillon maigre (Gemüsebrühe), hell

|            |                                  |  |
|------------|----------------------------------|--|
| ca. 200 gr | Petersilienwurzel mit der Schale | Die Gemüse sauber waschen (es soll keine Erde mehr am Gemüse haften!). Grob schneiden. Alles zusammen in einen grossen Topf geben. Am besten auch Rüstabfälle, die aber gut gewaschen sein müssen. Mit kaltem Wasser auffüllen. Auf höchster Stufe bis kurz vors Köcheln bringen, Hitze reduzieren und auf tiefer Stufe etwa 1 Std. ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. |
| 1          | Selleriewurzel mit der Schale    |  |
| 2          | Zwiebeln                         |  |
| 1          | Lauchstangen                     |  |
| 2 Bund     | Petersilie                       |  |
| 3          | Nelken                           |  |
| 3          | Lorbeerblätter                   |  |
| 2 – 3 l    | Wasser                           |  |
|            | Salz und evt. Pfeffer            |  |

Bouillons lassen sich auch sehr gut auf Vorrat einfrieren.

## Entrecôte am Stück

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| 1 Stk. Entrecôte               | (ca. 120 gr pro Person rechnen, wenn diverse Beilagen oder andere Gänge dazu gereicht werden, sonst ca. 200 gr pro Person). Das Fleischstück mindestens eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. |
| Salz und Pfeffer aus der Mühle | zum Würzen  |

### Vorgehen:

1. Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Fleischstück in einen Bräter oder auf ein Backblech geben, evt. mit etwas Whisky oder einer anderen Spirituose beträufeln. Im Ofen bei 180°C für ca. 20 Minuten garen, danach auf ca. 80°C reduzieren und ca. 40 Minuten im Ofen lassen, also total ca. 1 Std. bei Stücken von 1,5 kg bis 2 kg, ca. 40 Minuten bei Stücken unter 1 kg bis ca. 1,5 kg), so dass es innen noch rosig bleibt. **NICHT EINSTECHEN!!!! NIEMALS Garprobe mit einer Gabel, einem Messer oder Ähnlichem machen!!!**
3. Gegen Ende der Garzeit für ca. 5 Minuten auf 250°C Oberhitze oder «Grill» stellen, damit das Fett schön knusprig und das Stück richtig heiss aus dem Ofen kommt.
4. Herausnehmen, mit Alufolie abdecken und etwa 10 Minuten ruhen lassen.
5. Zum Servieren in dünne Streifen schneiden. Dazu Butter mit Single Malt oder eine andere mit Edelbrand oder Kräutern aromatisierte Butter reichen.



## Butter mit Pfefferschrot und Single Malt

|            |                      |  |
|------------|----------------------|--|
| 1 bis 2 TL | Pfefferschrot        | in Single Malt einweichen (am besten mehrere Tage).  |
| ca. 3 EL   | Single Malt          |  |
| 200 gr     | Vorzugsbutter, weich | mit eingeweichem Pfefferschrot und Meersalz gut vermischen, evt. mit dem Pürierstab. In Portionen oder in ein grosses Gefäss abfüllen oder eine Wurst daraus formen, in Folie einwickeln und kühlstellen. Etwa 10 Minuten vor Gebrauch aus dem Kühlschrank nehmen. |
| 1 TL       | Meersalz, grobkörnig |  |

### Tipps:

- Die Butter kann auch zwischen zwei Stücken Pergamentpapier ausgewallt (ca. 1,5 cm dick) und mit Förmchen ausgestochen werden.
- Hacken Sie eine Bio-Limette oder Bio-Zitrone in sehr kleine Stückchen, mit allem (ganze Schale und Fruchtfleisch, aber ohne Kernen). Etwas Salz dazu, gut 30 Minuten ziehen lassen. Diese passen hervorragend zu gebratenem oder grilliertem Fleisch! Einfach zusätzlich zur Pfefferbutter aufs Fleisch geben.

## Farbenfrohes Wurzelgemüse (heiss oder lauwarm als Salat)

200 bis 250 gr pro Person    verschiedenes Wurzelgemüse    z.B. Rüebli, Peterliwurzel, Sellerie, Randen, Pastinake, Händöpfel.

Das Gemüse gut putzen, **nicht schälen!!**  
Die Enden und allenfalls beschädigte Teile wegschneiden.  
In Streifen, Schnitze oder Rondellen schneiden.  
In eine Rührschüssel geben.

Rapsöl (hoch erhitzbar)  
Salz

Gemüse mit Öl beträufeln und salzen. Gut in der Schüssel umrühren, so dass die Gemüsestücke rundum etwas Öl aufweisen.

Das Gemüse nun auf ein Backblech geben (Blech vorher mit Backpapier belegen, falls nötig) und gleichmässig verteilen.

### Vorgehen:

1. Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Backblech mit dem Gemüse in die Mitte des Ofens einschieben und ca. 20 bis 30 Minuten im Ofen lassen. Mit einer Gabel ins Gemüse stechen, um zu prüfen, ob es gar ist.
3. Herausnehmen, heiss servieren, oder abkühlen lassen, wenn es als Salat verwendet werden soll.
4. Salat: Noch lauwarm oder ganz erkaltet mit einem milden Balsamico (z.B. Apfelbalsamico) beträufeln und als Gemüsesalat servieren.

### Tipp:

- Streuen Sie vor dem Servieren frisch gehackte Kräuter (eine Sorte) darüber, z.B. Peterli, Minze, Thymian oder Rosmarin.
- Oder streuen Sie geröstete Rapsaat und/oder schwarze Senfsaat darüber.



## Bäckerinkartoffeln (pommes de terre boulangère)

|                          |   |   |
|--------------------------|---|---|
| Pro Person<br>ca. 200 gr | Kartoffeln, fest<br>kochend,<br>mittelgross | alle etwa gleich gross. Die Kartoffeln schälen und längs in ca. 2 mm breite Scheiben schneiden (wenn sie gefächert eingelegt werden).<br>Wenn sie ganz in die Form eingelegt werden, sollen sie zwar in Scheiben geschnitten werden, aber ohne sie ganz zu durchschneiden, so dass sie noch zusammenhalten.<br>Die eingeschnittenen Kartoffeln in eine bebutterte Gratinform geben. |
|                          | Wasser                                      | zum Füllen der Gratinform bis gut zur Hälfte der Höhe der Kartoffeln.   |
| ca. 50 gr                | Butter                                      | Auf jede Kartoffel ein Stück Butter setzen.   |
| ca. 1 TL                 | Salz  | Alles mit Salz bestreuen.   |

Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Gratinform mit Alufolie bedecken und auf die mittlere Rille im Backofen stellen.

Etwa 40 Minuten garen. Falls nötig, zwischendurch einmal Wasser nachfüllen. Es soll auch am Schluss noch etwas Wasser in der Gratinform verbleiben.

Alufolie etwa 15 Minuten vor Garende entfernen, so dass die Kartoffeln oben schön anbräunen.



Bild: [www.stephanedecotterd.com](http://www.stephanedecotterd.com)

## Peterlivinaigrette

|          |                           |   |
|----------|---------------------------|---|
| 1 dl     | Öl, z.B. Rapsöl           | alle Zutaten in ein Gefäss geben und mixen. |
| 0,5 dl   | Essig oder <b>Verjus*</b> |   |
| 1 EL     | Senf                      |   |
|          | Salz und Pfeffer          |   |
| 1        | Schalotte                 |   |
| ca. 4 EL | Peterli, glattblättrig    |   |
| evt.     | mit etwas Zucker          | abschmecken.                                |

\*Verjus wird aus unreifen Trauben hergestellt und ist milder als Essig. Einige Winzer bieten wieder Verjus an, z.B. Schlossgut Bachtobel, Ottenberg

### **Tipp:**

Variieren Sie das Aroma, indem Sie den Essig durch Zitronen- oder Limettensaft ersetzen, allerdings davon nur etwa ein Drittel der Essigmenge.

## Rapssaat rösten für diverse Einsatzmöglichkeiten

|   |          |   |
|---|----------|---|
| Menge nach Belieben<br>bzw. nach Bedarf | Rapssaat | in einer trockenen Bratpfanne ca. 1 – 2 Minuten rösten<br>(nicht anbrennen lassen!) |
|---|----------|---|

### **Hinweis:**

Die geröstete Rapssaat kann auf Vorrat hergestellt werden, z.B. in einem Gläschen mit Deckel aufbewahren.

### **Tipp:**

- Geröstete Rapssaat passt hervorragend zu:
- Wurzelgemüse
- Spätzli
- Salate
- Suppen, z.B. Kürbissuppe, Kartoffelsuppe

## Frische Pilze mit Rahmsauce

|                          |                               |   |
|--------------------------|-------------------------------|---|
| pro Person<br>ca. 120 gr | gemischte Pilze,<br>frisch    | in grobe Stücke schneiden   |
| 4 EL                     | Bratbutter                    | in einer Bratpfanne erhitzen und die Pilze darin kurz unter ständigem Rühren anbraten. Die Ränder oder einzelne Schnittflächen dürfen schon mal dunkelbraun sein. |
| 1 dl                     | Noilly Prat oder<br>Weisswein | zum Ablöschen.  |
| 2 dl                     | Vollrahm                      | dazugeben, leicht verrühren   |
| evt. ein Stück           | Selleriestange                | fein geschnitten  |
| ODER 1 Bund              | Peterli, frisch,              | fein gehackt, darüber streuen, und gleich servieren.  |

## Früchtekompott, z.B. Äpfel, Aprikosen, Kirschen oder Zwetschgen

|            |                                 |   |
|------------|---------------------------------|---|
| ca. 120 gr | Früchte pro Person              | wo nötig schälen, entkernen/entsteinen, in einer Pfanne mit etwas Wasser weich kochen (knapp gar oder «pflotschig» weich, wie mans halt mag.  |
| mit        | Holunderblütensirup oder Birnel | süßen.  |
| evt. mit   | Zimt und/oder Vanilleextrakt    | würzen.<br>Heiss, lauwarm oder eiskalt servieren.   |
| ca. 1 dl   | Vollrahm pro Person             | steif schlagen und zum Früchtekompott servieren.<br>Der Rahm kann mit Puderzucker gesüsst und/oder mit Gewürzen aromatisiert werden, z.B. mit Zimtpulver oder mit Vanillezucker oder Vanillekonzentrat. |
| evt.       | Pfefferminzblätter, frisch      | fein hacken und über die Beeren streuen   |

### **Tipp:**

Wer mag, tröpfelt etwas Vieille Poire oder Vieille Pomme über die Früchte.  
Natürlich kann man auch fertig eingelegte Früchte nehmen, oder tiefgefrorene.

Dazu passt auch ein Eiswein oder Süsswein sehr gut. Der Wein muss aber süsser sein als das Dessert, sonst schmeckt er eher sauer im Mund.

## Dörrbirnen-Halbgefrorenes

12

|              |  |  |
|--------------|--|--|
| 400 gr       | Dörrbirnen                               | in Wasser (knapp bedeckt) weich kochen, dann durch den Wolf drehen oder mit dem Pürierstab pürieren. |
| evt. 100 gr  | Rohzucker oder Birnel                    | in die Masse geben und gut vermischen.   |
| evt. 1 EL    | Trester oder Vieille Poire oder Portwein | dazu geben, falls gewünscht.   |
| 2 EL         | Birnbrotgewürz                           | darunter mischen.  |
| <b>ODER:</b> |  |  |
| 1 TL         | Zimtpulver                               |  |
| ½ TL         | Nelkenpulver                             |  |
| ½ TL         | Korianderpulver                          |  |
| ½ TL         | Ingwerpulver                             |  |
| ½ TL         | Muskatblütepulver                        |  |
| ½ TL         | Sternanispulver                          |  |
| 1 TL         | Anispulver                               |  |
| 5 dl         | Vollrahm                                 | steif schlagen und sorgfältig unter die abgekühlte Masse heben.                                      |

### **Weiteres Vorgehen:**

- Die Masse in eine mit Backpapier ausgekleidete Cakeform geben und sofort in den Tiefkühlschrank stellen.
- Etwa 3 Stunden tiefkühlen. Mit einer Gabel ein-, zweimal sorgfältig umrühren.
- Vor dem Servieren aus der Form stürzen und in Scheiben schneiden.
- Ist die Masse nur leicht gefroren, mit einem Löffel einzelne Portionen aus der Form heben und auf Teller geben.

## Brownies (mit Baumnüssen)

|            |                   |  |
|------------|-------------------|--|
| 60 gr      | Mehl              | miteinander vermischen   |
| 1 TL       | Backpulver        |  |
| 250 gr     | dunkle Schokolade | in einem Gefäss über einer Pfanne mit kochendem Wasser schmelzen |
| 250 gr     | Butter            |  |
| evt. 50 gr | Baumnüsse         | grob hacken und unter die Schoggi-/Buttermasse rühren            |
| 4          | grosse Eier       | miteinander schaumig rühren                                      |
| 250 gr     | Rohrzucker        |  |

### Vorgehen:

1. Backofen vorheizen auf 180°C Ober- und Unterhitze.
2. Alles zusammen in einer Schüssel gut untereinanderrühren.
3. Die Masse in ein mit Backpapier ausgelegtes Blech oder eine Gratinform geben, regelmässig verstreichen. Die Masse sollte mindestens 2 cm dick sein. Also Backform entsprechend wählen.
4. Ca. 25 Minuten backen. Das Innere soll nicht ganz durch gebacken sein, darf also noch leicht am Messer kleben beim Einstichtest.
5. Herausnehmen und im Blech auskühlen lassen. Evt. noch lauwarm aus dem Blech lösen und in Quadrate schneiden.

### Tipp:

Die Brownies mit Gold- und/oder Silberflocken bestreuen.

## Bildnachweis, interessante Links und Literatur

Fotos von Karin Peter, wo nichts anderes vermerkt.

### Kochbücher Thurgau (und Bodensee)

---

Das Kochbuch der Catharina Fehr 1824, Herausgeber: Angelus Hux, Huber 1998

Thurgauer Landfrauen kochen, edition Vorsatz 2009, [www.landfrauen-tg.ch](http://www.landfrauen-tg.ch)

Thurgauer Kochbuch, Barbara Fatzer, basierend auf Thurgauer Choscht, Huber 1987

Bodenseelust, Erich Schütz, Hädecke Verlag 2015

Rezepte aus der Bodenseeregion, Karin Peter und Richarda Ernst, Steckborn 2014

### Zeitschriften

---

Effilee: [www.effilee.de](http://www.effilee.de)

Marmite: [www.marmite.ch](http://www.marmite.ch)

journal culinaire, Kultur und Wissenschaft des Essens, Edition Wurzer & Vilgis  
[www.journal-culinaire.de](http://www.journal-culinaire.de)

Annemarie Wildeisens "Kochen": [www.wildeisen.ch](http://www.wildeisen.ch)

### Geschäfte

---

Alles, wirklich alles, was das Küchenherz begehrt: Geschäft in Paris: [www.e-dehillerin.fr](http://www.e-dehillerin.fr)

### Lieferanten/Produzenten

---

|                         |  |
|-------------------------|--|
| <b>Geflügel:</b>        | <a href="http://www.gefluegelgourmet.ch">www.gefluegelgourmet.ch</a> , Mörschwil (auch Gänse, Truthahn, Ribelmaispouarden) |
| <b>Fleisch:</b>         | <a href="http://www.schrofen.ch">www.schrofen.ch</a> , Metzgerei Somm, Schrofenhof, Kreuzlingen                            |
| <b>Fisch:</b>           | Fischerei Ribi, Ermatingen   |
| <b>Gemüse:</b>          | Diverse Hofläden oder frische CH-Produkte von den Grossverteilern  |
| <b>Dörrbirnen:</b>      | Familie Oeler, Hinterberg 637, Lömmenschwil  |
| <b>Verjus:</b>          | Schlossgut Bachtobel, Bachtobelstrasse 76, 8570 Weinfelden   |
| <b>Portwein:</b>        | Forster Weinbau, Thurbergstrasse 20, 8570 Weinfelden   |
| <b>Rapssaat:</b>        | Naturöl, Familie Kressibucher, Im Sulz 186, 8506 Lanzenneunforn  |
| <b>Apfelbalsamico:</b>  | St. Galler Öl, Saatzucht, Mattenweg 11, 9230 Flawil  |
| <b>Beeren und Obst:</b> | <a href="http://www.engel-mammern.ch">www.engel-mammern.ch</a> , Fruchthof Engel, Mammern                                  |
| <b>Silberflocken:</b>   | Goldgourmet via <a href="http://www.blattgold.ch">www.blattgold.ch</a>   |