



Kochclub Pot au Feu

Menü für den Monat März

vom Freitag, 6. März 2026

Zusammengestellt von Rolf Dollenmeier

Zürcher Rezepte

Apéro

Zurcher Stadtjäger - Spiessli

Riesbächler Wiisuppe

Egli nach zürcher Art

Zürcher Bürgermeischer Gottlett mit Bülleherdöpfel und Broccoli

Zürcher Sudelturte

Weine:

**weiss
rot**

**Zürcher Federweisser
Zürcher Clevner**

Edition Stauffacher



Zürcher Stadtjäger Spiessli

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



- | | | |
|-----------|----------------------|---|
| 6 | Stadtjäger | in je 6 Stücke schneiden |
| 12 | Dörraprikosen | dritteln |
| 1 | Mini Baguette | Enden wegschneiden und in
9 Scheiben schneiden und diese
halbieren |
| 18 | Holzspiesse | |

**Nun eine halbe Baguette Scheibe auf den
Spieß stecken, dann abwechslungsweise
je 2 Stück Aprikosen und 2 Stück Stadtjäger**

**Tipps: Anstelle von Dörraprikosen getrocknete Feigen
oder Dörrpflaumen verwenden.**

**Mann kann die Spiesse auch kurz auf den
Grill legen,**



**«Stadtjäger» ist eine Trockenwurst aus lokaler
Produktion. Er besteht zu hundert Prozent aus
dem Fleisch von Bio-Stadtschweinen. Die Wurst
wird in kleinen Chargen handwerklich hergestellt und ist
von Anfang bis Ende ein Zürcher Stadtprodukt.**

**Die Schweine wachsen bei der Familie Götschi
auf dem Waidhof auf. Bei der Verarbeitung wird
je ein ganzes Schwein verwurstet, wodurch
edelstes Fleisch wie Nierstück oder Filet in der
Wurst landen. Dies führt unter anderem zum
charakteristischen Geschmack des«Stadtjägers».**

**Die gesamte Verarbeitung, Veredelung und
Trocknung der Wurst findet innerhalb der
Stadtgrenzen Zürichs statt. Beim Kauf der
Wurst in der Stadt Zürich beträgt die logistische
Gesamtdistanz somit weniger als 25 Kilometer.**



Riesbächler Weinsuppe

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



1	Schalotte	fein würfeln , in
1 EL	Butter	andünsten
30 g	Risottoreis	ebenfalls andünsten, mit
200 ml	Weisswein	ablöschen
400 ml	Geflügelbrühe	aufgiessen, aufkochen und
10 g	Frischhefe	hinzugeben
		Hitze reduzieren und die Suppe 30 Min.
		köcheln lassen
		danach mit dem Stabmixer ganz fein
		pürieren, ev. durch ein Sieb passieren. Mit
	Salz und Pfeffer	und
	Muskatnuss	abschmecken.
2 Stk.	Eigelb	verquirlen und mit
200 ml	Rahm	verrühren und unter ständigem Rühren in
		die Suppe geben. Danach nochmals mit
		dem Stabmixer schaumig mixen und
		nochmals abschmecken.
20 Stk.	kernenlose Trauben auf	
4	Holzspiesse	stecken
etwas	Schnittlauch	fein hacken
		Suppe in 4 Tassen verteilen und den
		Schnittlauch darüber streuen.
		Je einen Traubenspiess quer darüber
		legen und servieren.



Egli nach zürcher Art

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



750 g	Eglifilets Salz und Pfeffer	in eine Schüssel geben, mit würzen und mit
3 EL	Zitronensaft	beträufeln und 30 Minuten marinieren.
etwas	Butter	Backofen auf 250 °C vorheizen, mit eine Auflaufform ausbuttern
3	Schalotten	Eglifilets in die Form legen
2 dl	Wein	fein hacken und über die Filets verteilen dazugießen
		Im vorgeheizten Ofen 10 Minuten dünsten
50 ml	Rahm	steif schlagen, mit
1	Eigelb	und
1 TL	Mehl	verrühren und die folgenden Kräuter fein hacken und darunter mischen
	Estragon, Kerbel Majoran, Thymian Petersilie, Salbei	dann
1	Knoblauchzehe Salz und Pfeffer	auspressen, mit leicht würzen und schaumig rühren
		In die Form über die Fische gießen, die Platte ein paar Mal hin und her schwenken, damit sich die Mischung mit dem Wein vermischt und diesen leicht bindet.
		6 - 8 Minuten bei starker Oberhitze im Ofen fertig dünsten.
		Einen 2. Backofen auf 200° Ober/Unterhitze vorheizen.
12	Rispen Tomaten Olivenöl Salz	waschen und in eine Auflaufform legen, mit beträufeln und mit würzen
		Die Rispen Tomaten ca 20 min backen.
		Je nach Grösse etwa 3 Eglifilets auf einem Teller anrichten, mit etwas Sauce übergießen und 3 Tomätli dazulegen.



Zürcher Bürgermeischer Gotlett

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



Für die Füllung

- | | | |
|---------------|--|---|
| 2 | Semmeln | klein würfeln, mit |
| 1,5 dl | Weisswein | übergossen |
| | | und 15 Minuten stehen lassen. |
| 2 | säuerliche Äpfel | mit der Schale raffeln. |
| | | Die Semmel gut ausdrücken und die |
| | | Flüssigkeit auffangen und beiseite stellen |
| | | mit den geraffelten Äpfeln und |
| 3 EL | Apfeldicksaft | gut mischen. |
| 4 | Schweinskoteletts | |
| | (vom Metzger eine Tasche einschneiden lassen) | |
| | | Einen Teil der Füllung in die Koteletts |
| | | füllen und mit einem Zahnstocher |
| | | und mit |
| | Salz, Pfeffer | und wenig |
| | Cayennepfeffer | würzen, dann mit |
| 1 EL | Mehl | bestäuben |
| 40 g | Bratbutter | |
| | | erhitzen und die Koteletts beidseitig gut |
| | | gut anbraten, die Hitze reduzieren und |
| | | beidseitig 5 bis 6 Minuten braten. |
| | | Aus der Pfanne nehmen. Warmstellen. |
| | | Die Einweichflüssigkeit durch ein Sieb in |
| | | die Pfanne geb und die restliche Füllung |
| | | dazugeben und etwas einkochen lassen. |
| | | Die Koteletts auf Tellern anrichten und |
| | | die Sauce darübergeben. |

Zürcher Bülleherdöpfel

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
 lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



- | | | |
|---------------|---|--|
| 600 g | Kartoffeln gekocht | schälen und in Scheiben schneiden beiseite stellen |
| 3 | grosse Zwiebeln | schälen und in Streifen schneiden, in glasig dünsten |
| 30 g | Butter | darüber streuen und kurz mitdünsten mit ablöschen und gut umrühren und hinzufügen und unter Rühren ca. 10-15 Minuten auf niedriger Stufe kochen, bis die Sauce gut eingedickt ist. Mit |
| 1 EL | Mehl | |
| 0,5 dl | Weisswein | |
| 2 dl | Milch | |
| 1 TL | Instant Bouillon
Salz und Pfeffer
Muskatnuss | abschmecken. |
| | | Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen,
eine Auflaufform gut ausbuttern
Abwechselnd eine Schicht Kartoffeln in die Form schichten, leicht salzen, dann eine Schicht Zwiebeln, dann wieder Kartoffeln, Zwiebeln und nochmals zuoberst Kartoffeln einschichten. |
| 2,5 dl | Crème fraîche | über das Gericht verteilen und darüber streuen |
| 80 g | Gruyère gerieben | |
| | | Für ca. 20-25 Minuten backen oder bis der Käse gebräunt ist. |

Broccoli im Ofen

- | | | |
|--------------|----------------------------------|--|
| 1 | Broccoli | in Röschen teilen, grosse Röschen halbieren. In eine Auflaufform verteilen belegten Blech verteilen, mit angiesen und 10 Min. im Ofen backen. |
| wenig | Wasser | |
| | Salz, Pfeffer und Paprika | mischen und über den Broccoli streuen darüber träufeln und etwa 10 Min. fertig backen. |
| 2 EL | Olivenöl | |



Zürcher Sudelturte

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



200 g	weiche Butter	in eine Schüssel mit
200 g	Zucker	zusammen schaumig rühren
1	Zitronenschale	abreiben
1 EL	Rum	zugeben,
2	Eier	zerquirlen
1 Prise	Salz	
1 TL	Zimt	
1 MSP	Nelkenpulver	
1 EL	Schokoladenpulver	
200 g	Haselnüsse	alle diese Zutaten untermischen
200 g	Mehl	darüber sieben und alles zusammen zu einem zarten Teig verarbeiten. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
150 g	Mandeln	gemahlen für die Füllung in eine Schüssel mit
100 g	Puderzucker	
1 EL	Kirsch	
4-5 EL	Rum	mit einem Teigschaber zu einer konsistenten Masse verarbeiten.
		Backofen auf 210°C Unter-Oberhitze vorheizen
	Butter	Springform(25-26 cm) bebuttern
		Die Hälfte des Teigs in der Springform ausstreichen und einen Rand ausformen.
		Die Füllung auf dem Teig verteilen und glatt streichen,
		Drei Viertel des restlichen Teiges auf wenig Mehl etwas auswallen und über die Füllung legen.
		Den restlichen Teig mit etwas Mehl verkneten, so dass er ausgewallt werden kann.
		Mit einem Guezlisustecker Formen ausstechen und mit
1	Ei	verquirlt auf die Torte kleben. Dann die übrige Torte mit dem Ei bestreichen.
		Im vorgeheizten Ofen etwa 60 Minuten backen.
		Etwas auskühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.