

Die würzigsten Rezepte
aus dem Appenzellerland.

Fromage Käse Formaggio
Appenzeller 
SWITZERLAND

Der würzigste Käse der Schweiz.

Triangoli von blauen St. Galler Kartoffeln

FÜR 4–6 PERSONEN

Zeit ca. 2 Stunden 45 Minuten
(inklusive Vorbereitung)

Zutaten

1 kg blaue St. Galler Kartoffeln*
1 Eigelb
1 Ei
150 g Mehl
Salz, Pfeffer
150 g Gemüse nach Wahl, in Würfel
geschnitten
80 g gehackte Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
120 g Mostbröckli**, in Würfel geschnitten
100 g Rahm
120 g Appenzeller® EXTRA, gerieben
2 Eigelb
150 g Schnittlauch
30 g Butter
Pfeffer, Majoran zum Abschmecken

Zutaten Schnittlauchsauce

100 g Schnittlauch
800 g Schalotten
1 Knoblauchzehe
30 g Butter zum Andämpfen
4 dl Weisswein
180 g Rahm
100 g Butter zum Anbraten
Salz, Pfeffer, Zitronensaft zum Abschmecken
100 g Tomaten, geschält und gewürfelt

Zubereitung

1. Kartoffeln weich kochen, schälen und im Backofen bei 180 °C antrocknen lassen, anschliessend pürieren.
2. Mit Ei, Eigelb und Mehl vermischen, mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen. 2 Std. auskühlen und ruhen lassen.
3. Anschliessend den Teig auswallen und in Quadrate von 8 × 8 cm schneiden, mit einem kleinen Löffel die Füllung in der Mitte der Teigquadrate platzieren. Ränder mit Eigelb bestreichen und zuklappen, andrücken. In Butter sanft braten. Alle Zutaten für die Füllung, ausser den Appenzeller® EXTRA, in Butter andünsten, Rahm begeben und al dente einköcheln.
4. Erst jetzt Käse begeben und kurz umrühren, abschmecken und kalt stellen.

Zubereitung Schnittlauchsauce

1. Zutaten in Butter andämpfen und mit Weisswein ablöschen.
2. Rahm hinzugeben, einköcheln, abschmecken und mixen.

* Oder eine andere dunkelfarbige Sorte verwenden.

** Geräuchertes Trockenfleisch (Rind oder Pferd), mit Obstwein gewürzt.



In Ambros Wirths «Gaststuben zum Schlössli» werden Auswahl und Regionalität grossgeschrieben. Etliche der kreativen Vorspeisen und Kompositionen sind mit der Culinarium-Krone ausgezeichnet, und das Restaurant hält 13 GaultMillau-Punkte.