

# **Globis Schweizer Küche**

Spitzenköche aus allen Kantonen  
haben Globi ihre Rezepte verraten

Herausgeber: Globi Verlag

Texte und Zusammenstellung der Rezepte: Martin Weiss

Zeichnungen: Walter Pfenninger

Reinzeichnungen: Walter und Monika Pfenninger

Kolorierung und Layout: Andi Zollinger

# Inhaltsverzeichnis

---

## Rezepte nach Kantonen:

### Aargau

---

- 8 Aargauer Rüeblli-Törtchen mit Karamelltäfel (Albi von Felten)
- 10 Aargauer Rüeblli-Apfel-Saft (Albi von Felten)

### Appenzell Ausserrhoden

---

- 12 Siedwürste mit Chäshörnli und Apfelmus (Silvia Manser)
- 14 Biberfladenparfait (Silvia Manser)

### Appenzell Innerrhoden

---

- 16 Fenz (Charly Gmünder)
- 17 Chäs-Schoope (Charly Gmünder)

### Basel-Landschaft

---

- 20 Cervelatsalat (Pierre Mergel)
- 21 Kirschenauflauf mit Quark (Pierre Mergel)

### Basel-Stadt

---

- 24 Basler Mehlsuppe (Familie Baumgartner)
- 26 Basler Läcklerli-Muffins (Tanja Grandits)

### Bern

---

- 30 Berner Chäsbrätel (Alexander Rufibach)
- 31 Milchsuppe (Alexander Rufibach)
- 32 Suure Mocke (Alexander Rufibach)

### Freiburg

---

- 35 Freiburger Fondue moitié-moitié (Werner Rätz)
- 36 Vully-Kuchen mit Rhabarber (Werner Rätz)

### Genf

---

- 38 Kardygratin (Philippe Chevrier)
- 40 Genfer Birnenwähe (Philippe Chevrier)

### Glarus

---

- 42 Zibubrütli (Jürg Weber)
- 43 Käsespätzli (Martin Weiss)

### Graubünden

---

- 44 Plain in Pigna (Bündner Ofenrösti) (Remo Cavelti)
- 48 Capuns (Andreas Caminada)

### Jura

---

- 50 Toétché (David Parrat)

### Luzern

---

- 52 Hexer-Heusuppe (Stefan Wiesner)
- 53 Hexenschmaus (Stefan Wiesner)

### Neuenburg

---

- 54 Schokoladencreme (Martin Weiss)
- 56 Schokoladentörtchen (Martin Weiss)

### Nidwalden

---

- 58 Stunggis (Thomas Amstutz)
- 59 Sänf-Herdöpfu (Thomas Amstutz)

### Obwalden

---

- 61 Äplermagronen (Bruno della Torre)
- 62 Karamellköpfli (Martin Weiss)

### Schaffhausen

---

- 64 Schaffhauser Bölle-Pilze (André Jaeger)
- 66 Schaffhauser Globi-Züngli (André Jaeger)

### Schwyz

---

- 69 Chriesibrägel (Robert Gisler)
- 70 Einsiedler Ofeturli (Werner Bürgi)
- 72 Hafechabis (Werner Bürgi)

### Solothurn

---

- 74 Solothurner Apfelmossuppe (Andy Zaugg)
- 76 Schnitz und Drunder (Andy Zaugg)

**St. Gallen**

- 79 Rheintaler Ribel (Sabine Bertin)
- 80 Schlorzifladen (Sabine Bertin)

**Tessin**

- 83 Rote Tessiner Polentaschnitte (Ivo Adam)
- 84 Mariniertes Mini-Zuckermais (Ivo Adam)
- 85 Pouletfilet an Senfsauce (Ivo Adam)

**Thurgau**

- 86 Zanderfilet nach Thurgauer Art (Wolfgang Kuchler)
- 88 Thurgauer Apfelkuchen (Wolfgang Kuchler)

**Uri**

- 91 Urner Nytlä-Rys (Gret Sicher)
- 92 Gebrannte Creme nach Grossmutter's Art (Rosa Tschudi)

**Waadt**

- 94 Malakoff (Jean-Claude Daglia)
- 96 Papet vaudois (Thomas Divotgey)

**Wallis**

- 99 Sii (Lukas Imseng)
- 100 Tarte de Savièse (Markus Neff)
- 102 Walliser Aprikosenbrot (Markus Neff)

**Zürich**

- 104 Zürcher Geschnetzeltes (Sibil Angst)
- 107 Rösti (Sibil Angst)
- 108 Zürcher Öpfelchüechli (Sibil Angst)
- 110 Vanillesauce (Sibil Angst)

**Zug**

- 111 Kastanien-Bananen-Creme (Erica Bänziger)
- 112 Zuger Chröpfli (André Bossard)

**Gut zu wissen:**

- 6 Globis Starparade
- 11 Im Aargau sind zwei Liebi
- 18 Die berühmtesten Käsesorten der Schweiz
- 22 Globis Zipfelparade
- 27 Von Basel in die ganze Welt
- 28 Die wichtigsten Gewürze für die Küche
- 34 Die Erfindung des Fondue
- 46 Viva la patata!
- 47 Mangold
- 57 Wie Schokolade entsteht
- 60 Fürsi oder hindersi?
- 73 Kohldampf!
- 78 Es darf geschlürft werden!
- 82 Ab in die Sonnenstube!
- 90 Reis aus dem Tessin
- 98 Mehr Einfälle statt Abfälle!
- 106 Der Graben, der auch ein Vorhang ist
- 114 Obst und Beeren – gesund und gut!
- 116 Glossar
- 118 Adressen