

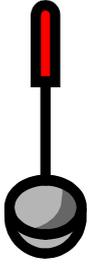
Wa die Alemannen gern essed



Zum *Zmittag* und zum *Zobed*:

- **Kalbsnieren-Bröote**, mit Teigwaren od. Häröpfel und gem. Gemüse / Salat
- **Gfüllti Kalbsbrust** mit Beilagen w.o.
- **Scheinskeule „Alemannia“** (Schweinskeule mit Schwarte, die wie ein Schachbrett eingeschnitten, stark gewürzt und im Backofen mit Rotwein od. Bier gegart und einer abgebundenen kräftigen Soße knusprig serviert wird.) mit Häröpfelstock, Gmües und Blattsaloot
- **Klettgauer Suurbrootis** (Rindfleisch, gespickt oder ungespickt, das 2 Tage in der Beize lag) mit Chnöpfli und Rotchrut
- **Schwarzwälder Rinderbrootis** (abgehangen und gespickt mit Speck mit Wurzelgemüse im Bräter gegart und mit Rotwein verfeinert) mit Beilagen nach Wahl
- **Rindsrouladen** mit Häröpfelstock und Gemüse
- **Chrutwickel** (in vorgekochten Chabbisblättern eingerolltes, gut gewürztes Hackfleisch, scharf angebraten und mit Bouillion übergossen) mit Beilagen
- **Gschnetzeltes** nach Schwarzwälder Art mit Brägel, Erbsli und Gälrüebli
- **Schüüfili** uf Wii-Surchrut mit Häröpfel oder mit Buurebrot
- **Garniertes Surchrut** (garniert mit Schlachtwürsten o. a. Würsten und Speck) mit Salz Häröpfel
- **Bein-Schungge**, gkoched, mit grüne oder (no beser!) dürre Bohne, Häröpfelstock Saloot
- **Schwinibroote** mit Häröpfelstock oder Chnöpfli u.a. Beilagen
- **Siedfleisch / Ochsenbrust / Tafelspitz**, jewiils mit Rahmhäröpfel (Salzkartoffeln mit Rahmsoße übergossen und mit Zwiebeln abgeschmalzen), Meerrettich und Rahnsaloot
- **Schwiinspfeffer** mit bräglete Chnöpfle und Gmües od. Saloot
- **Alemannen-Gulasch** in Dunkelbiersoße (säimige, dunkle Soße!) mit breite Nudle oder Chnöpfli
- **Suuri Läberli** – oder suuri Nierli mit Broothäröpfel
- **Häröpfelgulasch** (dem Schweine/Rindsgulasch Kartoffel- und Gelbe-Rüben-Stücke beigegeben u. darin garen.)
- **Linsen oder Bohnenkerne** mit Chnöpfli/Spätzli und Saitenwürschtli/Wienerli
- **Fleischchüechli** (die Schwarzwälder Frikadellen) mit Beilagen nach Wahl
- **Brooteni Schellrippli** mit Häröpfelsalot und Brot
- **Schübling** mit Schlampe-Chabbis/Wirsing (große Kohlstücke eingeschmelzt), Salz Häröpfel oder nur mit Häröpfelsalot und Brot
- **Chuttle** in dunkler Soße mit Rööschti und Saloot
- **Kalbskopfsülze od. Schwartenmagen** mit Essig/Öl/Zwiebeln und Broothäröpfel
- **Pfanneblätz** gfüllt (Schwarzwälder Pfannkuchen mit eingerollten Einlagen, wie: Hackfleisch, Leberwurst oder Pilzen, Spinat, Spargel, Schinken, oder auch mit Süßigkeiten wie Palatschinken, mit süßen Quark, Apfelmus, Konfitüre oder Schockosoße)
- **Spinat** mit Salz Häröpfel und Spiegeleier u. Saloot

Suppen:



- Nudlesuppe
- Flädli-suppe
- Markklöslisuppe



- **lilaufsuppe** (in eine Fleischbrühe lässt man ein zerklepptes Eigelb einlaufen)
- **Härdöpfelsuppe** mit Chracherli (geröst. Brotwürfel)
- **Brotsuppe** (Das in kl. Scheiben geschnittene trockene Reste-Brot wird im heißen Schmalz zusammen mit Zwiebeln angeröstet und mit Brühe übergossen. Aufkochen lassen und ein Ei unzerkleppter darunter ziehen und würzen.)
- **Gemüessuppe** (als helle Suppe mit i. Butter angeschmelztem Frischgemüse oder mit Gemüseresten durchpassiert als gebundene Gemüsesuppe.)
- **Riibilisuppe** (aus Ei, Mehl und Salz einen kleinen festen Teig kneten, diesen trocknen lassen und ihn anschließend mit beiden Händen zerreiben und in das kochende Wasser eingeben.)
- **Linsen od. Bohnensuppe** (jeweils gebunden)
- **Lauchsuppe** (sowohl als klare- wie auch als gebundene Suppe)
- **librennti Grießsuppe**
- **Schwarzwälder Zwiebelesuppe** (Zwiebeln in Butter stark dünsten und mit Fleischbrühe ablöschen und gar kochen, dann Brotwürfel und einen Schuss Weißwein begeben, nicht überbacken)
- **Ochsenschwanzsuppe**



Salate:

Vorausbemerkung: In Alemannien wird zum Salat grundsätzlich nur Essig/Öl und Gewürze benutzt. Statt Öl verwandten die Großmütter einst ausgelassene Speckwürfel, die heiß über den Salat geschüttet wurden. Das findet sich heute noch beim Chabbissalat. Weiße Soßen sind dagegen verpönt, mit Ausnahme beim Gurkensalat, Gemüsesalat und beim Kartoffelsalat, wo Rahm und Milch zum Einsatz kommen.)

- Kopfsaloot
- Nüsslisaloot
- Endiviensaloot
- Kartoffelsaloot
- Gurkensaloot
- Chabbissaloot
- Rettichsaloot
- Rahnensaloot
- Tomatensaloot



Weitere Salate unter der Rubrik „Zum Zrüni und zum Züeri“ ...

Zum Znüni und zum Zvieri:

(Vorausbemerkung: Durch das nach dem Kriege bei uns verständlicherweise auch stark reduzierte **gastronomische Selbstbewusstsein** haben sich Bezeichnungen wie „*Strabburger-, Elsässer oder Schweizer-Salat*“ u.v.a.m. eingeschlichen. Auf diese Zusatzbezeichnungen sollten gerade wir gastronomisch hoch entwickelten Hochrhein- und Schwarzwald-Alemannen heute unbedingt verzichten und unsere weiß Gott vielfältigen, eigenen Produkte und Herstellungspraktiken mehr in den Vordergrund stellen !!!)



- Schwarzwälder **Speck** am Stuck, uf em Holzbrett serviert, mit Buurebrot
- Schwarzwälder **Rauchschübling** am Stuck, uf em Holzbrett, mit Buurebrot
- Heißer Kümmel-**Schübling** mit Händöpfelsalot
- **Brootwurst** mit Händöpfelsalot
- **Schwartenmagen** mit Senf und Brot oder in Essig/Öl
- **Ochsemuul-Saloot**
- **Wurstsaloot** od. Wurst/Käse-Salat (jeweils klassisch, mit Essig/Öl und ohne Salat-Garnierung)
- **Bachstei-Chäs** (Limburger), tranchiert in Zwiebeln/ Essig/Öl mit Buurebrot
- **Specksaloot**, mit Essiggurken und Zwiebeln
- **Lumpensaloot** (Wurst/Speck/Käse-Reste werden mit gehackten Essiggurken, Zwiebeln und ggf. Tomaten zum Salat vermischt.)
- **Gschwelti Händöpfel** mit **Bibbilichäs** (Quark mit Kümmel, Zigerkraut u. Schnittlauch) oder mit saurem Hering/Rollmöps auf Zwiebeln)
- **Rettich** am Stuck mit me Dreieck-Käs und Buurebrot

Zum Dessert:

- **Öpfelchüechli** mit Vanillesoße
- **Dampfnudle** mit Vanillesoße
- **Pfanneblätz** (Palatschinken) mit ligmachtem (Marmelade oder Kompott)
- **Karthäuser Klöße** mit Weinschaumsoße
- **Pflaumen, Zwetschgen und Rhabarberkompott** u.v.a.m.
- **Rote Grütze** mit Vanille- od. Schokoladensoße
- **Karamelchöpfli** (Vanillepudding aus dem Förmchen mit Karamelcreme überschüttet.)
- **Grießpflutten** (Grießschnitten) mit Öpfelmues
- **Kaiserschmarren** mit Kompott
- **Waffeln** mit Kompott
- **Alemannischer Bettelmann** (trockenes Brot gerieben und in Wein oder Milch getränkt wird im Wechsel mit Äpfeln oder anderem Obst nach Saison, Nelken, Zucker, Zimt und Rosinen in eine gefettete Auflaufform gefüllt und überbacken. Beim Tränken mit Milch mit Kirschwasser abschmecken)
- **Scherben-Chüechli** (im Fett ausgebackene dünne Teigblätz, die dann wie wellige Scherben aussehen.)