



## **Ofen-Kartoffeln mit Kirsch, Sauerrahm und Dörnkirschen**

4 grosse Kartoffeln (Baked Potatoes)

1 kg Meersalz

Zuger Kirsch zum Beträufeln

2,5 dl Sauerrahm

wenig Salz und Pfeffer

12 Dörnkirschen, fein geschnitten

Backblech mit Backfolie belegen. Meersalz darauf verteilen und die Kartoffeln hineinsetzen. Die Kartoffeln im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 80 Minuten weich garen. Kartoffeln in der Mitte leicht einschneiden und aufdrücken. Die heissen Kartoffeln vor den Gästen mit Zuger Kirsch beträufeln. Leicht gewürzter Sauerrahm mit den fein geschnittenen Dörnkirschen dazu servieren.

zuger**privileg**.ch

ZUGER  
CHRIESI  
REZEPT

Erfreut sich auch an der Kultur des Essens.  
[www.zugerprivileg.ch](http://www.zugerprivileg.ch)



## Die Zuger Chriesiwurst

### Die Chriesiwurst zum Heissmachen:

8 Minuten bei 80 °C oder 5 Minuten unter dem Siedepunkt ziehen lassen. Servieren mit Kartoffelsalat oder Rösti.

### Die Chriesiwurst vom Grill:

Die Wurst feurig rot grillieren. Dazu passen Baked Potatoes und Saisonsalate.



Wurst ist nicht gleich Wurst

RINDERLI

ZUGER  
CHRIESI  
REZEPT

Diese Kreation von der Metzgerei Rinderli in Zug ist nur echt in der Originalverpackung. Andere Grössen und Gewichte sind auf Vorbestellung möglich.



## **Freudenberger Kirschstreuselkuchen mit seinem Kompott und Mascarponeglace**

Rezept für 4 Personen

### *Zutaten Streuselkuchen:*

125 g Butter, 100 g Zucker, 1 Ei, 150 g Mehl,  
200 g Kirschen (entsteint)

### *Zutaten Streusel:*

40 g Butter, 40 g Zucker, 50 g Mehl

### *Zutaten Kompott:*

400 g Kirschen, 2 EL Zucker, 1 Vanillestängel  
(ausgekratzt), 1/2 Limone/Saft, 1/2 Orange/Saft

### *Zutaten Mascarponeglace:*

1 dl Milch, 250 g Mascarpone, 75 g Zucker,  
3 Eigelb

### *Zubereitung Streusel:*

In einer Schüssel alle Zutaten mischen. Mit beiden Händen zu einem Teig verarbeiten. Die Teigmasse 2 Stunden kühl stellen. Vor Gebrauch den Teig mit einer Röstiraffel hobeln. Die entstandenen Späne über den Kuchen verteilen.

### *Zubereitung Streuselkuchen:*

In einer Teigschüssel die Butter und den Zucker schaumig schlagen. Das Ei zufügen unditerrühren. Das Mehl zugeben und gut unter die Masse vermengen. In vier kleine Kuchenringe (ausgebuttert) füllen. Die entsteinten Kirschen in die Teigmasse drücken. Im vorgeheizten Ofen während 20 Minuten bei 190 °C backen. Aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und dann aus der Form lösen.

### *Zubereitung Kirschenkompott:*

In einer Pfanne den Limonensaft und den Orangensaft mit dem Zucker und dem Vanillestängel aufkochen. Die entsteinten Kirschen zufügen und bei schwacher Hitze weich garen. Den Vanillestängel entfernen und die Pfanne beiseite stellen.

### *Zubereitung Mascarponeglace:*

In einer Schüssel die Eigelbe mit wenig Milch verrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker aufkochen. Zum Eigelb in die Schüssel geben und gut verrühren. Alles zusammen in die Pfanne zurückgiessen und «zur Rose» kochen (zur Rose: unter dem Siedepunkt haltend abrühren). In die Schüssel geben und den Mascarpone zufügen. Alles zusammen gut verrühren und die Masse in einer Glacemaschine gefrieren lassen (oder im Tiefkühlfach unter gelegentlichem Rühren zu Glace frieren).

### *Anrichten:*

Den Kirschstreuselkuchen auf einen Teller setzen. Das Kompott ringsum anrichten. Mit einem Eisportionierer das Glace darauf setzen.

**GAST  
RATHAUSKELLER**

ZUGER  
CHRIESI  
REZEPT

Gasthaus Rathauskeller  
Ober-Altstadt 1, 6301 Zug



## Das Zuger-Cüpli

2 cl Fruchtbrand-Likör Kirsche 18 % vol

10 cl Champagner, Prosecco, vins mousseux oder Sekt

Der erfrischende Zuger-Apéro – zum Wohl!

# ETTER

LA FINE EAU-DE-VIE



ZUGER  
CHRIESI  
REZEPT

Etter Söhne AG Distillerie  
Chollerstrasse 4, CH-6300 Zug



## **Gratinierter Ziegenkäse mit Balsamico-Kirschen und Salatbukett**

4 Taler Ziegenfrischkäse à 60 g, 40 g Honig  
40 g Pinienkernen

200 g entsteinte Kirschen, 1 EL brauner Zucker

3 EL alten Balsamicoessig, 20 g Butter

Sasionaler Salat mit Essig-Olivenöl Salatsauce.

Brauner Zucker in einer Sauteuse schmelzen lassen, ohne dass der Zucker karamelisiert. Kirschen hinzufügen und für ca. 2 Min. mitdünsten lassen. Mit Balsamico ablöschen und sämig einkochen lassen. Danach mit Butter aufmontieren. Ziegenfrischkäse mit Honig bedecken und den Pinien bestreuen. Unter dem Grill gratinieren oder im Ofen 5 Min. bei 180 °C erhitzen. Salat mit der Sauce anmachen und schön anrichten. Balsamicokirschen verteilen und den Ziegenkäse dazugeben.



City-Hotel

# Ochsen Zug

ZUGER  
CHRIESI  
REZEPT

Restaurant Ochsen Zug  
Kolinplatz 11, 6300 Zug  
[www.ochsen-zug.ch](http://www.ochsen-zug.ch)