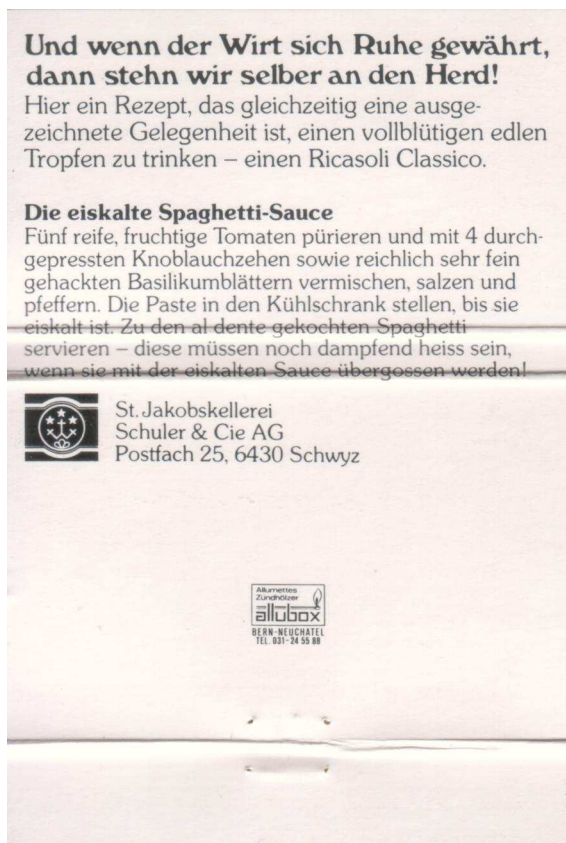


# RICASOLI CLASSICO

ALB00002/8



ALB00002-1



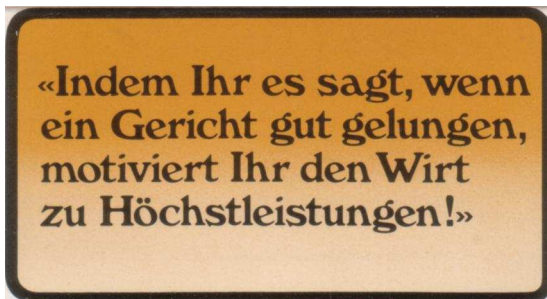
Rückseite



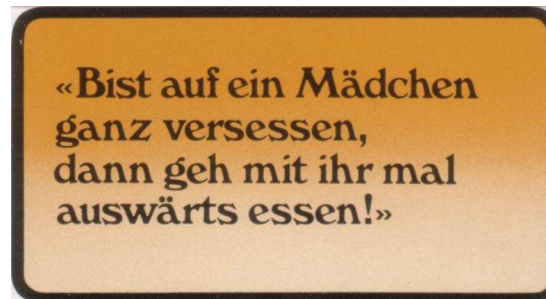
ALB00002-2



ALB00002-3



ALB00002-4



ALB00002-5

Seriennummer	ohne	Land	Schweiz	
Firma	Allubox Bern - Neuchâtel	Seite	1/2	

# RICASOLI CLASSICO

ALB00002/8

«Sucht Dich zu Hause  
die Platzangst heim,  
dann lad' Deine Gattin  
zum Ausgehn ein!»


ALB00002-6

«Du hast für die Gattin  
die Blumen vergessen?  
Sag' Äxgüsi mit einem  
Auswärtsessen!»

ALB00002-7

«Deine Frau  
ist stets im Haus,  
drum führe sie  
zum Essen aus!»


ALB00002-8

Seriennummer	ohne	Land	Schweiz	
Firma	Allubox Bern - Neuchâtel	Seite	2/2	

# RICASOLI CLASSICO

ALB00002/8

Nummer	Rückseite	Sprachen
Alle	<b>Und wenn der Wirt sich Ruhe gewährt, dann stehn wir selber an den Herd!</b> Hier ein Rezept, das gleichzeitig eine ausgezeichnete Gelegenheit ist, einen vollblütigen edlen Tropfen zu trinken – einen Ricasoli Classico.	
ALB00002-1	<b>Die eiskalte Spaghetti-Sauce</b> Fünf reife, fruchtige Tomaten pürieren und mit 4 durchgepressten Knoblauchzehen sowie reichlich sehr fein gehackten Basilikumblättern vermischen, salzen und pfeffern. Die Paste in den Kühlschrank stellen, bis sie eiskalt ist. Zu den al dente gekochten Spaghetti servieren – diese müssen noch dampfend heiss sein, wenn sie mit der eiskalten Sauce übergossen werden!	d
ALB00002-2	<b>Grossmutter's Plätzli im Saft</b> Man braucht dazu 8 Rindsplätzli, 2 grosse Zwiebeln und ca. 3 grosse Peperoni, Oel, Salz und Pfeffer. Plätzli Salzen und pfeffern. In einen Schmortopf 2 Esslöffel Oel geben. Darauf ein Plätzli legen, dieses mit fein gehackten Zwiebeln bedecken. Darauf kommt ein weiteres Plätzli, dieses wird jetzt mit in kleine Würfel geschnittenen Peperoni bedeckt. Abwechslungsweise so weiter, bis der „Plätzliturm“ steht. Evtl. übriggebliebenes Gemüse um die Plätzli verteilen. Gut zudecken und drei Stunden auf kleinster Flamme schmoren lassen. Dazu Kartoffelstock und Ricasoli Classico – und der asketischste Hungerkünstler wird schwach!	d
ALB00002-3	<b>Der Rosmarin-Braten</b> Man lässt den Braten beim Metzger mit Speck spicken und schiebt dann selber die Rosmarinzweige in die entsprechenden Oeffnungen – das ist einfacher als es sich anhört. Zuerst das Fleisch, dann Knochen und Füssli gut anbraten und in den Schmortopf geben – salzen und pfeffern. Zwei Rüebli, eine Zwiebel, 1 Stange Gemüselauch, ein paar Sellerieblätter (alles fein gehackt!) sowie 3-4 Knoblauchzehen (durchgepresst) im zurückgebliebenen Fett andünsten – dann 40g getrocknete, eingeweichte Steinpilze samt Einweichwasser hinzufügen und mit einem Holzlöffel den Bratfond vom Pfannenboden kratzen. Alles in den Schmortopf geben und einen Bouillonwürfel sowie 4 dl Ricasoli Classico hinzufügen. Im mittelheissen Ofen drei Stunden schmoren lassen. Mit Härdöpfelstock und Ricasoli Classico servieren.	d
ALB00002-4	<b>Die Härdöpfel-Spaghetti mit Knoblauch</b> 1-2 Kartoffeln schälen und in winzige kleine Würfel schneiden – und 5 Minuten vor den Spaghetti ins gesalzene kochende Spaghettiwasser geben. Ca. 5 Knoblauchzehen fein hacken und in Olivenöl leicht bräunlich werden lassen. Zusammen mit reichlich schwarzem Pfeffer aus der Mühle und Parmesan über die al dente gekochten, abgetropften Spaghetti geben. Und Ricasoli Classico dazu servieren! Knoblauchfreunde aller Länder verewigt Euch!	d
ALB00002-5	<b>Das Salbei-Huhn</b> Ein Huhn wird mit Pfeffer, Salz und Salbeiblättern gefüllt, dazu kommt in seinen Bauch noch ein baumnuss-grosses Stück Butter. Aussen wird das Huhn mit einer Mischung aus gehackten Salbeiblättern, scharfem Senf, Salz und Pfeffer bestrichen – und dann wenn möglich eine bis zwei Stunden stehengelassen. Am Spiess oder im Ofen braten – und mit Ricasoli Classico servieren.	d
ALB00002-6	<b>Die Kalbsnieren mit den Eierschwämmen</b> Man rechnet für zwei Personen eine Kalbsniere. Pro Niere braucht man 100g Eierschwämme, 1 grosse, feingeschnittene Tomate und 2 feingehackte Schalotten sowie 1 Glas Weisswein. Die Niere(n) in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden und in Erdnussöl scharf anbraten. Feuer niedriger stellen und die Schalotten im zurückgebliebenen Oel gut dämpfen. Die Pilze, die Tomate(n) und den Wein hinzufügen und den Bratenfond vom Pfannenboden kratzen. Salzen, pfeffern und zu einer sämigen Sauce einkochen lassen. Die Nieren nochmals kurz dazugeben. Sie sollten innen noch einen rosa Kern haben. PS: Diese Gericht schmeckt natürlich am besten mit frischen Eierschwämmen – man wird es also eher dann zubereiten, wenn diese Saison haben. PS: Der Ricasoli Classico hat immer Saison!	d
ALB00002-7	<b>Das Huhn auf dem Lauchreis</b> Eine Poularde mit 1l Wasser, 1 Zwiebel (besteckt mit Lorbeerblatt und 2-3 Nelken), 1 Bouillonwürfel und wenig Salz aufsetzen. Wenn das Huhn gar ist, herausnehmen und warmstellen. Nelken und Lorbeerblatt entfernen. Nun zwei Tassen Reis und 2 Stangen feingeschnittenen weissen Lauch zur Bouillon geben. Ist der Reis gar, hat er die meiste Flüssigkeit aufgesogen (evtl. Wasser nachgiessen). Das tranchierte Huhn über den Reis geben und servieren – evtl. mit Salsa verde oder einer Vinaigrette – auf jeden Fall aber mit Ricasoli Classico. Das ist der beste Reis, den Sie je gegessen haben!	d
ALB00002-8	<b>Die Nudeln mit den Lebern</b> Eine Zwiebel in feine Streifen schneiden und in Olivenöl oder Butter weichdämpfen. 3-4 in kleine Würfel geschnittene Hühnerlebern dazugeben und kurz mitrösten, dabei salzen und reichlich pfeffern. Über die al dente gekochten Nudeln anrichten. Fakultativ: Parmesan. Obligatorisch: Ricasoli Classico!	d

Seriennummer	ohne	Land	Schweiz	
Firma	Allubox Bern - Neuchâtel	Seite	2/2 R	