

Angus-Geschnetzeltes

Gutes aus der Heimat

Rita und Blasius Hänggi waren Angus-Züchter aus Leidenschaft. Da ihr Sohn nun den Landwirtschaftsbetrieb übernommen hat, wagen sie ein neues Abenteuer. Rita Hänggis heimatliches Rezept nehmen sie mit auf ihren Segeltörn.

Angus-Geschnetzeltes

für 4 Personen

| |
|--|
| 500 g Angus-Geschnetzeltes |
| 2 EL Rapsöl |
| 1 grosses Rüebli |
| 100 g Sellerie |
| 2 EL Tomatenpüree |
| je 1 Prise Muskat, Nelkenpulver und scharfes Paprika |
| Salz, Pfeffer |
| 2 dl Weisswein |
| 4 dl Bratensauce |
| 1 dl Rahm |
| Frische Kräuter |

Fleisch portionenweise in Rapsöl anbraten, beiseite stellen. Rüebli in

dünne Scheiben und Sellerie in Würfel schneiden. Gemüse, Tomatenpüree und Gewürze mischen und anbraten, Fleisch dazugeben. Mit Weisswein ablöschen. Bratensauce und Rahm zugeben, etwas einkochen lassen. Nach Belieben frische Kräuter begeben.

Apfelschnitzli: 4 Äpfel schälen, in Schnitze schneiden und im Zuckerwasser bissfest köcheln.

Tipp: Mit Kartoffelstock, Stangenbohnen und Schnitzli servieren.



Nicht immer ist Angus-Fleisch erhältlich. Das Geschnetzelte schmeckt auch mit anderem Schweizer Rindfleisch. Bild: Anne-Marie Trümpi

Rezeptbäuerin Rita Hänggi: «Schnitzli gab es in meiner Kindheit zu jedem Mittagessen.»



Während sechs Jahren hatte Rita Hänggi das Präsidium des Solothurnischen Bäuerinnen- und Landfrauenverbandes

inne und hat sich für die Interessen der Bäuerinnen und Landfrauen stark gemacht. Insbesondere die soziale Absicherung für Bäuerinnen liegt ihr sehr am Herzen. Rita und Blasius Hänggi waren Angus-Züchter aus Leidenschaft. Nachdem ihr Landwirtschaftsbetrieb im Jahr 2000 abgebrannt ist, haben sie damit geliebäugelt, nach Neuseeland auszuwandern und dort neu anzufangen. Sie haben sich jedoch entschieden, in der Schweiz zu bleiben und sind stattdessen mehrmals ferienhalber auf den Inselstaat im Südpazifik

gereist. Schon immer vom Wasser fasziniert, hat Blasius Hänggi im letzten Jahr die Ausbildung zum Hochsee-Skipper erfolgreich absolviert. Da ihr Sohn nun den Betrieb übernommen hat, haben sie jetzt Zeit für neue Abenteuer. Den Sommer möchten sie mit ihrem 12-Meter-Katamaran «Kia Ora» auf Sardinien verbringen und im Herbst dann die Kanaren umsegeln. Übrigens, auf der «Kia Ora» kann man Segel-Ferien verbringen. Segelerfahrung ist nicht zwingend nötig. www.kiaora-sailing.com

Schweizerischer Bäuerinnen- und Landfrauenverband Frauen-Netzwerk mit Zukunft
www.landfrauen.ch

Möchten auch Sie ein Lieblingsrezept in der UFA-REVUE vorstellen? Melden Sie sich bei Anne-Marie Trümpi, 058 433 6522, anne-marie.truempi@ufarevue.ch