

Schweinskoteletts

# Einfach festlich

Sie möchten an Weihnachten ein festliches Essen auf den Tisch zaubern und stressfrei einen besinnlichen Abend mit Ihrer Familie verbringen? Setzen Sie auf ein unkompliziertes Menü, das sich gut vorbereiten lässt.

## Schweinskoteletts mit Alpkäsekruste

Rezept für 4 Personen

4 Schweinskoteletts, je ca. 200g  
 2–2,5 cm dick geschnitten  
 Salz, Pfeffer  
 2 EL Bratbutter oder Bratcrème  
 1–2 EL Senf  
 1–2 Knoblauchzehen, gepresst  
 1 EL Weisswein oder alkoholfreier  
 Apfelwein

### Kruste

150g Alpkäse gerieben  
 1 Ei  
 40g entrindetes helles Brot, gehackt  
 1 EL Majoran, gehackt  
 Pfeffer

**Koteletts:** Fleisch würzen, in heisser Bratbutter beidseitig je 1 Minute kräftig anbraten. Senf, Knoblauch und Wein verrühren und die Koteletts damit marinieren.

**Kruste:** Alle Zutaten mischen und auf den Koteletts verteilen. Die Koteletts auf das Backblech legen. Im oberen Teil des auf 220°C vorgeheizten Ofens 15–20 Minuten überbacken.

### Gabi Schürchs Tipp für das Weihnachtsmenü:

- Nüsslisalat mit Ei
- Ofenkartoffeln oder Risotto
- Rüeblli und Erbsli
- Fruchtsalat oder Mocca-Mousse und Weihnachtsgüetzi

Das Rezept für die Mocca-Mousse finden Sie auf [www.ufarevue.ch](http://www.ufarevue.ch). ■

## Gabi Schürch-Wyss



Gerne kocht und bäckt Gabi Schürch für ihre Familie. Sie liebt einfache Gerichte, ohne Dekoaufwand, welche schnell zubereitet sind. Aber auch Menüs, die eine längere Kochzeit haben und auf dem Herd oder im Backofen sich selber überlassen werden können, kommen gerne und oft auf den Tisch. Auch Neues wird immer wieder ausprobiert. Gerade in den Weihnachtstagen ist es ihr wichtig, dass sie Zeit für sich und ihre Familie hat und diese besonderen Tage entspannt geniessen kann.

Gemeinsam mit ihrem Mann Beat und den vier Kindern bewirtschaftet sie in Bütikofen bei Kirchberg BE einen 30 ha Milchwirtschaftsbetrieb mit etwas Ackerbau. Seit dem 1. Januar 2018 wird der Betrieb auf Bio umgestellt. Die Familie betreibt eine Kleinbiogasanlage und bietet Kindergeburtstage auf dem Bauernhof an. Ein Lernender Landwirt EFZ arbeitet mit und die Grosseltern helfen nach Bedarf, worüber das Betriebsleiterpaar sehr dankbar ist!

Gabi Schürch hat den Kurs «Kompetent engagiert», angeboten von SBLV und Agridea, besucht und konnte dabei sehr viel lernen. In dieser Zeit wurde sie für den freien Vorstands-Sitz im SBLV angefragt und im April an der DV im Tessin gewählt. Die Arbeit für den SBLV ist sehr spannend und lehrreich und der Austausch mit Frauen aus der ganzen Schweiz motiviert und begeistert sie immer wieder aufs Neue!

### Schweizerischer Bäuerinnen- und Landfrauenverband Frauen-Netzwerk mit Zukunft

[www.landfrauen.ch](http://www.landfrauen.ch). Berufsverband für die Bäuerin. Interessenvertretung von Frauen und Familien auf dem Land. Engagement für Themen rund um Ernährung und Hauswirtschaft.

Möchten auch Sie Ihre Lieblingsrezepte in der UFA-Revue vorstellen? Dann melden Sie sich bei Anne-Marie Trümpi, unter 058 433 6522, [anne-marie.truempi@ufarevue.ch](mailto:anne-marie.truempi@ufarevue.ch)

