

GUSTO

tisca tiara
textile  passion

GUSTO

AUGENSCHMAUS GAUMENFREUDEN

Die Jahreskollektion 2012 **GUSTO** ist angerichtet – bitte zu Tisch!

**Leidenschaft. Tradition. Qualität. Sinnesfreude. Heimat. Kreativität.
Lebensfreude. Verführung. Frische. Kultur. Einfachheit. Natur.**

Das ist die Kunst des Kochens, das Erfolgsrezept für wahre Gaumenfreuden.
Das sind aber auch MIRA X Stoffe für die Sinne, ein hochwertiger Augenschmaus.

Stoffe, aus denen Träume sind

Die Rezeptsammlung sagt viel über einen Menschen aus. Über die Kultur in einem Land. Über die Gepflogenheiten im Appenzellerland. Jede und jeder isst. Jeden Tag. Die Esskultur ist Teil der kulturellen Biografie eines Landes – ebenso wie die Textilindustrie Kultur und Geschichte im Appenzellerland geprägt hat. TISCA TIARA lebt diese Tradition und entwickelt sie in der Jahreskollektion MIRA X 2012 weiter. Es entstehen Stoffe, aus denen Träume sind. Ein Augenschmaus für die Sinne. Lassen Sie ein Wohlfühlambiente entstehen, das zugleich Raum für kulinarische Höhenflüge gibt. TISCA TIARA verwendet nur die besten Rohstoffe für ihre Kunstwerke. Dem variantenreichen Resultat geht eine sorgfältige, leidenschaftliche und kreative Produktion voraus.

Geniessen Sie die einmalige Symbiose zwischen Koch- und Textilkunst.
Und vergessen Sie nicht: das Auge isst mit – und das über den Tellerrand hinaus!

The 2012 collection **GUSTO** is being served – please take your seat!

**Passion. Tradition. Quality. Elation. Home Country. Creativity. Joie de vivre.
Temptation. Freshness. Culture. Simplicity. Nature.**

This is the art of cooking, the recipe for true palate pleasures.
But this is also MIRA X Fabrics for the senses, a treasured eye pleaser.

Fabrics, made of dreams

The recipe collection reveals much about a person. The culture of a country. The customs in the Appenzellerland. Every person eats. Every day. The culinary taste is part of the cultural biography of a country – just as the textile industry has given the Appenzell's culture and history its particular identity. TISCA TIARA lives this tradition and develops it in the MIRA X GUSTO collection. Fabrics are created, made of dreams. A true eye pleaser for the senses. Be creative and surround yourself in an atmosphere of well-being and let it take you to culinary heights. TISCA TIARA uses only the finest quality raw materials for its art work. The comprehensive new collection is the result of a careful, passionate and creative production.

Enjoy the unique symbiosis between culinary and textile art. And let's not forget: the eye plays a part when eating and it does so beyond the dinner plate!

INHALTSVERZEICHNIS

- DENISES' FRISCHER HÜTTENKÄSESALAT **9**
- DOMINIKS HAFERKERNSUPPE **13**
- APPENZELLER MOSTBRÖCKLI-CARPACCIO NACH DANILOS ART **17**
- TANTE DONATELLAS LUFTIGES KÄSESOUFFLÉ **21**
- DIANAS BÄRLAUCHSPÄTZLI-GEHEIMNIS **25**
- DEBIS APPENZELLER RÖSTI **29**
- APPENZELLER KÄSEFONDUE NACH GROSSVATER DARIUS **33**
- DAVIDS SPEZIAL ÄLPLERMAGRONEN MIT SIEDWURST **37**
- DANIELS SONNTAGS-HACKBRATEN MIT KARTOFFELSTOCK **41**
- VERFÜHRERISCHES BIBERFLADEN-MOUSSE NACH DANTES REZEPT **45**
- DAMIANS CREMESCHNITTE **49**
- DINOS BERÜHMTER KAFFEE BIBERFLADEN **53**
- GROSSMUTTER DORAS HOLUNDERBLÜTENSIRUP **57**
- DORIS' ZUCKERSÜSSE NIDELZÄTLI **61**

Hinweise zu den Rezepten

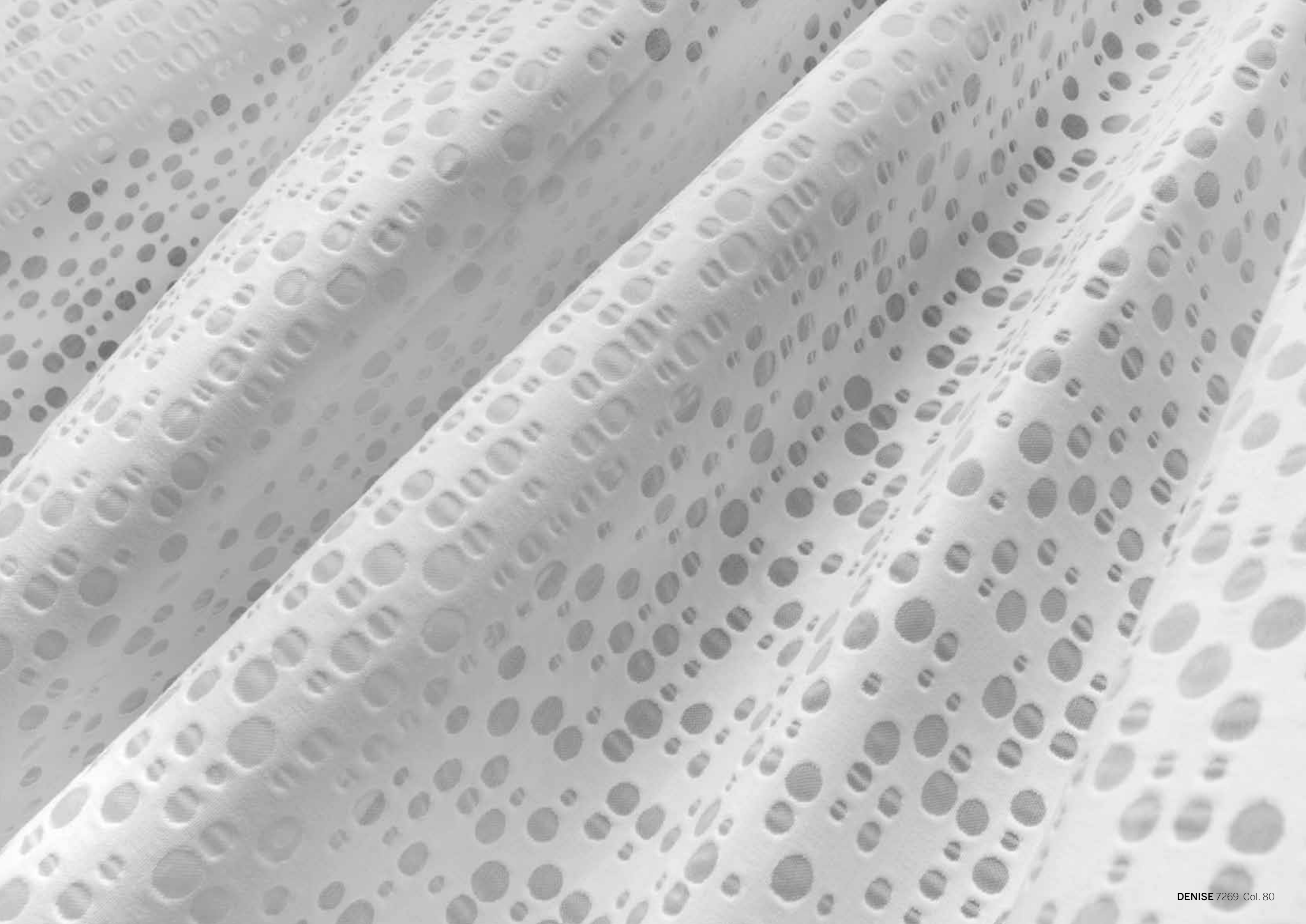
Wir haben in diesem Buch die üblichen Haushaltsgrössen als Messeinheiten verwendet.

- E = Esslöffel
TL = Teelöffel
g = Gramm
kg = Kilogramm
cl = Zentiliter
dl = Deziliter
l = Liter
Pck = Päckchen

Verwenden Sie frische, saisonale Produkte.

Rezepte sind nie unantastbar – lassen Sie Ihre Fantasie spielen, entdecken Sie neue Varianten und Eigenkreationen, trauen Sie Ihrem Geschmacksempfinden und Ihrer Stimmung!







DENISES' FRISCHER HÜTTENKÄSE- SALAT

für 4 Personen

2 Becher Hüttenkäse
Molke abgiessen

1 Bund Schnittlauch
in feine Röllchen schneiden

250 g Kirschtomaten
waschen, trocknen & halbieren

1 EL Olivenöl

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

Anrichten

Hüttenkäse in eine Schüssel geben und mit dem Olivenöl verrühren. Wenig Schnittlauch und Tomaten zum Garnieren aufbewahren. Restlicher Schnittlauch und Tomatenstücke unter den Hüttenkäse heben. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.

Tipp

Sehr schnell zubereitet und kalorienarm.
Auch als Beilage zu Pellkartoffeln.

DENISES' FRESH COTTAGE CHEESE SALAD

4 servings

2 Cups cottage cheese
whey drained

1 Bunch chives
thinly sliced

250 g Cherry tomatoes
washed, dried & cut in half

1 Tbsp olive oil

1 Pinch salt

1 Pinch pepper

Preparation

Place cottage cheese in a bowl and mix with olive oil. Save some chives and tomatoes for garnish. Blend rest of chives and tomatoes with cottage cheese. Add salt and pepper to taste. Garnish with saved chives and tomatoes.

Tip

Quick preparation and low in calories.
Can also be served with baked potatoes.





TRADITIONELLE WERTE - Essen verbindet – schaffen Sie Räume.

DOMINIKS HAFERKERN- SUPPE

für 4 Personen

6 EL Haferkern

1.5 l Wasser

1 mittelgrosse Kartoffel

schälen und in kleine Würfel schneiden

1 EL Butter

Salz und Pfeffer

Bouillonwürfel

2 EL Rahm

1 Bund Petersilie

fein geschnitten

Anrichten

Mit Butter den Haferkern leicht andünsten und mit Wasser ablöschen. Kartoffelwürfel in die Suppe begeben. Alles etwa 90 Minuten köcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer und evtl. Bouillonwürfel nach Geschmack würzen. Mit Rahm verfeinern und kurz vor dem Anrichten mit den Kräutern

(Petersilie) garnieren.

Tipp

Diese Suppe schmeckt besonders gut im Winter.

DOMINIKS ROLLED OATS SOUP

4 servings

6 Tbsp Rolled Oats

1 ½ l Water

1 Potato, medium size

peeled and cut into small cubes

1 Tbsp Butter

Salt & Pepper

Broth Cube

2 Tbsp Heavy Cream

1 Bunch Parsley

chopped

Preparation

Sauté oats lightly in butter and add water.

Add potato cubes.

Simmer for appr. 90 minutes.

Season with salt, pepper and broth cube.

Add heavy cream and serve,
garnished with parsley.

Tip

Excellent soup for cold winter days.



APPENZELLER MOSTBRÖCKLI- CARPACCIO NACH DANILOS ART

für 4 Personen

28 Scheiben Appenzeller Mostbröckli
dünn aufgeschnitten

50 g Parmesan-Käse
auf der Röstiraffel raffeln

Limetten-Olivenöl
zum Marinieren

Aceto Balsamico
zum Marinieren

Diverse Salate:
z.B. Lollo Rosso, Kopfsalat,
Eichblattsalat, Nüsslisalat
waschen, rüsten

Diverse Sprossen: z.B. Zwiebelsprossen
als Garnitur verwenden

Italienische Salatsauce
zum Marinieren für die Salatbouquets

Anrichten

Pro Person 7 Scheiben Mostbröckli im Kreis auf je einem Teller verteilen, in der Mitte eine Aussparung für den Salat lassen. Mostbröckli mit Limetten-Olivenöl und Aceto Balsamico marinieren. Parmesan gleichmässig auf dem Carpaccio verteilen. Aus den verschiedenen Blattsalaten 4 Salatbouquets herrichten. Salatbouquets mit der Salatsauce marinieren und in der Mitte des Tellers platzieren. Teller mit Sprossen garnieren.

APPENZELLER MOSTBROECKLI- CARPACCIO A LA DANILO

4 servings

28 slices Appenzeller Mostbroeckli
thinly sliced

50 g Parmegiano cheese
coarsely grated

Lime olive oil
for marinating

Aceto Balsamico
for marinating

Mixed salad greens,
e.g. Lollo Rosso, Boston,
Lettuce, Mache
trimmed and washed

Mixed sprouts, e.g. onion sprouts
for garnish

Italian salad dressing
for marinating the salad bouquets

Preparation

Place 7 slices of Mostbroeckli in a circle on each plate, leaving room in the middle for the salad. Drizzle Mostbroeckli with lime olive oil and Aceto Balsamico to marinate. Distribute Parmegiano cheese over carpaccio. Arrange salad greens in 4 bouquets. Place salad bouquets in the middle of each plate and drizzle with dressing. Garnish with sprouts.





KULTURELLE VERWURZELUNG - Wenn Bodenständigkeit Flügel bekommt.

TANTE **DONATELLAS** LUFTIGES KÄSESOUFFLÉ

für 4 Personen

40 g Butter

80 g Mehl

5 dl Milch

Salz, Muskat und Pfeffer

4 Eier Eiweiss
von Eigelb trennen

150 g rezenten Käse (z.B. Appenzeller)
gerieben

Anrichten

Aus Butter, Mehl, Milch und Gewürzen eine Béchamel-Sauce herstellen. Eigelb und den geriebenen, rezenten Käse dazugeben und gut vermischen. Eiweiss zu Schnee schlagen und sorgfältig unterheben. Alles in eine gut ausgefettete Form geben und bei 200 Grad ca. 40 Minuten backen.

Sofort servieren.

Tipp

Anstatt 1 Form, kleine Portionenförmchen verwenden.

AUNT **DONATELLAS** FLUFFY CHEESE SOUFFLÉ

4 servings

40 g Butter

80 g Flour

5 dl Milk

Salt, Nutmeg & Pepper

4 Eggs
 yolks separated from whites

150 g Sharp cheese (e.g. Appenzeller)
grated

Preparation

Prepare Béchamel sauce with butter, flour, milk and spices. Mix in egg yolk and grated cheese and blend well. Beat egg whites and gently fold into soufflé base. Pour into well-greased baking dish and bake at 200 degrees for appr. 40 minutes.

Serve immediately

Tip

Instead of baking dish, use individual ramequins.





DIANAS BÄRLAUCH- SPÄTZLI- GEHEIMNIS

für 4 Personen

400 g Mehl

2 EL Griess

1 EL Salz

4 Eier

2 dl Wasser

1 Bund Bärlauch
fein geschnitten

2 l Wasser

1 EL Salz

evtl. 1 Zwiebel
in Ringe schneiden

evtl. Reibkäse

Anrichten

Mehl, Griess und einen EL Salz in eine Schüssel geben und verrühren. Eier verklopfen und mit Wasser zum Mehl geben. Aus der Mischung einen Teig klopfen bis er Blasen wirft. Den fein geschnittenen Bärlauch dem Teig beifügen. Wasser aufkochen und salzen. Teig durch das Spätzlisieb streichen, die Spätzli kochen bis sie an die Oberfläche steigen. Sofort herausnehmen und gut abtropfen lassen. Mit Zwiebelschwitze oder Reibkäse anrichten.

DIANAS WILD GARLIC DUMPLINGS SECRET

4 servings

400 g Flour

2 Tbsp Grits

1 Tbsp Salt

4 Eggs

2 dl Water

1 Bunch Wild Garlic
thinly sliced

2 l Water

1 Tbsp Salt

1 Onion, optional
sliced in rings

Grate cheese, optional

Preparation

Place flour, grits and 1 Tbsp salt in a bowl and mix. Beat eggs and add to flour mix along with the water. Knead to a smooth dough until bubbles appear. Add thinly sliced wild garlic to the dough. Boil 2 l of water and add salt. Press dough through spaetzli maker or large holed sieve and let boil until the spaetzli rise to the surface.





GESCHICKTES HANDWERK - Erfahrung und Übung machen den Meister.

DEBIS APPENZELLER RÖSTI

für 4 Personen

**500 g weich gekochte Kartoffeln
am besten vom Vortag**
schälen und grob raffeln

400 g Hörnli
separat weich kochen

150 g Speck
in kleine Würfel schneiden

250 g Appenzeller Käse
in kleine Würfel schneiden

Salz

Pfeffer

evtl. Butter zum Anbraten

Anrichten

Bratpfanne ohne Fett heiss werden lassen. Butter begeben und schmelzen lassen. Die Speckwürfel anbraten, die geraffelten Kartoffeln und die Hörnli dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf kleinem Feuer die erste Seite etwa 15-20 Minuten zugedeckt braten, bis die erste Seite eine goldgelbe Kruste hat.

Die Rösti wenden, indem man sie auf einen Teller oder Pfannendeckel stürzt und vom Teller wieder in die Pfanne gleiten lässt. Die Käsewürfel auf der oberen Seite gleichmässig verteilen. Die zweite Seite nochmals ca. 10-15 Minuten braten.

Tipp

Heiss servieren mit Salat oder Apfelmus.

DEBIS APPENZELLER ROESTI

4 servings

**500 g Boiled potatoes
ideally a day in advance**
cooked peeled and coarsely grated

400 g Elbow pasta
cooked separately

150 g Bacon
cut into small cubes

250 g Appenzeller cheese
cut into small cubes

Salt

Pepper

Butter, optional for browning

Preparation

Heat frying pan. Add butter and let it melt. Add bacon cubes and sauté, add grated potatoes and elbow pasta. Season with salt and pepper. Cover and cook over moderately low heat until well-browned and crisp at the bottom, appr. 15-20 minutes. Invert Roesti onto a plate or pan lid and slide back into pan, raw side down. Scatter cheese cubes over Roesti and brown for an additional 10-15 minutes.

Tip

Serve hot with salad or apple sauce.





LEIDENSCHAFTLICHER GENUSS - Tauchen Sie ein in eine Welt der Sinne.

APPENZELLER KÄSEFONDUE NACH GROSSVATER **DARIUS**

für 4 Personen

700-800 g Appenzellerkäse
geraffelt

3-4 dl trockener Weisswein

1 Knoblauchzehe

1 TL Zitronensaft

2 TL Maisstärke (Maizena)

Pfeffer

Muskat

1 kleines Glas Kirsch

Weissbrot ca. 1 Kg
in mundgerechte Stücke schneiden

Anrichten

Caquelon mit der zerquetschten Knoblauchzehe ausreiben. Wein, Zitronensaft und Maisstärke mit dem Käse vermischen und auf kräftigem Feuer aufkochen.

Unter ständigem Rühren zu einer glatten Masse verarbeiten. Ca. 10-15 Minuten unter ständigem Rühren kochen lassen. Mit Pfeffer und Muskat würzen.

Nach Wunsch zuletzt etwas Kirsch dazugeben.

Das Fondue leicht köchelnd auf dem Rechaud servieren. Klein geschnittenes Weissbrot zum Tunken bereitstellen.

APPENZELLER CHEESE FONDUE A LA GRANDPA **DARIUS**

4 servings

700-800 g Appenzeller Cheese
grated

3-4 dl Dry White Wine

1 Garlic Clove

1 Tsp Lemon Juice

1 Tsp Corn Starch

Pepper

Nutmeg

1 Small Glass Kirsch

Crusty White Bread, appr. 1 kg
cut into bite-size cubes

Preparation

Rub inside of the caquelon (cheese fondue pot) with the peeled garlic.

Add wine, lemon juice, corn starch and cheese and bring to a simmer.

Stir well until smooth.

Season with pepper and nutmeg.

Stir in Kirsch (optional).

Serve with bread cubes for dipping.



DAVIDS SPEZIAL ÄLPLERMAGRONEN MIT SIEDWURST

für 4 Personen

250 g Kartoffeln

schälen und in Stücke schneiden

350 g Maccheroni

150 g Käse (Appenzeller)

gerieben

2 Zwiebeln

in Ringe schneiden

3 EL Butter

Reibkäse

evtl. 2 Cervelats oder Siedwurst

Anrichten

Kartoffeln in kleine Würfel schneiden und im Salzwasser etwa 5 Minuten kochen.

Maccheroni dazugeben und zusammen weich (al dente) kochen. Feuerfeste Schüssel mit Butter einfetten und jeweils eine Lage Maccheroni und Kartoffeln, dann eine Lage Käse zugeben bis alles aufgebraucht ist. Zudecken und warm stellen. Butter heiss machen. In Ringe geschnittene Zwiebeln dazugeben und goldgelb braten. Dieses Gemisch über die Maccheroni-Kartoffeln geben. Mit geriebenem Käse bestreuen und im Backofen kurz überbacken.

Variante

Zwei Cervelats oder Siedwurst halbieren und in feine Scheiben schneiden, mit den Zwiebeln mitbraten.

DAVIDS SPECIAL ALP MACARONI AND SAUSAGE

4 servings

250 g Potatoes

peeled and cut into cubes

350 g Macaroni

150 g Cheese

grated

2 Onions

sliced in rings

3 Tbsp Butter

Grate cheese

2 Cervelats (sausages), optional

Preparation

Boil potatoes cubes in salted water for appr. 5 minutes. Add macaroni and cook together with potatoes until al dente. Butter ovenproof dish and place macaroni, potatoes and cheese in layers. Cover dish and keep warm. Heat butter in a separate pan. Sauté onion rings until golden. Place sauteed onion rings on top of macaroni-potato mixture. Scatter with grate cheese and bake in the oven until heated through.

Variation

Cut 2 Cervelats (sausages) in half, slice them and sauté along with onions.



DANIELS SONNTAGS HACKBRATEN MIT KARTOFFELSTOCK

für 4 Personen

500 g Hackfleisch (½ Rind, ½ Schwein)

1 grosse Zwiebel
fein geschnitten

1 Bund Petersilie
fein geschnitten

1 EL Paniermehl

Salz und Pfeffer

2 EL Kochbutter zum Anbraten

1 Tomate
ganz lassen

1 Karotte
in der Länge halbieren

1 Zwiebel mit Nelken besteckt

1-2 dl Bouillon, heiss

1 Kg Kartoffeln
schälen, in Würfel schneiden

3 dl Rahm

50 g Butter

Salz und Muskatnuss

Anrichten

Hackfleisch mit der Zwiebel, Petersilie und einem Löffel Paniermehl, Salz und Pfeffer während 5 Minuten kneten und zu einem Braten formen, in Paniermehl wenden und in der geschmolzenen Kochbutter heiss anbraten. Braten zusammen mit Gemüse und Bouillon in einen Bräter legen und gut zugedeckt während 70 Minuten schmoren. Milch und Rahm in einer Pfanne aufkochen. Die weich gekochten Kartoffeln durch die Passiermaschine in die Milch treiben. Butter und Gewürze begeben und sofort mit dem Schwingbesen luftig schlagen und servieren.

DANIELS SUNDAY MEAT LOAF WITH MASHED POTATOES

4 servings

500 g Ground meat (half beef, half pork)

1 Large onion
thinly chopped

1 Bunch parsley
thinly chopped

1 Tbsp Bread crumbs

Salt & pepper

2 Tbsp butter for browning

1 Tomato
left whole

1 Carrot
cut in half length-wise

1 Onion spiked with 2 cloves

1-2 dl hot broth

1 kg Potatoes
peeled and cut into cubes

3 dl Heavy cream

50 g Butter

Salt & nutmeg

Preparation

Mix ground meat with onion, parsley, bread crumbs, salt and pepper and knead vigorously for 5 minutes. Form into loaf shape. Dredge loaf in bread crumbs and brown in heated butter on all sides. Place meat loaf, tomato, carrot and spiked onion in a skillet. Pour broth on top and simmer, covered tightly, for 70 minutes. For mashed potatoes boil potato cubes in salted water until soft. In a separate pan, heat milk and heavy cream. Drain and mash potatoes and add mixture to the milk. Add butter and spices and whip mixture well. Slice meat loaf and serve with mashed potatoes.





VERFÜHRERISCHES BIBERFLADEN- MOUSSE NACH **DANTES** REZEPT

für 4 Personen

2 Eigelb

1 Ei, ganz

30 g Zucker

1 dl Wasser

2 Blatt Gelatine

250 g Couverture, weiss

100 g Biber
in kleine Würfel schneiden

4 dl Rahm
geschlagen

3 dl Pflümüli (Pflaumenschnaps)

Anrichten

Eigelb, Ei, Zucker und Wasser im Wasserbad dickcremig (ca.70°C) aufschlagen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken und dazugeben, verrühren. Die Couverture schmelzen und in die Eiercreme geben, gut verrühren und unter ständigem Rühren im Eiswasserbad abkühlen. Die Biberwürfel und den Schlagrahm darunterziehen. Mit dem Pflümüli die Creme parfümieren und einige Stunden kalt stellen.

Tip

Beim Anrichten die Mousse mit Dörripflaumenpuree servieren.

MOUHWATERING GINGERBREAD- MOUSSE A LA **DANTE**

4 servings

2 Egg yolks

1 Egg, whole

30 g Sugar

1 dl Water

2 Gelatin leaves

250 g Couverture, white

100 g Gingerbread
cut into small cubes

4 dl Heavy Cream
whipped

3 dl Pfluemli (Prune Schnaps)

Preparation

Whisk egg yolk, egg, sugar and water in a sauce pan until thick over water bath (appr. 70 C). Drain soaked gelatin and add to cream, stir. Melt the couverture and add to egg cream, blend well and let cool off in ice water bath, keep stirring until cool. Fold in the gingerbread cubes and whipped cream. Flavor cream with Pfluemli and store in a cold place for a few hours.

Tip

Serve mousse with dried prune puree.



DAMIANS CREMESCHNITTE

für 4 Personen

Blätterteig
vorfertigen oder fertig kaufen

Backcreme:
5 dl Milch
5 EL Maizena (Maisstärke)
3 Eier
100 g Zucker
1 Pck Vanillezucker
Himbeer- oder Aprikosen-Konfitüre

Glasure:
125 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft
Wasser

Anrichten

Blätterteig auswallen, ca. 1.3 mm dick und ca. 34 cm breit, Länge nach Bedarf. Knusprig backen. 3 Bahnen à ca. 11cm Länge schneiden und auskühlen lassen. Milch aufkochen. In 1 dl Milch, Maizena, Eier, Zucker und Vanillezucker einrühren. Alles in die heiße Milch rühren und kurz vor das Kochen bringen.

Backcreme erkalten lassen.

Für die Glasur den Puderzucker mit Zitronensaft und etwas Wasser gut miteinander verrühren. 1 Bahn knusprigen Blätterteig als Boden benutzen. Lagenweise Blätterteig, dünne Schicht Konfitüre, Creme, Blätterteig usw. aufeinander schichten. Die dritte Blätterteigschicht dünn mit Glasur bestreichen. Im Tiefkühler leicht anfrieren lassen, damit die Masse besser in Stücke geschnitten werden kann.

DAMIANS CREAM PASTRY

4 servings

Puff Pastry
prepare or use store-bought

Baking cream:
5 dl Milk
5 Tbsp Corn starch
3 Eggs
100 g Sugar
1 Packet Vanilla sugar
Raspberry or apricot preserve

Glazing:
125 g Powder sugar
1 Tbsp Lemon juice
Water

Preparation

Roll out puff pastry, appr. 1.3mm thick and 34cm wide, length as required. Bake until crusty, cut in 3 sheets at 11cm and let cool off. Heat milk. Mix corn starch, eggs, sugar and vanilla sugar in 1 dl milk and pour into hot milk, stir and bring almost to a simmer. Let baking cream cool off. Use 1 sheet of crusty puff pastry as base. Mix water, powder sugar and lemon juice for glazing. Stack puff pastry, thin layer of preserve, baking cream, puff pastry etc. Brush top with glazing. Lightly freeze in freezer in order to cut pastry into neat slices.





SINNLICHES SCHLUSSBOUQUET - Ein gutes Ende verlangt nach Wiederholung.

DINOS BERÜHMTER KAFFEE BIBERFLADEN

1 Portion / Tasse

4 cl Appenzeller Alpenbitter

1-2 Würfelzucker

1 Tasse Kaffee

Schlagrahm

Anrichten

Appenzeller Alpenbitter in ein Kaffeeglas geben.

1-2 Würfelzucker nach Belieben dazugeben.

Heissen Kaffee in das Glas giessen.

Zum Schluss mit Schlagrahm dekorieren.

DINOS FAMOUS BIBERFLADEN COFFEE

1 serving

4 cl Appenzeller Alpenbitter

1-2 Sugar cubes

1 Cup of coffee

Whipped cream

Preparation

Pour Appenzeller Alpenbitter in a coffee glass.

Add 1-2 sugar cubes, optional.

Pour hot coffee.

Garnish with whipped cream.



GROSSMUTTER **DORAS** HOLUNDERBLÜTEN- SIRUP

40 Holunderblütendolden
gründlich waschen

1.5 l Wasser

250 g Zucker

2 unbehandelte Zitronen
waschen und in Scheiben schneiden

60 g Zitronensäure

Anrichten

Die ganzen Blütendolden gründlich waschen und in ein hitzebeständiges Gefäss geben. Die Zitronen waschen, in Scheiben schneiden und zu den Dolden geben. Das Wasser zum kochen bringen und den Zucker und die Zitronensäure darin auflösen. Das kochende Zuckerwasser über die Dolden giesse. Den Sirup 4-5 Tage an einem kühlen Ort ziehen lassen. Regelmässig umrühren. Den Sirup absieden und in verschliessbaren Flaschen lagern.

Tipp

Kann bis zu 6 Monaten kühl gelagert werden.

GRANDMA **DORAS** ELDERBERRY SYRUP

40 Elderberry blossom twigs
thoroughly rinsed

1.5 l Water

250 g Sugar

2 untreated lemons
washed and cut into slices

60 g Citric acid

Preparation

Place the thoroughly rinsed blossom twigs in a heat-resistant dish. Add the lemon slices. Bring the water to a boil and add sugar and citric acid. Pour the boiling sugar water over the blossom twigs. Let sit in a cool place for 4-5 days. Stir regularly. Strain syrup and pour into sealable bottle or jar.

Tip

Can be stored up to 6 months in the refrigerator.







VERFÜHRERISCHE KLEINIGKEITEN - Versuchungen sind da, damit wir ihnen nachgeben.

DORIS' ZUCKERSÜSSE NIDELZÄLTLI

5 dl Rahm
500 g Zucker

Anrichten

Zucker und Rahm solange miteinander verrühren,
bis der Zucker nicht mehr knirscht.

In einer Chromstahlpfanne geben, aufkochen und
dann bei mittlerer Hitze kochen lassen, bis
die Masse caramelbraun geworden ist und sich
vom Pfannenboden löst (etwa 20 Minuten).

Kuchenblech einölen (nicht mit Olivenöl!).

Masse daraufstreichen und fast erkalten lassen.

In kleine Würfel schneiden oder brechen und
vollends kalt werden lassen.

DORIS' SWEET CARAMEL CANDIES

5 dl Heavy cream
500 g Sugar

Preparation

Stir sugar and heavy cream until smooth
and sugar is completely dissolved.

Pour mixture into a chrome steel pan and
bring to boil. Cook over moderate heat until the
mixture turns caramel brown and loosens
from the bottom of the pan (appr. 20 minutes).

Grease a baking tray (do not use olive oil).

Spread mixture on tray and let cool till almost cold.

When still slightly warm, cut into cubes and
let cool off entirely.



TISCA TIARA kleidet Lebensräume. Als Komplettanbieter hochwertiger Textilien für Innen- und Aussenräume produzieren wir textile Bodenbeläge, Gardinen, Möbel- und Dekorationsstoffe für den Wohn-, Objekt- und Transportbereich sowie Sportbeläge. In den Produkten von TISCA TIARA stecken nicht nur Wissen und Können, Kompetenz und Erfahrung, sondern ebenso die unstillbare Leidenschaft für unser Tun – TEXTILE PASSION.

TISCA TIARA dresses living spaces. As a full-service provider of high quality textiles for indoors and outdoors, we produce textile floor coverings, curtains, upholstery and decorative fabrics for the residential, public and transport sectors as well as sports floors. It is not just skill and knowledge, competence and experience that go into products from TISCA TIARA but also an insatiable passion for everything we do – TEXTILE PASSION.



TISCA TIARA
textile  passion