

Herstellung der «Kappeler Milchsuppe» zur Probe für das Rütli Schiessen 2023

Interne Berichterstattung

Unter der Leitung von Christof Merkli und unter Mithilfe von 3 Ninjas, Sascha, Jerome, Laurin sowie Linda Schnider und Lotti Meier wurde heute zur Probe die «Kappeler Milchsuppe» die am Rütli Schiessen serviert werden soll gekocht. Zur Herstellung wurden ausschliesslich feldtaugliche Militärgeräte, wie ein Benzin betriebener Brenner zum Kochen verwendet. Im Weiteren auch die feldtauglichen Kochgeschirre und Utensilien. Auf dem Rütli kann nur mit den beschriebenen Utensilien draussen unter freiem Himmel gekocht werden. Daher wurde die Suppe heute unter den gleichen Bedingungen wie auf dem Rütli herrschen zubereitet.

Das Rezept, das verwendet wurde, besteht aus; 10 lt Vollmilch (verwendet wird Milchpulver, besser zum Tragen auf das Rütli) 1 kg altbackenes Bauerbrot, 750 g rezenten Tilsiter Käse, 2 grosse Zwiebeln, Knoblauch nach Belieben, Kümmelsamen, 1 lt Bouillon, Schnittlauch, Petersilie und Butter. Nachträglich wurde auch noch ½ lt Weisswein dazugegeben

Mit dieser Rezeptur wurden 25 lt Kappeler Milchsuppe erstellt. Auf dem Rütli ist geplant 40 lt herzustellen, die Mengen sind daher entsprechend anzupassen.

Alle genannten Teilnehmer inklusive des Aktuars haben kräftig mitgeholfen die Vorbereitungen zur Herstellung der Suppe, wie Zwiebeln und Knoblauch schneiden, Käse raffeln Brot schneiden und alles andere Notwendige zu erstellen. Dann wurden alle Teile entsprechend der Rezeptur in den Kochbehälter gegeben und unter kräftiges Rühren zubereitet. Nachdem Lotti Meier die Suppe gewürzt hatte, konnte die Suppe von den Anwesenden gekostet werden.

Sie ist super gelungen, auch der Präsident und alle Mitprobierer haben sie als sehr gut und gelungen empfunden.

Es gibt noch einige Verbesserungen, wie statt Tilsiter, schärferen Greyerzer verwenden, Christof Merkli hat alles aufgeschrieben und wird das Rezept entsprechend anpassen.

Alfred E. Bossard

Aktuar und Chef Presse der Schützengesellschaft Bremgarten

Junkholzstrasse 3

8965 Berikon

alfred.bossard@ewecon.ch