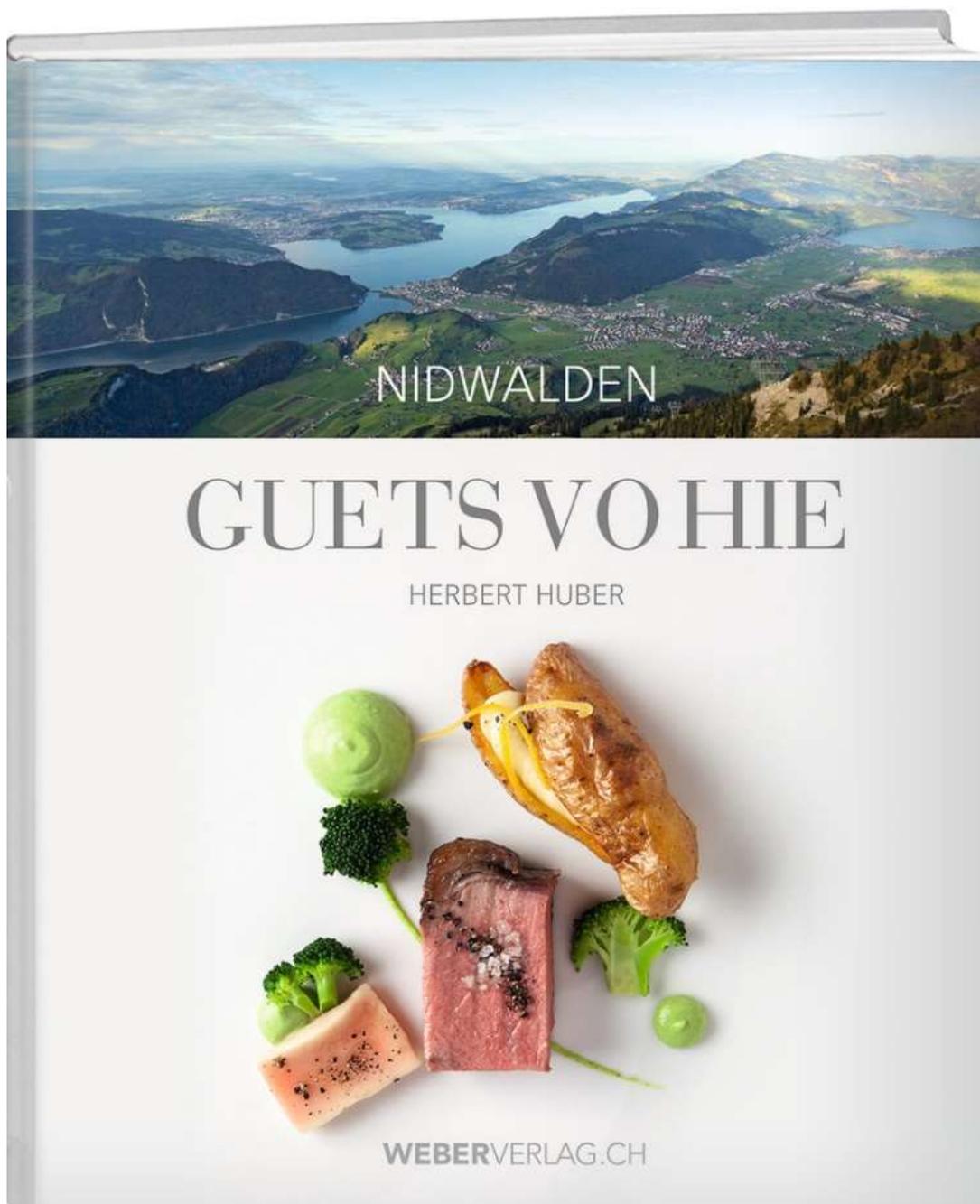


Die Nidwaldner Küche ist sehr vielseitig

Unser Buchtip





NIDWALDNER ÄPLERMAGRONEN

Mit der Äplermagronen-Mischung von der Bergkäserei Langentannen schmeckt es ganz nach Nidwalden.

ZUTATEN

Für 6 Personen.

- 200 g Äplermagronen-Mischung der Bergkäserei Langentannen
- 400 g Kartoffeln
- 500 g Äplermagronen
- 3 dl Rahm
- 1 dl Milch
- 4 Zwiebeln
- 3 Esslöffel Bratbutter
- Salz und Muskat

Nidwaldner Rezepte

Nidwaldner Ofetori

gutekuecne.cn
DAS GOURMET PORTAL

Das Rezept für den Nidwaldner Ofetori ist eine Schweizer Spezialität aus Kartoffelstock mit Speck gespickt und im Ofen gebacken.

🕒 60 Minuten 🍳 **Nidwaldner Rezepte**

☰ Zutaten für 4 Portionen

100 g	Butter
2 Stk	Eier aus Freilandhaltung
200 ml	Kaffeerahm
750 g	Kartoffeln mehlig
1 Prise	Muskatnuss
1 TL	Salz
250 g	Speck geräuchert
100 ml	Vollmilch



🍳 Zubereitung

- 1 Die Butter wird aus dem Kühlschrank genommen. Wasser wird in einem Topf erhitzt und gesalzen. Die Kartoffeln werden gewaschen und im kochenden Salzwasser ca. 15 Minuten weich gedämpft. Danach werden sie in ein Sieb gegeben und abgetropft, anschliessend geschält und in einer Schüssel mit einem Stampfer zerstampft.
- 2 60 g Butter werden mit den Eiern, dem Kaffeerahm und Milch verrührt und danach gut unter die Kartoffel vermischt, bis der Kartoffelbrei luftig ist. Der Brei wird mit Muskat und Salz abgeschmeckt.
- 3 Der Backofen wird auf 220 °C vorgeheizt und die Auflaufform mit der Hälfte der restlichen Butter eingefettet. Der Kartoffelbrei wird anschliessend in die Auflaufform gefüllt.
- 4 Der Speck wird der Breite nach in Streifen geschnitten und über die Oberfläche des Kartoffelbreis verteilt und leicht angedrückt. Danach wird die Auflaufform in den Ofen gegeben und ca. 15 Minuten gebacken.
- 5 Danach wird die restliche Butter in Flöckchen über dem Ofetori verteilt und noch weitere 10 Minuten gebacken, bis die Oberfläche goldgelb ist.

Stunggis

Das Rezept für den Stunggis aus dem Kanton Nidwalden ist ein feiner lang geschmorter Gemüsetopf mit Schweinefleisch.

🕒 70 Minuten 🍖 **Schweinefleisch Rezepte**

☰ Zutaten für 4 Portionen

2	EL	Bratbutter
400	ml	Fleischbouillon
500	g	Kartoffeln
300	g	Kohlrabi
300	g	Lauch
1	Schuss	Majoran
1	Schuss	Muskatnuss
1	Schuss	Pfeffer aus der Mühle
300	g	Rüebli
1	Prise	Salz
600	g	Schweinsvoessen
1	Schuss	Thymiankräuter
2	Stk	Zwiebel mittelgross



👨‍🍳 Zubereitung

- 1 Die Zwiebeln werden geschält und in grobe Würfeli geschnitten. Kohlrabi und Rüebli werden geschält und in grosse Würfel geschnitten. Der Lauch wird gewaschen und in Ringeli geschnitten.
- 2 Anschliessend die Bratbutter in einer grossen Pfanne erhitzen und das Fleisch darin portionsweise unter Rühren angebraten. Danach wird das Fleisch herausgenommen und mit Salz und Pfeffer gewürzt.
- 3 Die Zwiebeln werden mit dem Gemüse im Fett kurz angebraten, danach wird das Fleisch hinzugegeben und mit der Bouillon abgelöscht. Muskat, Majoran und Thymian werden hinzugefügt und der Eintopf wird zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 1 Stunde geschmort.
- 4 Die Kartoffeln werden geschält und in Würfel geschnitten und 30 Minuten vor Kochzeitende in den Topf hinzugefügt und gegart. Hin und wieder wird etwas Wasser oder Bouillon nachgegossen, damit der Eintopf ausreichend Flüssigkeit hat.
- 5 Die **Stunggis** werden in Suppentellern verteilt und heiss serviert.

Maisturtä mit Öpfel

Die Maisturtä mit Öpfel ist ein kulinarisches Schweizer Rezept, das vor allem im Winter im Kanton Nidwalden gebacken wird.

🕒 65 Minuten 🏠 Nidwaldner Rezepte

Zutaten für 4 Portionen

5	Stk	Äpfel
60	g	Butter
1	Schuss	Butterflocken
200	g	Maisgriess
3	EL	Rosinen
0.5	TL	Salz
0.66	l	Vollmilch
0.33	l	Wasser
50	g	Weizengriess
2	EL	Zimtzucker
4	EL	Zucker



Zubereitung

- 1 Die Rosinen werden gewaschen und in kaltes Wasser eingelegt. Milch wird mit Wasser in einem Kochtopf vermischt, etwas Salz wird hinzugefügt und aufgekocht. Mais- und Weizengriess werden dazugegeben und unter gelegentlichem Rühren auf kleiner Stufe ca. 20 Minuten geköchelt.
- 2 In der Zwischenzeit werden die Äpfel geschält und in ca. 3 mm breite Streifen geschnitten.
- 3 Die Rosinen werden abgetropft und in einer Schüssel mit Zucker und Butter verrührt, anschliessend in die Mais- Weizengriessmischung eingerührt und nochmals kurz aufgekocht.
- 4 Die Springform wird mit Butter eingefettet und der Backofen auf 190 °C vorgeheizt. Danach wird die Maismischung in die Springform hineingegeben und glatt gestrichen. Die Oberfläche des Kuchens wird kranzförmig mit den Apfelstreifen belegt und mit Zimtzucker und Butterflocken bestreut. Die Äpfel dürfen ruhig etwas in den Kuchenteig hineinsinken.
- 5 Die Form wird in den Backofen gegeben und ca. 35 - 40 Minuten gebacken. Eine Alufolie wird vorbereitet und nach der halben Backzeit über die Äpfel gegeben.

Einheimische Betriebe produzieren hochwertige Produkte
(Quelle: [Homepage Christen Beck](#))



*Spezialitäten zum Verschenken oder selber
geniessen*

Falls Sie mal Lust auf was Besonderes haben oder ein heimisches Mitbringsel für Ihren Besuch bei Familie oder Freunden benötigen, werden Sie bei uns bestimmt fündig.



GRABENBROT



ZIGERKRAPFE



NIDWALDNER LEBKUCHEN



HERGISWILER WAFFELN



EIERKIRSCH TRUFFES



BIREWEGGEN



ENGELSFLÜGEL



ÄNIS-SCHLANGE UND ÄNIS-WAPPEN

und vieles mehr



(Quelle: [Homepage Molki Stans](#))



STANSER FLADÄ



ALPSBRINZ AUS DEM KLOSTERKELLER



BRATCHÄS



KÜHMILCH



CHÄSGSCHICHTEN Päckli

Nidwaldner Bratkäse

Der älteste Käse aus unserem Hause ist der Nidwaldner Bratchäs. Man sagt, den Bratchäs kenne man schon seit dem Rütlichwur. Unsere Vorfahren haben dem Bratchäs auch Heichuechäsli gerufen, weil die Milch der Heimkuh dazu verarbeitet wurde.



Zutaten / für 4 Personen

1 Bratpfanne von 20 cm Ø

- 1,5 dl Weisswein
- 500 g Nidwaldner Bratchäs, in feine Scheiben geschnitten oder geraffelt
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 kg Kartoffeln, z.B. Charlotte, in der Schale gekocht

Zubereitung

Wein in der Bratpfanne erwärmen. Bratchäs hineinlegen, unter vorsichtigem Rühren bei kleiner Hitze schmelzen lassen, würzen. Gekochte Kartoffeln und Bratchäs zusammen anrichten

Miär weyschid eych aune rächt ä Güäte



Nidwaldner Bratkäse - gross



(Quelle: Homepage Meierschäle)



PRODUKTE

Vom Chälä-Rugeli bis zum Molkensäuli produzieren wir in bester Qualität für Sie auf unserem Hof. Unser selbst hergestellter Käse besteht aus reiner Ziegenmilch. Alle Produkte werden auf der Heimet verarbeitet und ressourcenschonend produziert. Bei allen von uns angebotenen Produkten wird höchsten Wert auf die Qualität gelegt und wir garantieren, dass unsere Tiere artgerecht gehalten und mit nur bestem und natürlichem Futter versorgt werden. Slow Food Schweiz hat uns für unser Wirken und Schaffen mit dem «Premio» ausgezeichnet.



Spezialitäten "Meygi Moscht" und original Orangenmoscht us Beggäried



Original Orangenmoscht

Das Original Orangenmoscht (=Beckenrieder Orangenmoscht Rezeptur) ist eine Hochzeit zwischen Orangen und Schweizer Äpfel, leicht kohlenensäurehaltig und sehr erfrischend. Das einzigartige Trink-Erlebnis aus Nidwalden. Das Kult-Getränk ist bei Jung und Alt in Unterwalden beliebt und weit über die Kantonsgrenze bekannt. In den Köpfen der Schweizer ausserhalb der Kantonsgrenze leben folgende Mythen seit Jahren:

- Die Nidwaldner trinken bereits im "Guitschli" (Wiege) Orangenmoscht statt Muttermilch.
- Das Nidwaldners Muttermilch ist der Beckenrieder Orangenmoscht und der stärkt Sie bis ins hohe Alter.

Wie man weiss steckt in jedem Mythos ein Funken Wahrheit.

Der Tip für eine Klassenfahrt oder eine Schulreise ins Herzen der Zentralschweiz Erlebe die Sagenwelt im Drachenried





Sagenhaftes Drachenried
Die Entdeckungsreise durch unsere Geschichte

Sagenhaftes Drachenried – Erlebnistour im Herzen der Schweiz

Exkursion für Schulklassen, Vereine, Gruppen und Firmen

[HOME](#) [KONTAKT](#)

Eine Entdeckungsreise durch unsere Geschichte

Der Natur und Kultur auf der (Ur-)Spur. Sie erleben die einzigartige und vielseitige Geschichte auf und um das sagenhafte Drachenried auf einer geführten Exkursion hautnah. Mit unserer Halbtageswanderung verbinden wir die Natur mit der Kultur und nehmen Sie mit auf eine Reise durch Raum und Zeit. Die gut begehbare Tour dauert rund 4 Stunden (reine Wanderzeit 1.5 Stunden) und kann auf Ihre Wünsche angepasst werden (Dauer und Themen). Der Ausgangs- und Endpunkt bequem mit dem ÖV erreichbar ist.
Die Erlebnistour eignet sich hervorragend als Exkursion (Wandertag) für Schulen oder als interessante Abwechslung bei einem Vereins-, Gruppen oder Firmen-Ausflug.

Adresse

Sagenhaftes Drachenried
c/o Klara Niederberger
Wangweg 3
6370 Stans

☎ 041 610 32 60

✉ bk.niederberger@bluewin.ch
🌐 www.sagenhaftes-Drachenried.ch

Das Erlebnis geht weiter auf den Höfen im Drachenried

Hier werden aus einheimischen Produkten Köstlichkeiten hergestellt

(Quelle: Homepage Drachenried)



**Wer allein arbeitet, addiert.
Wer zusammenarbeitet, multipliziert**

Im sagenumwobenen Drachenried in Ennetmoos haben sich fünf Bauernfamilien zusammengetan, ihre Produkte vereint zu vermarkten.

Das Motto: Gemeinsam sind wir stärker.

Das Logo: Der geflügelte Drache. Unter dessen Fittichen schwang sich Drachenried.ch seit 2004 zur Bekanntheit empor.

Eine Erfolgsgeschichte über Bauern, die Neues wagen. Und klein genug sind, Grosses zu leisten.

UNSERE PRODUKTE

HOCHKLASSIGE NISCHENPRODUKTE



SÜSSMOST UND
APFELPUNSCH



STRAUSSENEIER-
NUDELN



STRAUSSENEIER-
MERINGUES



STRAUSSENEIER-
LAMPEN



NUSSWASSER



KERNOBST &
STEINOBST



BAUMNUSS-OEL,
MEHL, PESTO



APFELPERLE-
SCHAUMWEIN

Barmettler-Ei



Baumnuß-Oel, Mehl, Pesto



Früchte Konfitüren



Auf der Straussenfarm gibt es viel zu entdecken und leckere Dinge zu kaufen

Strausseneier-Nudeln



Strausseneier-Lampen

Strausseneierlampen – das spezielle Licht

Vom Strauss das Ei – von Ivo die Kreativität und das Fingerspitzengefühl. Strausseneier-Lampen geben ein warmes Licht und sind ein wunderbares Geschenk für jeder-man(n)-frau.

Hast du einen speziellen Wunsch oder Idee – dann melde dich, ich freue mich.



Speisekürbis



Die kleinen feinen Spezialitäten des Bieli-Hofes sind weitherum bekannt.



[\(Quelle: Homepage natürlich Nidwalden\)](#)

Geschenk Boutique

«Gluschtigs us Nidwaudä»

Lassen Sie sich von unseren Produkten, die ausschliesslich aus Nidwalden stammen, inspirieren.

