



WILLKOMMEN ZU

Klassik & Kulinarik

**Das Rezept für den Hauptgang
an diesem Abend finden Sie auf
der nächsten Seite:**

Bitte melden Sie sich bis 07.09.2026
hier an. Die Platzzahl ist beschränkt.

Preis:

CHF 53.- pro Person

3-Gänge-Menü & Getränke inklusive

Bezahlen Sie bar oder mit Karte nach
dem Event.



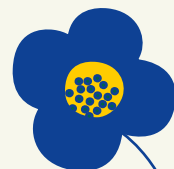
26
13. SEPTEMBER

SONNTAG

Apéro
15:30 Uhr

Konzert
16:00 Uhr

Tavolata
17:00 Uhr



HIER Infos zum Konzert und
direkt zur Anmeldung!

www.begegnungszentrum.ch
Alte Nackerstrasse 2
8455 Rüdlingen SH



Locro - rassiger südamerikanischer Eintopf

Locro ist ein herzhaftes Stück argentinischer Tradition. Ein köstlicher Eintopf aus Mais, Bohnen, zartem Rind- und Schweinefleisch sowie verschiedenen Gemüse, die auch bei uns heimisch sind. Bei festlichen Anlässen wird Locro gerne geteilt und schafft gesellige Momente voller Wärme und Genuss. Durch die lange Kochzeit verschmelzen die vielfältigen Aromen zu einem köstlichen und wohltuenden Gericht.

Zutaten für 10-12 Personen:

- 500 g Mais getr. (über Nacht eingeweicht)
- 500 g weiße getr. Bohnen (über Nacht eingeweicht)
- 500 g Rindfleisch (in Würfel geschnitten)
- 300 g Schweinebauch (in Würfel geschnitten)
- 2 Chorizo-Würste (in Scheiben geschnitten)
- 2 Zwiebeln (gehackt)
- 2 Knoblauchzehen (gehackt)
- 2 Karotten (in Scheiben geschnitten)
- 1 Kürbis (in Würfel geschnitten)
- 20 Mini-Kartoffeln (am Stück mit Schale)
- 2 Fleischtomaten (geschält in Stücke geschnitten)
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Kreuzkümmel
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1 Bund Frühlingszwiebeln (gehackt)

Zubereitung:

1. Das Sonnenblumenöl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin anbraten, bis sie weich sind.
2. Rindfleisch, Schweinebauch und Chorizo (alternativ auch Krakauer, Cabanossi oder Sal-siccia) hinzufügen und anbraten, bis sie leicht gebräunt sind.
3. Karotten, Maiskörner, Bohnen, Kürbis und Tomate hinzufügen und gut umrühren.
4. Mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und 2-3 Stunden köcheln lassen, bis alles weich ist.
5. Mit Paprikapulver, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Mit gehackten Frühlingszwiebeln bestreuen und servieren.

Tipp: Locro schmeckt am besten, wenn er einen Tag im Kühlschrank durchgezogen ist, also perfekt zum Vorbereiten für einen entspannten Abend mit Gästen. Serviere ihn mit frischem Brot und einem Glas Rotwein.



**Ein genussvoller Anlass
mit Musik und guter
Gesellschaft wartet auf
Sie!**

Taru Ensemble

FAGERLUND

Come Eco

PIAZZOLLA

Histoire du Tango

BOCCHERINI

Gitarrenquintett „Fandango“

Gitarre und Streicher
im Tanz

13. September 2026, 16 Uhr

Eine kammermusikalische Reihe der
Konzertgesellschaft für finnische
Musik im Begegnungszentrum
Rüdlingen

Eintritt frei, Kollekte
Türöffnung 15:30 Uhr