

Hobby-Köche Dietikon



Aus unserem Archiv:

Rezeptsammlung Aera Hans Meili

Rezepte bis 1993

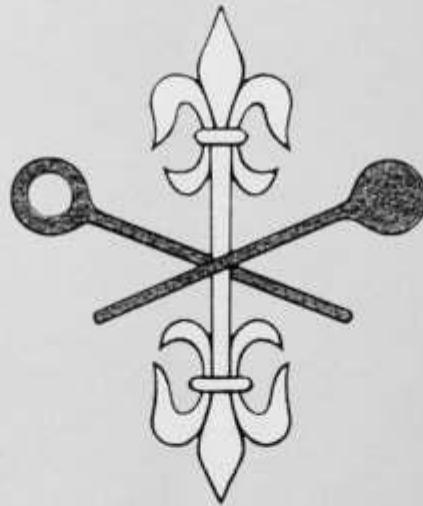
14 JAHRE HOBBY - KOCHKURS REZEPTE

zusammengetragen von

unserem HANS

und von den Tischen

1, 2, 3 und 4



Hobby-Köche Dietikon

Fehler in der Rezept-Abschreibung
und Uebertragung sind nicht
gewollt **aber** ausnahmsweise möglich

(im März 1993 kler.)

Alphabetisches Rezeptverzeichnis

Aelplermakkaronen	18	Gefüllte Kalbskoteletts surprise	187
Appenzeller Sonntagsplätzli	117	Gefüllte Kalbsschnitzel	10
Bananas flambées	162	Gefüllte Kalbsröllchen	6
Basilikumsauce	140	Gefüllte Kalbstaschen	43
Basler Herrenschnitzel	121	Gefülltes Schweinsfilet	3
Bäckerinnen-Kartoffeln	105	" "	8
Bärlauch-Risotto	35	Gefüllte Schweinskoteletts	7
Bärlauch-Spätzli	34	Gemüsereis	6,14
Beef Stroganoff	89	Gemüsewähe	168
Béchamelsauce	46,151	Gemüsestrudel	66
Boeuf Stroganoff	144	Geschmetzeltes a la Provencale	169
Brasato al Chianti	77	Geschmetzelte Kalbsleber	58
Brätchügeli an Weisswein	64	Geschmetzelte Leber	12
Broccoli Amateur's	145	Geschmetzelte Kalbsleber	58
Brüssellersalat, mit Sauce SPEZIAL	68	Geschmetzeltes Kalbfleisch, flambiert	135
Champignonsalat	69	" " an Rahmsauce	59
Chili con Carne	94	" " mit Whisky	127
Chinesisches Nudelgericht MAH MEEH	40	" Pouletfleisch	82
Coniglio ai funghi	124	" Rindfleisch	97
" alla caccitore	38	" " MADEIRA	84
" arrosto alla ticinesi	19	" Schweinefleisch an	
Croutons	63	" Biersauce	170
Debreziner Paprikaschnitzel	137	" nach Zürcherart	72/73
Eierschwämmli-Sauce	173	Glasierete Kalbshaxen	2
Eisbergsalat-Variation	47	Gourmet Pouletschenkel	126
Eintopf RENATO	146	Gratin dauphinois	172
Entrecôte	98	Gratinierete Kalbsschnitzel	139
Exotischer Reis	23	Gratinierete, gefüllte Rigatoni	81
Filet Chüsseli	107	Gulasch Esterházy	171
Filet DIETIKERGEIST	48	Hackbraten Cäsar	119
Filetgulasch MARIE-CLAIRE	88	Hackbraten mit Gemüse-Einlagen	173
Filet im Filet	13	Hackbraten an Pfeffersauce	56
Filet Mignon AGNES	57	Hackfleischkuchen MEXICANE	100
Filetbeefsteak MONSIEUR	147	Hackfleischkrappen	103
Filet Stroganoff	163	Hackfleischsteaks	86
Flambierte Kalbskoteletts	11	Hirschpfeffer	30
Fleischcurry	164	Husarentopf	125
Fleischblümchen	96	Hühnerbrust an Pfeffersauce	174
Fleischvögel	101	Hühnerbrüstchen	113
"	118	Kabeljau	83
Flundernfilet	23	Kalbsbrust an Senfsauce	49
Fonduesauce	149	Kalbsbrustschnitten Chicorée	27
Frisische Kalbskoteletts	123	" " RUDOLFO	68
Frisésalat mit Orangen und Lachs	45	Kabissalat Bauernart	159
Gebackener Kabis	165	Kalbsfilet MIGNON mit Morchelsauce	70
Gedackter Hackfleischkuchen	148	" an Morchelsauce	149
Gefüllte Crêpes	129	Kalbfleischvögel FLORENTIN	20
Gefüllte Crêpes	166	Kalbsschnitzel MARSALA	33
		Kalbskoteletts mit Morchelsauce	14
		Kalbsragout BELLEVUE	104
		Kalbssteaks FINAL	28
		Kalbssteaks im Blätterteig	9

Kalbssteak an Pilzrahmsauce	161	Rindertopf nach Schweizerart	177
Kalbsfilet an Fonduesauce	149	Rindfleischvögel mit Bananen	99
Kaninchenragout mit Pilzen	44	Risi e bisi	79
Kaninchen PIEMONTESE-ART	132	Rindsrouladen	92
" Résidene des Maréchaux	15	" an Senfsauce	93
Kashmir Curry	150	Rindsschmorbraten an Chianti	77
Kartoffelnoggi	8	Rindsschmorplätzli Flämischer Art	90
Kartoffel-Rüebli gratin	50	Risotto	19
Kartoffelsalat	106	Risotto alla Milanese	80
Koteletts an Knoblauchsauce	116	Risotto ai funghi	61
Krautwickel	91	Risotto mit Grappa und Luganighe	156
Kräuterbutter Café de Paris	5	Rösti	59
Kutteltopf	175		
		Salatsauce	63
Lammhackbraten TERESA	128	Saltimbocca al la romana	178
Lammkoteletts	50	Sauce Bordelaise	98
" " im Topf	65	Sauce für Spaghetti NAPOLI	54
Landsgemeindesteaks	29	Scaloppine al Limone	157
Lasagne al Forno	151	Scaloppine mit Pilzsauce	179
Lattich NEUENBURGER-ART	24	Schnitzel CONTINENTAL	26
Lauchgratin VITTELINO	4	Schwedischer Schweinebraten	181
Lauchsalat mit Lachs	71	Schweinsfilet maritime	158
Ligurischer Nudeltopf	95	Schweinsfilet HERRLIBERG	133
Luzerner Chügelipastete	60	" SPEZIAL	62
		Schweinskoteletts ARDENNER-ART	37
Maisauflauf mit Wirz	109	" SAENNEMEITELI	136
Makkaroni-Auflauf	112	Schweinsplätzli au Gratin	67
Medaillons in Paprika-Rahm	152	" TARAWA	74
Merikanischer Pfeffer-Maistopf	153	Schweinssteak im Teig	122
Merikanisches Pouletgeschnetzeltes	176	Schweinschnitzel VERA GRUZ	75
		Schweinsvoren, bürgerlichen Art	36
Neapolitanischer Makkaronigratin	25	" mit Pfiff	130
Nudel-Lebergratin	46	Schinkenrolle mit Sauerkraut	180
Nüsslisalat	112	Sommerliches Salatbuffet	63
		Spaghetti ALIO e OLIO	114
Omelette-Souffle auf Gemüse	154	Spaghetti alla Carbonara	115
Ossobuchi	78	Spätzli	55
		Spätzli ANITA	110
Paprika Huhn	138		
Paprika Schnitzel	17	Tournedos à la Catalane	76
Party Filet	41	Trockenreis	150
Pastetenfüllung à l'Indienne	31	Truthahnschnitzel	141
Pfeffersauce	174	Truthahnschnitzel à l'orange	182
Piccata Cacciatore	39		
Piccata Milanese	54	Ueberbackene Champignons-Koteletts	1
Pilzcremsuppe	4	Unterwaldner Koteletts	18
Pilzrahmsauce	161		
Polenta	38	Vermicelli alla Bersagliera	
Polenta e funghi	118	(Tomaten-Spaghetti mit Salami)	124
" "	102		
Pouletbrüstchen im Blätterteig	85	Walliser Schnitzel	120
Pouletfleisch japanischer Art	53	Weisses Kalbsfrikasse mit Rüebli	51
		Wiener Rahmgulasch	131
Ragout mit Gemüsebouquet	16	Wienerschnitzel	159
Rahmschnitzel	143	Wildschweinpfeffer	142
Rapunzelsalat	152	Wirsingauflauf	160
Rassige Krautwickel	134	Würzige Grill Tomaten	42
Rassige Schweinsplätzli	32		
Rehgeschnetzeltes mit Eierschämmen	155	Zigeunerschnitzel	21
Rehpfeffer	30	Zuckerhut GRENOBLER-ART	108
Rehschnitzel an Cassis	87		
Rehschnitzel MIRZA	22		

Beilagen :

Bäckerinnen Kartoffeln	105
Bärlauch Risotto	35
Bärlauch Spätzli	34
Croutons	63
Exotischer Reis	23
Gefüllte Crêpes	129,166
Gemüsereis	6,14
Gratin dauphinois	172
Gratinierte, gefüllte Rigatoni	81
Kartoffelnoggi	8
Kartoffel-Rüebli gratin	50
Kartoffelsalat	5
Maisauflauf mit Wirz	109
Makkaroniaufauf	112
Neapolitanischer Nudeltopf	25
Nudel-Lebergratin	46
Polenta	38
Polenta e funghi	118
Risi e bisi	79
Risotto	19
Risotto alla Milanese	80
Risotto e funghi	61
Risotto mit Grappa und Luganighe	156
Rösti	59
Spaghetti alio e olio	114
Spaghetti alla carbonara	115
Spätzli	55
Trockenreis	150
Vermicelli alla Bersagliera	124

Dessert :

Bananes flambées	162
Vanille-Glace	162

Eier :

Omelett Souffle auf Gemüse	154
----------------------------	-----

Fisch :

Flundernfilet	23
Kabeljau	83

Geflügel :

Geschnetzeltes a la Provencale	169
Gourmet Geflügelschenkel	126
Hühnerbrust an Pfeffersauce	174
Hühnerbrüstchen	113
Mexikanisches Pouletgeschnetzeltes	176
Pouletbrüstchen im Blätterteig	85
Pouletfleisch japanischer Art	53
Truthahnschnitzel	141,182

Gemüse :

Broccoli Amateur's	145
--------------------	-----

Gebackener Kabis	165
Krautwickel	91
Gemüsewähe	168
Lattich Neuenburger Art	24
Lauchgratin Vittelino	4
Rassige Krautwickel	134
Wirsigaufauf	160

Kalbfleisch :

Basler Herrenschnitzel	121
Brätchügeli	64
Flammierte Kalbskoteletts	11
Frisische Kalbskoteletts	123
Gebratene Kalbsschnitzel mit Zitrone	157
Gefüllte Kalbskoteletts surprise	167
Gefüllte Kalbsschnitzel	10
Gefüllte Kalbsröllchen	6
Gefüllte Kalbstaschen	43
Geschnetzelte Kalbsleber	58
Geschnetzeltes Kalbfleisch, flammiert	135
Geschnetzeltes " an Rahmsauce	59
Geschnetzeltes " an Whisky	127
Geschnetzeltes " Zürcher Art	72,73
Glasierte Kalbshaxen	2
Gratinierte Kalbsschnitzel	139
Kalbfleisch Spätzli ANITA	110
Kalbsbrust an Senfsauce	49
Kalbsbrustschnitten mit Chicoreé	27
Kalbsbrustschnitten RUDOLFO	68
Kalbsfilet MIGNON an Morchelsauce	70
Kalbssteak mit Pilzrahmsauce	161
Kalbfleischvögel FLORENTIN	20
Kalbsschnitzel MARSALA	33
Kalbskoteletts an Morchelsauce	14
Kalbsfilet an Fonduesauce	149
Kalbsragout BELLEVUE	104
Kalbssteak FINAL	28
Kalbssteak im Blätterteig	9
Krautwickel	91
Luzerner Chügelipastete	60
Ossobuchi	78
Salimbocca al la romana	178
Scaloppine mit Pilzsauce	179
Tournedos Catalane	76
Weisses Kalbsfrikasse mit Rüebl	51
Wiener Rahmgulasch	131
Wienerschnitzel	159

Kaninchen :

Coniglio ai funghi	124
Coniglio alla cacciatore	36
Coniglio arrosto alla ticinese	19
Kaninchenragout mit Pilzen	44
Kaninchen Piemonteser Art	132
Kaninchen Résidence des Maréchaux	15

Lamm :

Fleischcurry	164
Kashmir Curry	150
Lammhackbraten TERESA	128
Lammkoteletts	50
Lammkoteletts im Topf	65

Rind :

Beef Stroganoff	89
Boeuf Stroganoff	144
Brasato al Chianti	77
Chili con Carne	94
Entrecôte	98
Filet Stroganoff	163
Filetbeefsteak MONSIEUR	147
Filetgulasch MARIE-CLAIRE	88
Fleischblümchen	96
Fleischvögel	101,118
Geschmetzeltes Rindfleisch MADEIRA	84
Gulasch Esterházy	171
Hackbraten an Pfeffersauce	93
Hackfleischsteaks	86
Kashmir Curry	150
Kutteltopf	175
Lasagne al Forno	151
Ligurischer Nudeltopf	95
Mexikanischer Pfeffermaistopf	153
Rindertopf nach Schweizerart	177
Rindfleischvögel mit Bananen	99
Rindsrouladen	92
Rindsschmorbraten an Chianti	77
Rindsschmorplätzli Flämischer Art	90

Salate :

Brüssellersalat SAUCE-SPEZIAL	68
Champignonsalat	69
Eisbergsalat-Variationen	47
Friséesalat	45
Kabissalat nach Bauernart	159
Nüsslisalat	112
Rapunzelsalat	152
Sommerliches Salatbuffet	63
Zuckerhut GRENBLER Art	108

Saucen :

Basilikumsauce	140
Béchamelsauce	46,151
Bordelaisauce	98
Eierschwämmisauce	173
Fonduesauce	149
Morchelsauce	14,70
Mornaysauce	180
Pfeffersauce	56,164
Pilzrahmsauce	161
Salatsauce	63

Schwein :

Appenzeller Sonntagsplätzli	117
Debreziner Paprikaschnitzel	137
Filetchüsseli	107

Filet DIETIKERGEIST	48
Gefülltes Schweinsfilet	3,8
Gefüllte Schweinskoteletts	7
Geschmetzeltes Schweinefleisch	52,170
Landsgemeindesteaks	29
Paprika Schnitzel	17
Partyfilet	41
Ragout mit Gemüsebouquet	16
Rahmschnitzel	143
Rassige Schweinsplätzli	32
Schinkenrolle mit Sauerkraut	180
Schnitzel CONTINENTAL	26
Schwedischer Schweinebraten	181
Schweinsfilet MARITIME	158
Schweinsfilet HEILIGBERG	133
Schweinsfilet SPEZIAL	62
Schweinshals	146
Schweinsmedaillons	152
Schweinskoteletts ARDENNER-Art	37
Schweinskoteletts SAENNEMEITELI	136
Schweinsplätzli au gratin	67
Schweinsplätzli TARAWA	74
Schweinsteak im Teig	122
Schweinsschnitzel VERA GRUZ	75
Schweinsvoressen Bürgerlicher Art	36
Schweinsvoressen mit Pfiff	130
Ueberbackene Champignon Koteletts	1
Unterwaldner Koteletts	18
Walliser Schnitzel	120
Zigeunerschnitzel	21
Zürcher Eintopf	111

Suppe :

Pilzcremsuppe	4
---------------	---

Wild :

Hirschpfeffer	30
Rehgeschmetzeltes mit Eierschwämmen	155
Rehpfeffer	30
Rehschnitzel an Cassis	87
Rehschnitzel MIRZA	22

Zwei- oder dreierlei**Fleisch, gemischt :**

Chinesisches Nudelgericht MAH MEEH	40
Filet im Filet	13
Fleischblümchen	96
Fleischvögel	118
Gedeckter Hackfleischkuchen	148
Gefüllte Kalbsröllchen	6
Gefülltes Schweinsfilet	3
Hackbraten	119
Hackbraten mit Gemüsebelegen	173
Hackbraten CAESAR	119
Hackfleischkuchen	100
Rindsrouladen an Pfeffersauce	93

K u l i n a r i s c h e A u s d r ü c k e

<i>Ablöschen</i>	<i>Flüssigkeitszugabe zu gedämpften, gerösteten oder angebratenen Nahrungsmittel.</i>
<i>Abschmecken</i>	<i>Einem Gericht unmittelbar vor dem Anrichten mit Gewürzen, Aromen, Alkohol, Rahm usw. den "letzten Schliff" geben.</i>
<i>Bain-marie</i>	<i>Ein mit warmem oder heissem Wasser gefülltes weites Gefäss, in welches Gerichte in einem Geschirr hineingestellt und warmgehalten werden können. Langsam zu schmelzende Produkte wie Butter, Schokolade, Gelatine usw. stellt man zum Schmelzen ins Wasserbad.</i>
<i>Barbecue</i>	<i>Ein ganzes Tier oder einen Teil davon am Spiess oder auf dem Grill über der direkten Hitze (Holzkohlenglut) braten, indem das Fleisch von Zeit zu Zeit mit einer stark gewürzten Sauce bepinselt wird.</i>
<i>Blanchieren</i>	<i>Kurzes oder längeres Aufkochen von Nahrungsmitteln: zum Weichkochen, um die Zellen zu schliessen, um gewissen Gemüsen den allzu starken Geschmack zu nehmen, zum Keimfreimachen vor dem Heisseinfüllen, Einfrieren oder Dörren oder um die Häute von Obst, Gemüse und Nusskernen besser entfernen zu können. Gemüse und Fleisch werden in Salzwasser, Früchte dagegen in Zuckersirup blanchiert.</i>
<i>Braisieren</i>	<i>Schmoren; ein Lebensmittel in wenig Flüssigkeit oder im Dampf zugedeckt weichkochen.</i>
<i>Bridieren</i>	<i>Geflügel vor der Zubereitung mit Garn oder Dressiernadeln an die gewünschte Form bringen.</i>
<i>Carcasse</i>	<i>Knochengerüst von Geflügel.</i>
<i>Chemisieren</i>	<i>Eine Form mit Sulz oder einer anderen Substanz auskleiden.</i>
<i>Colorieren</i>	<i>Färben von Gerichten mit natürlichen oder künstlichen hergestellten Farben.</i>
<i>Court-bouillon</i>	<i>Fischsud zum Blaukochen von Fischen.</i>
<i>Croûtons</i>	<i>Gebäck oder Brot als Einlage, Garnitur oder Unterlage.</i>
<i>Dressieren</i>	<i>Anrichten.</i>
<i>Faisandieren</i>	<i>Wildgeschmack annehmen während des Abhängens (Lagerens) des Wildes.</i>
<i>Farcieren</i>	<i>Füllen.</i>
<i>Flambieren</i>	<i>Absengen des Flaumes bei Geflügel. Ein Gericht zur Verfeinerung mit hochprozentigem Alkohol übergiessen und diesen entzünden.</i>
<i>Fond</i>	<i>Der nach dem Anbraten oder Braten von Fleisch in der Pfanne zurückbleibende angebratene Fleischsaft.</i>
<i>Fricassée</i>	<i>Kleine Geflügel - oder Fleischstücke braisiert und in einer hellen oder braunen Sauce fertiggekocht.</i>

<i>Glacieren</i>	<i>Gebäck mit Zuckerguss überziehen ; auch Gemüse oder Fleisch mit eingedicktes glänzender Sauce überziehen.</i>
<i>Gratinieren</i>	<i>Gekochtes Gemüse, Fleisch, Teigwaren usw. mit Käse und Butterflöckli bestreut in guter Oberhitze im Backofen überkrusten lassen (sehr geeignet für die Verwertung von Resten).</i>
<i>Grillieren</i>	<i>In der Grillpfanne, auf dem Rost oder über der Holzkohlenglut braten.</i>
<i>Julienne</i>	<i>In feine Streifchen geschnittenes Gemüse</i>
<i>Legieren</i>	<i>Eine Sauce oder Suppe mit Rahm und Ei binden.</i>
<i>Marinieren</i>	<i>Einbeizen. Fleisch, Fisch oder Wild kürzere oder längere Zeit in einer gut gewürzten säuerlichen Beize stehenlassen, wodurch das Nahrungsmittel einen spezifischen Geschmack erhält und für einige Zeit haltbar gemacht werden kann.</i>
<i>Nappieren</i>	<i>Eine Speise mit einer Sauce oder mit Sulz überziehen.</i>
<i>Panieren</i>	<i>Fisch, Fleisch, Gemüse etc. vor dem Braten oder Schwimmend backen zuerst in Mehl, dann in zerquirlten Ei und in Paniermehl wenden.</i>
<i>Parfümieren</i>	<i>Ein Gericht mit einem dominierenden Gewürz, Alkohol oder einer Essenz verfeinern.</i>
<i>Pasteurisieren</i>	<i>Milch und Fruchtsäfte durch erhitzen vor dem Fermentieren schützen und gewisse Keime abtöten.</i>
<i>Pochieren</i>	<i>Sehr delikate Nahrungsmittel wie Eier, Fisch, Früchte usw. in einer entsprechenden vor dem Kochen stehenden Flüssigkeit gar werden lassen.</i>
<i>Sautieren</i>	<i>Kleine Fleisch- oder Geflügelstücke in wenig Fett rasch anbraten.</i>
<i>Tranchieren</i>	<i>Eine fertig zubereitete Speise nach allen Regeln der Kunst in schöne Stücke zerschneiden oder zerlegen.</i>

Ueberbackene Champignonskoteletts

4	Schweinskoteletts je ca. 150 gr.	Die Koteletts mit den Schnittflächen der halbierten Knoblauchzehen beidseitig gut einreiben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2	Knoblauchzehen, halbiert	
1 1/2	Tl. Salz	
1/4	Tl. Pfeffer	
1	El. Oel	Das Oel erwärmen und die Koteletts auf jeder Seite ca. 5 Minuten braten und in eine feuerfeste Form legen.
1	El. Butter	Die Butter in der Pfanne schmelzen, die
2	Zwiebeln, gehackt	gehackten Zwiebeln, die in Scheiben geschnittenen Champignons darin andämpfen.
200 gr.	Champignons, Julienne	Das Paniermehl darüberstreuen und mit
2	El. Paniermehl	Salz und Pfeffer würzen. Den Weisswein
1/2	Glas Weisswein	und den Rahm einrühren und durchkochen lassen.
8	El. Rahm	
150 gr.	milder, geriebener Käse	Die Sauce mit allen Zutaten über die Koteletts verteilen und den geriebenen Käse darüber streuen.
		Das Gericht im vorgeheizten Ofen bei ca. 275° überbacken und zwar solange, bis der Käse goldbraun ist.

Frisch aus dem Ofen serviert mit Bäckerinnen-Kartoffeln und gemischtem Salat.

G l a s i e r t e K a l b s h a x e n

4	Kalbshaxen Salz, Pfeffer, Paprika und Thymian	Die Kalbshaxen würzen und im Brattopf rundum gut anbraten.
2	El. Oel	
12	Saucenzwiebeli	Beigeben und leicht Farbe annehmen las- sen.
1 dl.	Weisswein	Das Ganze mit dem Wein ablöschen, die
1	kleine Dose PELATI	Pelati, den Rosmarin, die Salbeiblätter
1	Prise Rosmarin	beifügen und die Bratensauce darunter-
3	Salbeiblätter	mischen.
1	El. Bratensauce	
		Zugedeckt bei mittlerer Hitz unter öf- terem Wenden 1 1/4 Stunden schmoren lassen. Eventuell verdunstete Flüssig- keit nachgiessen.
100 gr.	Champignons, (Julienne)	Die Pilze beigeben und alles nochmals
100 gr.	Eierschwämme	15 Minuten weiterschmoren lassen.

Beilagen : Risotto, Nudeln oder Kartoffelstock

G e f ü l l t e s S c h w e i n s f i l e t

1	grosses Schweinsfilet	Der Länge nach aufschneiden, würzen und mit dem Senf bestreichen.
	Salz	
	Pfeffer aus der Mühle	
1	El. milder Senf	
100 gr.	Kalbsbrät	Das Brät in eine Schüssel geben, den
80 gr.	Modelschinken, fein schneiden	fein geschnittenen Schinken, die Pe-
1/2	Bund Peterli, gehackt	terli und den Kirsch darunter mischen.
1	Tl. Kirsch	- Alles zusammen schön gleichmässig im Filet vestreichen.
200 gr.	Eierspeck-Tranchen	Das Filet vollständig mit den Speck-
	Zahnstocher	tranchen umwickeln und jede mit einem
	Paprika	Zahnstocher befestigen. Den Speck mit Paprika leicht bestäuben.
		Im vorgeheizten Backofen auf den Rost legen (Saucenblech unterschieben) und bei mittlerer Hitze ca. 40 Minuten braten. - Herausnehmen, die Zahnstocher entfernen und das goldbraune Filet in dicke Scheiben schneiden.

Als Beilage eignen sich Nudeln und Salate

Lauchgratin Vitellino

500 gr. Kartoffeln, in der
Schale gekocht

Schälen und in Scheiben schneiden.

1 El. Planta Margarine

1 Zwiebel, gehackt

1 Knoblauchzehe, fein
geschnitten

500 gr. Kalbfleisch, gehackt

400 gr. Lauch, fein geschnitten

1 dl. Weisswein

1 Tl. Oregano

1/2 Tl. Curry

Salz, Pfeffer und
Streuwürze

In der Pfanne warm werden lassen, die gehackte Zwiebel und den fein geschnittenen Knoblauch begeben, die Hitze erhöhen und das Kalbfleisch dazugeben und kurz anbraten. Den halbierten und in Streifen geschnittenen Lauch mitdämpfen bis er zusammen gefallen ist. Den Wein begeben und die Flüssigkeit etwas einkochen lassen. Das Ganze würzen und zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Die gekochten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln lagenweise mit der Lauch- und Fleischmischung in eine gefettete Gratinform füllen.

2 dl. Rahm
Pfeffer, Muskat und Salz

Den Rahm würzen und über den Gratin giesen. Den Käse darüberstreuen und die Margarineflöckli darauf verteilen.

50 gr. Greyerzer, gerieben

Im vorgeheizten Ofen bei 200°
ca. 20 Minuten gratinieren.

Pilzcremsuppe

40 gr. Butter

200 gr. Champignons, fein geschnitten

2 El. Peterli, gehackt

1 l Hühnerbouillon

1/2 Tl. Salz

1 Ms. weisser Pfeffer

2 Eidotter

1 dl. Rahm

Die Butter im Topf zerlassen und die Pilze und Peterli begeben, beides bei nicht zu grosser Hitze andämpfen. Wenn Pilze fast weich sind, die kochend heisse Bouillon dazugiessen. Mit dem Salz und dem Pfeffer abschmecken. Die Eidotter und den Rahm in einer Suppenschüssel anrühren und die Bouillon mit den Pilzen darübergiessen - sofort servieren.

250 gr. Kochbutter
250 gr. Margarine
1 Dose Sardellen mit
Kapern
4 Bd. Peterli, fein gehackt
2 Bd. Schnittlauch, fein
geschnitten
2 mittlere Knoblauchzehen,
fein gehackt
Senf, Maggi, Paprika, Salbei
Estragon, Curry und Pfeffer
aus der Mühle
Worcestershire-Sauce und
Zitronensaft

Butter und Margarine gut miteinander ver-
mischen und mit den Gewürzen und den Kräu-
tern vermengen.

Die fertige Kräuterbutter zu Rollen for-
men und diese im Tiefkühlfach aufbewahren.

Wenn man davon braucht, kann man Schei-
ben davon abschneiden.

Gefüllte Kalbsröllchen mit Gemüsereis

200 gr.	Schweinefleisch, gehackt	Alles zusammen vermengen und abschmecken.
3	El. Rahm	
1	El. Kerbel, gehackt	
1	Eigelb	
	Salz und Pfeffer	
8	Kalbsschnitzel (dünn geschnitten)	Die Füllung darauf verteilen, dann einrollen und mit einem Küchenfaden binden.
2	El. Öl	Das Fleisch ringsum anbraten, den Wein dazugiessen, halb zudecken und ca. 20 Minuten schmoren lassen.
1 dl.	Weisswein	

-oOo-

4	Tassen Gemüsebouillon	Aufkochen und das Reis in die Bouillon geben, ca. 18 Minuten zugedeckt köcheln lassen.
2	Tassen UNCLE BEN'S Reis	

-oOo-

1	grosses Rübeli	Das Gemüse in kleine Streifen schneiden, in der Butter dünsten und dem gar gekochten Reis untermischen.
1	kleine, rote oder gelbe Peperoni	
1	zarter Lauch (grüner Teil)	
2	El. Butter	

Die Fleischröllchen aus der Kasserolle nehmen und auf einer vorgewärmten Platte warm stellen.

-oOo-

1/2	Tl. Paprika	Dem Bratenfond, den Paprika und den Rahm zugeben. Unter Rühren langsam erwärmen, eventl. nachwürzen.
2 dl.	Rahm	Die fertige Sauce über die Kalbsröllchen giessen.

Gefüllte Schweinskoteletts mit Gorgonzola

4	grosse, dick geschnittene Schweinskoteletts	Mit einem scharfen Messer in jedes Kotelett eine Tasche für die Füllung schneiden. (eventl. vom Metzger machen lassen)
200 gr.	Rahmgorgonzola	Den Gorgonzola mit einer Gabel fein zerdrücken. Den Knoblauch schälen und fein hacken (nicht durchpressen, sonst ist er im Geschmack zu aufdringlich). Käse, Knoblauch und den Cayennepfeffer gut mischen und die Kotelettstaschen damit füllen. Alsdann werden die Taschen mit einem Haushaltfaden zugenäht, damit der Käse nicht auslaufen kann.
3	Knoblauchzehen, fein gehackt	
1	Prise Cayenne	
	schwarzer Pfeffer (aus der Mühle) Salz	Die gefüllten Koteletts unmittelbar vor dem Braten würzen.
	eingesottene Butter	In reichlich eingesottener Butter auf jeder Seite ca. 7-8 Minuten braten.

Sehr heiss servieren

Beilagen : Blumenkohl an einer weissen Sauce und Bratkartoffeln.

Verwenden Sie für die Füllung unbedingt den milden Rahmgorgonzola, auch Gorgonzola al Mascarpone genannt. Selbstverständlich eignen sich auch andere Blauschimmelkäse, diese sollte man jedoch je nach Würze und Schärfe mit etwas Doppelrahm oder Mascarpone mischen. - Auf die gleiche Weise kann man übrigens auch Klabskoteletts zubereiten.

G e f ü l l t e s S c h w e i n s f i l e t

1	grosses Schweinsfilet	Das Filet der Länge nach einschneiden,
1	Tl. Salz	und das Fleisch innen und aussen mit
1	Prise Pfeffer	Salz und Pfeffer würzen.
1	Apfel, ca. 150 gr.	Den Apfel schälen und ohne Kerngehäuse
75 gr.	gedörrte Pflaumen (5-6 Stück)	an der Röstiraffel reiben. Die Pflaumen entsteinen, grob hacken und mit dem Ap- fel mischen. Das Filet damit füllen und wie bei einem Rollbraten verschnüren.
2	El. Oel	Im heissen Oel rundum anbraten und mit
1 1/2	dl. Wasser	Wasser und Sojasauce abschmecken.
2	Tl. Sojasauce	
		Zugedeckt bei kleiner Hitze während ca. 20 Minuten schmoren lassen. Oefters mit dem Fond begiessen, das Filet aber vor dem Tranchieren 10 Minuten ruhen lassen. (Der Saft läuft dann weniger aus).
1	Tl. Maizena	Das Maizena mit dem Wasser glattrühren,
2	El. Wasser	Dem Fond beigeben und kurz aufkochen
1 dl.	Halbrahm	lassen. Den Rahm beigeben und nicht mehr kochen lassen.
		Die Sauce abschmecken und servieren.

K a r t o f f e l g n o g g i

800 gr.	Kartoffeln	Die Kartoffeln mit Schale garkochen (im
200 gr.	Mehl	Dampfkochtopf 10-15 Minuten). Warm schä-
3/4	Tl. Salz	len und pürieren. Rasch mit allen Zuta-
1	Prise Muskat	ten zu einem glatten Teig verarbeiten.
1	Prise Pfeffer	Eine Rolle zu 2 cm Dicke formen, diese
3 l	Wasser	dann in ca. 1,5 cm lange Stücke schnei-
		den, und längs über eine Gabel ziehen.
		In kochendes Wasser geben und so lange
		ziehen lassen bis die Gnoggi obenauf
		schwimmen. - Herausnehmen und gut ab-
		tropfen lassen, und nach Belieben mit
		Butterflöckli abschmelzen.

Kalbssteaks mit Champignons im Blätterteig

4	Kalbssteaks à ca.150 gr.	Die Steaks würzen, (den Majoran und den
	Aromat, Majoran und Thymian	Thymian einreiben), die Steaks im heissen
2	El. Fett	Fett beidseitig rasch und gut anbraten. -
		Herausnehmen.
1	Zwiebel, gehackt	Im verbleibenden, nicht mehr so heissen
100 gr.	Schinken am Stück	Fond, die fein gehackte Zwiebel, die
1	Bund Peterli, gehackt	Peterli, die blättrig geschnittenen
250 gr.	frisch Champignons	Champignons und den in Würfel geschnit-
	wenig Saucenpaste	tenen Schinken gut durchdünsten. Mit
	(für weisse Sauce)	der Saucenpaste binden und mit wenig
	Aromat, Thymian und Majoran	Aromat, Thymian und Majoran abschmecken.
		Diese Masse und die Steaks auskühlen
		lassen.
250 gr.	Blätterteig	Den Blätterteig auswallen und in 4 Teile
1	Ei, gelb/weiss getrennt	schneiden. Jedes Steak dick mit der Pilz-
		masse bestreichen und in den Blätterteig
		einpacken. Die Teigländer mit dem Eiweiss
		aufeinander kleben. Mit den Teigresten gar-
		nieren, die Oberflächen mit dem Eigelb be-
		streichen und mit der Gabel einstechen.
		Im vorgeheizten Ofen bei 200° während ca.
		30 Minuten backen.

Dazu servieren wir : verschiedene Salate oder eine Gemüseplatte.

Tip :

Die Steaks im Teig können fixfertig vorbereitet werden, dann muss man sie vor dem Essen nur noch backen, man kann sie auch für einen unerwarteten Besuch in Reserve halten.

G e f ü l l t e K a l b s s c h n i t z e l

4	<i>grosse Kalbsschnitzel</i>	<i>Die dünn geklopften Kalbsschnitzel mit je einer Schinkenscheibe belegen, zusammenfalzen und mit je einem Zahnstocher befestigen. Beidseitig gut würzen und im Mehl wenden.</i>
4	<i>Scheiben Modelschinken</i>	
	<i>Aromat, Pfeffer und Paprika</i>	
1	<i>El. Mehl</i>	
1-2	<i>Eier</i>	<i>Die Eier mit dem Rahm verklopfen und mit dem Reibkäse mischen. Die vorbereiteten Schnitzel durch die Mischung ziehen.</i>
2	<i>El. Rahm</i>	
30 gr.	<i>Reibkäse</i>	
2	<i>El. Oel</i>	<i>Das Oel erwärmen und die Schnitzel bei nicht zu grosser Hitze beidseitig knusperig braun braten.</i>

Zubereitungszeit : ca. 10-20 Minuten

Dazu servieren wir einen gut gewürzten Safranreis

Flambierte Kalbskoteletts

4	Kalbskoteletts	Die Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen, im heissen Fett auf jeder Seite
1	Salz und Pfeffer	ca. 3-4 Minuten braten.
	El. Fett	
1	kleines Fläschchen	Flambieren
	Cognac oder Whisky	
2 dl.	Vollrahm	Den Rahm und den aufgelösten Saucenwürfel begeben.
1	Bratensaucen-Würfel, aufgelöst	
1	Bund Schnittlauch, fein geschnitten	Den fein geschnittenen Schnittlauch am Schluss unter die Sauce mischen.

Zubereitungszeit : ca. 20 Minuten

Dazu serviert man : Reis oder Nudeln

G e s c h n e t z e l t e L e b e r

1 Zwiebel, gehackt
1 El. Fett
600 gr. Leber, gehackt
1 Tl. Aromat
1 Prise Pfeffer
1/2 Zitrone, Saft
 etwas Peterli

Die gehackte Zwiebel im heissen Fett leicht anrösten. Die Leber beifügen und mitbraten bis sie nicht mehr roh ist. Mit Streuwürze und Pfeffer würzen, den Saft einer halben Zitrone, sowie auch den Rahm beifügen. -
Nochmals kurz aufkochen und mit den Peterli überstreuen.

Bratzeit : ca. 5-7 Minuten

Dazu passt : Trockenreis

F i l e t i m F i l e t n a c h B i e l e r a r t

4	Kalbsfilet-Medaillon zu je 100-120 gr.	Die Kalbsfilets werden in der Mitte mit einem Messer geöffnet. (Kreuzschnitt)
4	Schweinsfilets-Medaillon zu je 50-60 gr.	Die Schweinsfilets mit den Salbeiblättern umwickelt und in die Mitte der Kalbsmedaillons gelegt. Die Filets mit dem Speck umwickeln und diesen mit einem Zahnstocher an den Filets befestigen.
4	frische Salbeiblätter	Würzen, im Oel marinieren und die Filets grillieren.
4	Tranchen grüner, gesalzener Speck	
	Salz, Pfeffer	
	Aromat und Paprika	
1	El. Oel	
200 gr.	Champignons, scheibeln Zitronensaft und wenig abgeriebene Zitronenschale	Wenig Butter und Oel in die Pfanne geben und die Champignons mit dem Zitronensaft schnell dünsten. Die Bratensauce begeben und auf kleinem Feuer 5 Minuten köcheln lassen. Den geschnittenen Schinken und die Zitronenschale begeben, mit dem Weisswein ablöschen und einmal aufkochen. lassen. - Von der Platte nehmen.
2 dl.	gebundene Bratensauce	
60 gr.	Schinken, zu Julienne geschnitten	
1 dl.	Weisswein	
	wenig Butter und Oel	
1 dl.	Vollrahm, halbsteif	Den halbsteif geschlagenen Rahm mit dem Schnittlauch zur Sauce geben.
1	Bund Schnittlauch, fein geschnitten	
		Mit der Sauce die grillierten Filets nappieren.

Zubereitungszeit : ca. 30 Minuten

Kalbskoteletts an Morchelsauce mit Gemüsereis

- 4 Kalbskoteletts
Curry, grüner Pfeffer,
Thymian, Estragon und
Majoran
Mehl
El. Fett
- 1/2 dl. Weisswein
1 Glas Gautschi Morchelsauce
1 dl. Vollrahm
Zitronensaft

Die Koteletts gut würzen im Mehl wenden, gut abschütteln und im heissen Fett auf jeder Seite 4-5 Minuten braten. - Herausnehmen und warmhalten.

Das Fett abgiessen, den Bratenfond mit dem Weisswein auflösen und nicht ganz einkochen lassen. Die Morchelsauce und den Rahm beifügen, mit dem Zitronensaft abschmecken und das Ganze heiss werden lassen, jedoch nicht mehr kochen.

Die Koteletts anrichten und die Sauce darüber giessen.

Gemüsereis

- 1 Tasse Reis
1 Zwiebel, gehackt
1 Lauch, Rädchen schneiden
1 Rüebli, kleine Würfel
schneiden
1 El. Fett
5 dl. Bouillon

Das Gemüse im heissen Fett gut durchdünsten. Den Reis beigeben und kurz mitdünsten. Mit der Bouillon aufgiessen und auf kleinem Feuer 20 Minuten kochen.

K a n i n c h e n à l a " R é s i d e n c e d e s M a r é c h a u x "

800 gr.	Kaninchen, in Stücke geschnitten	Die Kaninchenstücke mit Pfeffer, Cayenne, Majoran, der Gewürzmischung und dem Senf einreiben. - In den geölten Brattopf legen, mit dem Oel beträufeln und im mässig heissen Backofen ca. 40-50 Minuten braten.
1	Prise weisser Pfeffer	
1	Prise Cayenne und Majoran	
2	El. franz. Gewürzmischung	
2	El. Senf	
6	El. Oel	
300 gr.	Champignons	Die Champignons möglichst ganz dazu geben, sie einige Minuten mitdämpfen und dann das Ganze mit der Bouillon und dem Weisswein ablöschen. Den Fond gut auflösen und einige Minuten köcheln lassen.
2 dl.	Bouillon	
1 dl.	Weisswein	
2	El. Cognac	Den Cognac und den Rahm unter die Sauce ziehen, eventl. noch nachwürzen.
2 dl.	Rahm, flaumig geschlagen	

Ragout mit Gemüsebouquet

800 gr. Schweins-Voressen
1 1/2 El. Fett
1 grosse Zwiebel, grob
gehackt
2 Knoblauchzehen
2 Rüebli, in Rädchen
geschnitten
1 Lauch, in Streifen
geschnitten
1/4 Sellerie oder Selleriekraut
1 Bund Peterli, gehackt
1 Lorbeerblatt

1 El. Tomatenpurée
1 El. Mehl
2 dl. Rotwein
Salz, Pfeffer, Thymian,
Majoran und Paprika

1 Tl. Senf

Das Fett in einer Brat-Kasserolle heiss werden lassen, und das Fleisch (portionenweise) gut anbraten. Die Zwiebel, den Knoblauch, das Rüebli und das restliche Gemüse nach und nach mitdünsten.

Das Tomatenpurée, und das Mehl anziehen und den Fond mit dem Rotwein ablöschen. Mit den Gewürzen abschmecken.

Wenn die Sauce zu dick werden sollte - etwas Wasser begeben.

Den Senf mit etwas Flüssigkeit aus der Pfanne anrühren und 15 Minuten vor dem Garwerden der Sauce beimischen.

Kochzeit : ca. 1-1 1/2 Stunde

P a p r i k a - S c h n i t z e l

4 *Schweinsschnitzel*
à ca. 150 gr.
Pfeffer, schwarz oder weiss
Curry und Rosmarin
1 *El. Oel*

Die Schnitzel würzen und im heissen Oel beidseitig anbraten. Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und warmstellen.

1 *El. Speckwürfeli*
1 *El. Zwiebel, gehackt*
1 *Tl. Paprika*
1 *Tl. Mehl*
1 *Saucenwürfel, aufgelöst*
1 dl. *halbsauren Rahm*

Das Oel aus der Pfanne giessen und die Speckwürfeli und die gehackte Zwiebel hellgelb anrösten. Mit Paprika bestäuben und kurz anziehen. Das Mehl darüber streuen und die aufgelöste Bratensauce darübergiessen. Zuletzt gibt man noch den Rahm bei und kocht das Ganze bis zu der gewünschten Dicke ein.

*etwas Salz und
Zitronensaft*

Mit dem Salz und dem Zitronensaft abschmecken, - und die Schnitzel kurz vor dem servieren noch in die Sauce legen.

Zubereitungszeit : ca. 20 Minuten

U n t e r w a l d n e r - K o t e l e t t s

4	Schweinskotelts Aromat und Paprika wenig Pfeffer (darf nicht vorherrschen) Mehl	Die Koteletts an der Hautkante einschneiden und auf beiden Seiten würzen. Die Koteletts im Mehl und dann in dem mit Milch und leicht gesalzenen, zerquirkten Ei wenden.
1	El. Milch	
1	Ei	
	wenig Salz	
	Paniermehl	Im Paniermehl wenden und es auf beiden gut anklopfen.
1	El. Margarine	Die Margarine in die Pfanne geben und Koteletts bei mittlerer Hitze beidseitig gut anbraten. (ca. 4-5 Min.)
3	grosse Knoblauchzehen	Im Dampfkochtopf die Margarine schmelzen, den fein geschnittenen Knoblauch und die Zwiebeln darin dünsten, mit dem Mehl bestäuben. Das Mehl leicht anziehen und die Bouillon darüber giessen. Mit einer Prise Salz und wenig Pfeffer abschmecken, aufkochen lassen bis die Sauce leicht sämig ist.
1	Zwiebel, gehackt	
	Margarine	
	Mehl	
1 1/2	dl. Bouillon	Die Koteletts in die Sauce legen und darin wenden, sodass sie auf beiden Seiten benetzt sind. Alsdann den Dampfkochtopf schliessen und den Inhalt zum Sieden bringen. Vom Herd nehmen und ca. 10 Min. verschlossen auf die Seite stellen.
	je eine Prise	
	Salz und Pfeffer	Die Koteletts herausnehmen und ohne die Saucenbeilage servieren.

A e l p l e r m a k k a r o n e n

3 l	Salzwasser	Das Wasser mit einem Schuss Oel zum Sieden bringen. Die Hörnli zusammen mit den Kartoffeln hineingeben und kochen bis die Hörnli al dente sind.
300 gr.	mittelfeine Hörnli	Das Salzwasser abgiessen und die Hörnli/Kartoffeln im kalten Wasser abschrecken.
	Kartoffeln nach Belieben (in 2cm grosse Würfel schneiden)	In einer vorgewärmten Schüssel - eine Lage Hörnli/Kartoffeln- und eine Lage Käse usw. - legen.
100 gr.	Emmentaler, gerieben	
1	Zwiebel, Ringe schneiden El. Margarine	Die Zwiebelringe in der Margarine braun rösten und sie über die angerichteten Hörnli/Kartoffeln geben.

Coniglio arrosto alla ticinese

	ein junges, in Stücke zerteiltes Kaninchen Salz und Pfeffer	Die Kaninchenstücke mit Salz und Pfeffer einreiben und zusammen mit dem Speck, den Wachholderbeeren und den Kräutern in eine offene Bratkasserolle geben.
50 gr.	Speckwürfel	
2	Wachholderbeeren je ein Zweiglein Rosmarin und Thymian	
2	El. eingesottene Butter	Im gut heissen Ofen (ca. 220°) während einer halben Stunde braten und dabei mit der zerlassenen Butter immer wieder über- giessen, damit die Oberflächen der Stücke nicht austrocknen.
1/2	Glas Weisswein	Den Bratfond mit Wein und Wasser auflösen und das Kaninchen nun zugedeckt während einer Stunde schmoren. Dabei müssen die Stücke aber ein- bis zweimal gewendet und ab und zu auch übergossen werden.
1/2	Glas Wasser	
3-4	El. Marsala	Zum guten Schluss den Marsala zur Sauce geben und das Fleisch noch für ein paar Minuten ungedeckt in den Ofen schieben.

Zusammen mit Risotto oder einer Polenta servieren.

Risotto

200 gr.	Reis (VIALON oder AVORIO)	Die Margarine schmelzen und den Reis glasig dünsten, die Zwiebel begeben und kurz mitdämpfen.
1	El. Margarine	
1	Zwiebel, gehackt	
1/2-1	dl. Weisswein	Mit dem Weisswein ablöschen und einkochen lassen. Die Bouillon dazugliessen, aufkochen und 20 Minuten köcheln lassen. Von der Herd- stelle nehmen.
6 dl.	Bouillon	
	Salz und Aromat	Mit Salz und Aromat abschmecken, die Kochbutter und den Käse begeben und alles gut vermischen.
1	El. Kochbutter	
3	El. Reibkäse (Sbrinz)	

Kalbfleischvögel "FLORENTIN"

- 6 dünne Kalbsplätzli
Curry, Estragon, Majoran
Thymian und Pfeffer (schwarz
oder weiss)
6 Tranchen Scheibletten Käse
1 kl. Päcklein Tiefkühl-
Blattspinat
Zahnstocher
2 El. Oel
2 dl. Weisswein
2 dl. Wasser
1 Saucenwürfel

Die Schnitzel werden auf beiden Seiten gut gewürzt, und auf der einen Seite mit einer Scheibe Käse belegt. Auf den Käse wird anschliessend der Spinat schön verteilt.

Jedes Schnitzel wird dann zusammen gerollt und mit einem Zahnstocher festgehalten.

Das Oel wird im Brattopf erhitzt und die Fleischvögel werden darin rundum gut angebraten. Das Ganze wird dann mit dem Weisswein abgelöscht und mit dem Wasser aufgefüllt. Der Saucenwürfel wird trocken hineingerieben und das Ganze wird noch abgeschmeckt.

Den Brattopf zudecken und alles ca. 30 Minuten schmoren lassen.

Z i g e u n e r - S c h n i t z e l

1 El. Butter
 50 gr. Speckwürfeli
 1 Zwiebel, gehackt
 1 Knoblauchzehe, gehackt
 1 Peperoni in Streifen
 geschnitten
 1 Lauch in Blättchen
 geschnitten
 1 Tomate, geschält und
 gewürfelt
 1 Dose kleine Champignons
 1 El. Tomatenpurée
 etwas Wasser
 Salz,, Pfeffer, Paprika

Die Butter in die Pfanne geben, die
 Speckwürfeli begeben und anbraten.
 Die gehackte Zwiebel, die Knoblauch-
 zehe, die in Streifen geschnittene
 Peperoni und den in Blättchen geschnit-
 tenen Lauchstengel kurz mitdünsten.
 Zuletzt die gewürfelte Tomate und die
 Champignons beifügen. Das Tomatenpurée
 begeben und anziehen. Das Ganze mit
 Wasser ablöschen und mit Salz, Pfeffer,
 Cayenne und Paprika kräftig würzen. Al-
 les zusammen wird dann kurze Zeit ge-
 schmort. Zuletzt wird dann noch der ge-
 hackte Peterli darunter gemischt.

8 Schweinsschnitzel
 ital. Gewürzmischung
 1 El. Fett

Die Schnitzel würzen und im heissen
 Fett ca. 4-5 Minuten gebraten.

Das Gemüse wird beim Anrichten über
 die Schnitzel verteilt.

Zubereitungszeit : ca. 20 Minuten

Rehschnitzel "MIRZA"

8-15	Rehschnitzel	Die Rehschnitzel mit der flachen Hand klopfen, würzen und im heissen Oel beide Seiten kurz und kräftig braten. Aus der Pfanne nehmen und warm halten.
1	Cayennepfeffer, Paprika Thymian und Koriander El. Oel	
1 dl.	Rotwein	Den Fond mit dem Rotwein ablöschen, den Saucenwürfel im kalten Wasser auflösen und beifügen. Das Ganze ca. 3 Minuten kochen lassen, abschmecken.
1	Saucenwürfel	
1 dl.	Rahm	Die Sauce mit dem Rahm verfeinern. Etwas Sauce über die Schnitzel geben, und den Rest separat servieren.
Garnitur :		
Ananas, Pfirsiche und rote Kirschen		Die Früchte im eigenen Fonds warm machen und das Fleisch damit garnieren.

Flundernfilets MARINA

8	Flundernfilets Pfeffer und Aromat	Würzen
1	Zitrone, Saft	Beträufeln und 1 Stunde ziehen lassen. (marinieren)
2	Salz Eier, verklopft	Salzen, im Mehl wenden und abklopfen. Die Filets in den verklopften Eiern wenden.
2	El. DORINA Margerine	Erhitzen und die Filets goldgelb bra- ten, - warmhalten.

Kochzeit : ca. 10 Minuten

Exotischer Reis

250 gr.	Reis (kochfesten Langkorn)	Im Salzwasser "al dente" kochen und gut abtropfen lassen.
1	El. DORINA Margerine	Alle Zutaten kleinstwürfelig schneiden und in der Bratpfanne 5 Minuten dämpfen.
2	kleine Peperoni, rot und grün	
1	Apfel, geschält	
1	Banane	
2	El. Sultaninen	Beifügen und Hitze erhöhen.
	Reis	Kurz mitbraten, anrichten.
2	El. Erdnüsse, gehackt	Im restlichen Fett knusperig rösten, Die warmen Flundernfilets über das Reis verteilen und vor dem servieren mit den gerösteten Erdnüssen über- streuen.

Kochzeit : ca. 25 Minuten

L a t t i c h n a c h N e u e n b u r g e r a r t

4	Lattich Salzwasser	Die Lattichköpfe von den groben Blättern befreien. Waschen - und 10 Min. im kochenden Salzwasser blanchieren. Den weissen Stunk mit dem Messer heraus schlagen und den Lattich zusammenlegen.
100 gr.	Speckwürfeli	Die Speckwürfeli und die gehackten Zwiebeln anziehen und über den Lattich geben.
1	grosse Zwiebel, gehackt	
1	El. Oel	
	Salz und Pfeffer	Würzen, und die Fleischbrühe dazugeben, und die Saucisson obenauf legen.
1 dl.	Bouillon	
1	Neuenburger Saucisson	
		Zugedeckt im Ofen ca. 30 Minuten schmoren lassen.

Zubereitungszeit : ca. 40 Minuten

Neapolitanischer Makkaronigratin

400 gr.	Makkaroni	Im Salzwasser kochen.
3 l	Wasser	
	Salz	
30 gr.	Pilze	Im warmen Wasser einweichen.
500 gr.	Hackfleisch, gemischt	Alle Zutaten zu einem glatten Fleisch-
50 gr.	roher Schinken	teig kneten. Mit nassen Händen kleine
50 gr.	Weissbrot (ohne Kruste)	Bällchen formen und diese im heissen
1-2	Knoblauchzehen, gehackt	Oel oder Fett knusperig braten.
1	Ei	
	Salz und Pfeffer	
	Oel oder Fett	
1 kg.	frische Tomaten, oder eine	Das Oel in der Pfanne warm werden las-
	grosse Dose PELATI	sen, und die Zwiebeln darin leicht dün-
1	Zwiebel, gehackt	sten. Die Tomaten begeben und leicht
	Olivenoel	anziehen, köcheln lassen, (10 Minuten
	Oregano, Basilikum,	oder auch länger). Die Pilze dazugeben
	Salz und Pfeffer	und abschmecken. - Weiter köcheln las-
		sen.
180 gr.	Mozzarellakäse, scheibeln	In eine gut angebutterte Auflaufform
100 gr.	Reibkäse	gibt man einen Drittel der Makkaroni,
	Butter	übergiesst diese mit einem Drittel To-
		matensauce. Darauf legt man die Hälft-
		te Fleischbällchen, sowie auch die
		Hälfte der Mozzarellascheiben. Dassel-
		be wiederholt man wie oben, den Rest
		der Makkaroni und den Rest der Tomaten-
		sauce zuoberst.
		Anschliessend daran wird das Ganze mit
		dem Reibkäse überstreut und mit Butter-
		flöckli belegt.

Im vorgeheizten Ofen bei mittlerer Hitze (200°) ca.
45 Minuten gratinieren.

Schnitzel Continental

- | | | |
|---|--|--|
| 8 | Schweinsschnitzel
vom Nierstück, je ca. 70 gr.
Salz, Pfeffer, Paprika
und Curry | Die Schnitzel gut würzen und beid-
seitig kurz und kräftig anbraten. |
| 1 | El. Oel | |
| 4 | Schinkentranchen | Die Schinkentranchen halbieren
und abwechselungsweise mit den
Schnitzeln in eine feuerfeste
Form legen. |
| 1 | Beutel Sauce-Champignons | Die Champignons - Sauce mit Milch
und Weisswein zubereiten und über
die Schnitzel giessen. |
| | | Im heissen Ofen (220°) während 10
Minuten gratinieren. |

Zubereitungszeit : ca. 20 Minuten

Kalbsbrustschnitten mit Chicoreé

- | | | |
|-------|--|--|
| 4 | Kalbsbrustschnitten
(Tendrons)
Salz, Pfeffer, Paprika,
Majoran und Rosmarin
etwas Senf | Die Kalbsbrustschnitten würzen und mit
etwas Senf bestreichen, dann im heissen
Fett beidseitig anbraten. |
| 1 | El. Fett | |
| 1 | Zwiebel, gehackt | Die gehackte Zwiebel kurz mitrösten, |
| | El. Tomatenpurée | dann das Tomatenpurée etwas anziehen |
| 3 dl. | Wasser | lassen und das Ganze mit dem Wasser |
| 1 | Bouillonwürfel | ablöschen. Den Bouillonwürfel dazu-
geben und alles ca. 30 Minuten schmo-
ren lassen. |
| 2 | dicke Chicoreé-Stangen | Die Chicoreé halbieren, den bitteren
Kern herauschneiden und die Hälften
auf die Tendrons legen. Zusammen wei-
tere 30 Minuten schmoren lassen. |
| 4 | Specktranchen | Die Specktranchen leicht anbraten.
Die Tendrons auf einer Platte anrichten,
je eine Specktranche auf die Chicoreé
legen und die Sauce darübergiessen. |

Schmorzeit : ca. 1 Stunde

Kalbssteaks mit Morchelsauce "FINAL"

25 gr.	Morcheln	Im kalten Wasser 30 Minuten einweichen, mehrere Male waschen, dann ausdrücken und grob hacken.
4	Kalbssteaks, je ca. 150 gr. schwer wenig Mehl	Die Steaks im Mehl wenden, und im heissen Oel beidseitig je 3 Minuten braten.
2	El. Oel	
	Pfeffer aus der Mühle	Würzen, die Steaks aus der Pfanne
1/4	Tl. Salz	nehmen und warmstellen.
1/4	Tl. Paprika	
	Sauce :	
1/2	Zwiebel, fein gehackt	Die Zwiebel im restlichen Bratenöl gut andämpfen, den Paprika beigeben und mit-
1/2	Tl. Paprika	dämpfen und anschliessend die Morcheln
1 dl.	Weisswein	dazugeben. Den Weisswein darüber giessen
1/2	Zitrone, Saft	und bei schwacher Hitze, zugedeckt, leise kochen lassen. (ca. 3 Minuten)
1-2 dl.	Rahm	Den Rahm zur Sauce geben und aufkochen
	Aromat	lassen, mit dem Aromat abschmecken.
		Die Sauce über die warmen Steaks gies-
		sen und servieren..

L a n d s g e m e i n d e S t e a k s

4	Schweinssteaks	Die Steaks würzen und im Fett knapp durchbraten, herausnehmen und warmstellen.
	Salz, Pfeffer und Rosmarin	
2	El. Fett	
1	Zwiebel, gehackt	Im restlichen Fett die Zwiebeln glasig dünsten. Die Schinkenwürfeli, die Pilze und die Tomaten zufügen und kurze Zeit mitdünsten.
50 gr.	Schinkenwürfeli	
100 gr.	Champignon oder Eierschwämme	
2	Tomaten, schälen u. würfeln	
2 dl.	Bratensauce	Mit der Bratensauce ablöschen und kurz durchkochen lassen.
4	Scheiben Appenzellerkäse	Die Steaks mit den Käsescheiben belegen. Im vorgeheizten Ofen bei maximaler Oberhitze überbacken, bis der Käse schmilzt.
	Pfefferkörner	Vor dem servieren mit den Pfefferkörnern und dem Paprika überstreuen.
	Paprika	

Zubereitungszeit : ca. 30 Minuten

R e h - o d e r H i r s c h p f e f f e r

1 kg.	Fleisch, ohne Knochen (in Stücke geschnitten)	Das Fleisch gut abtrocknen und im heissen Fett gut anbraten, mit dem Mehl bestäuben und goldgelb rösten.
2	El. Fett	
1	El. Mehl	
1/2 dl.	Cognac	Das Fleisch mit dem Cognac flambieren,
1-2	Knoblauchzehen, gepresst	den Knoblauch dazugeben und 2 Minuten
	Marinade vom Metzger	darnach mit der Marinade und dem Rot-
1 dl.	Rotwein	wein aufgiessen, das Fleisch sollte gut bedeckt sein.
3	Bouillonnwürfel	Würzen, und das Ganze ca. 20 Minuten
	Pfeffer, Paprika und Salz	schmoren lassen.
20	kl. Zwiebeln	Die Zwiebeln zusammen mit dem Speck an-
200 gr.	Speckwürfeli	braten das Fett anschliessend abgiessen.
	Thymian, Rosmarin und	Dem Speck und den Zwiebeln das Kräuter-
	Lorbeer, frisch wenn möglich	bouquet das Lauchblatt, die Nägeli und
1	Lauchblatt	das Tomatenpurée beifügen. Alles 1 Std.
2	Nägeli	langsam kochen lassen. (Das Fleisch
1	El. Tomatenpurée	sollte weich, aber nicht verkocht sein)
250 gr.	Champignon	Die geputzten und geschnittenen Pilze
		dazugeben, und alles zusammen noch 10
		Minuten schmoren lassen.
2 dl.	Blut	Das Blut beigeben und gut mischen,
		nicht mehr kochen lassen.

Dazu serviert man Spätzli oder breite Nudeln,
mit Apfelmus oder halbierte, warme Birnen mit
Preiselbeeren-Konfitüre

Pastetchen - Füllung à l'Indienne

1 Zwiebel, gehackt
1 Peperoni
 (in Streifen geschnitten)
1 El. Fett
300 gr. Schweine- oder Geflügel-
 fleisch, gehackt
1 El. Currypulver
1 1/2 El. Mehl

2 dl. Bouillon
2 dl. Milch

Salz, Pfeffer und Ingwer

1 El. Senf
1 dl. Rahm

Die gehackte Zwiebel und die in Strei-
fen geschnittene Peperoni im Fett dün-
sten. Das geschmetzelte Fleisch dazu-
geben. Mit Curry und Mehl bestäuben
und alles nochmals anziehen.

Das Ganze mit der Bouillon ablöschen
und die Milch beifügen.

Würzen

Gut verrühren und damit die Sauce ver-
feinern.

Kochzeit : ca. 45 Minuten

Rassige Schweinsplätzli gratiniert

2	feste Tomaten
2	grosse Zwiebeln
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
	wenig Oregano, Basilikum
	(frisch oder getrocknet)
8	Schweinsplätzli
	(dünn geschnitten)
1	El. Senf
3-4	Knoblauchzehen
2	Tranchen Modelschinken
2 dl.	Weisswein
80 gr.	geriebener Käse
	Butterflocken

Die Tomaten in Scheiben schneiden und den Boden einer Gratinplatte damit bedecken. Mit Salz, Pfeffer und den gehackten Kräutern würzen. Eine in feine Ringe geschnittene Zwiebel darüber verteilen.

Die gewürzten Plätzli leicht mit Senf bestreichen und auf die Zwiebelringe legen. Je nach Belieben mit gehacktem Knoblauch oder Knoblauchsaft würzen. Die restlichen Zwiebelringe und den gehackten Schinken darüber verteilen. Den Wein dazugiessen und mit dem geriebenen Käse und reichlich Butterflocken belegen.

Im vorgeheizten Backofen bei 250° ca. 20 Minuten backen.

Als Beilagen : Risotto und Saisonsalat

K a l b s s c h n i t z e l m i t M a r s a l a

1	El. Butter oder Olivenoel	Die Butter erhitzen, den Speck und die
1	El. Speck, gehackt	durchgepresste Knoblauchzehe darin kurz
1	Knoblauchzehe, gepresst	anziehen.
12	Kalbsschnitzeli, sehr kleine (ca. 50 gr.) Salz und Pfeffer	Die Schnitzel beugeben und beidseitig rasch goldbraun anbraten. - Aus der Pfanne nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen.
1	Tl. Mehl	Den Bratenfond mit dem Mehl bestreuen,
1	El. Fleischbrühe	gut verrühren und mit der Fleischbrühe
2 dl.	Marsala	ablöschen. Den Marsala zugeben, stark
	Salz und Pfeffer	aufkochen lassen, bis eine leicht sä- mige Sauce entsteht-mit Salz und Pfef- fer nachwürzen.
20 gr.	frische Butter	Die Butter in Flocken zugeben und in der Sauce schmelzen lassen. Die Schnitzel in der Sauce rasch erwärmen und sofort in einer vorgewärmten Platte anrichten.

B ä r l a u c h - S p ä t z l i

500 gr.	Mehl	Das Mehl mit den Eiern verklopfen, nach und nach soviel Milch beifügen, bis der Teig schwer von der Holzkelte fällt.
5	Eier	
2 dl.	Milch	
100 gr.	Bärlauch, fein gehackt	Den Bärlauch beigeben und klopfen, bis der Teig Blasen wirft. - Würzen und zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.
1	Prise Salz und Muskat	
3 l	Wasser	Das Salzwasser aufkochen. Den Teig lagenweise durch das Knöpflsieb drücken und sobald die Spätzli an die Oberfläche steigenb, herausnehmen und in klates Wasser geben.
	Salz	Die Spätzli auf ein Sieb schütten und gut abtropfen lassen.
40 gr.	Butter	Die Butter in einer beschichteten Pfanne aufschäumen und die Spätzli kurz wärmen, eventl. leicht anbraten.

*Bärlauchspätzli passen zu vielen Fleischgerichten
Sie können aber auch mit Käse oder einer Tomatensauce
als Hauptgericht mit einem Salat serviert werden.*

B ä r l a u c h - R i s o t t o

1	Schalotte	Die Schalotte in feinste Würfel schneiden und in der Butter glasig dämpfen.
30 gr.	Butter	
250 gr.	Risottoreis (VIALONE oder ARBORIO)	Den Reis beugeben und mitdämpfen, dann mit dem Wein ablöschen. Den Knobli und die Thymianzweige sowie auch das Lorbeerblatt beugeben.
1 1/2 dl.	Weisswein	
1	Knoblauchzehe, halbiert	
3	Thymianzweige	
1	Lorbeerblatt	
7 dl.	Hühnerbouillon	Die heisse Bouillon nach und nach dazugeben, dabei aber möglichst viel rühren, damit der Risotto sämig wird.
100 gr.	Bärlauchblätter	Den Bärlauch fein mixen, die Butter beugeben und kurz mitmixen.
50 gr.	Butter	Die Knoblauchzehe und die Kräuter aus dem Risotto nehmen.
60 gr.	Parmesan, fein gerieben Salz und Pfeffer	Den Käse und die Bärlauchbutter flockenweise unter den Risotto ziehen. Abschmecken und sofort servieren.

Wussten Sie :

Nicht der Risotto muss auf die Gäste warten. - Nein die Gäste müssen auf den Risotto warten. Nur so schmeckt er gut und ist nicht trocken.

S c h w e i n s v o r e s s e n " b ü r g e r l i c h e r A r t "

650 gr.	Schweinsvoressen	Das Fett erhitzen, das Fleisch und die Zwiebel gut anbraten. Das Tomatenpurée beigeben und leicht ziehen lassen. Das Fleisch mit dem Mehl bestäuben und das Ganze einwenig weiter rösten.
1	El. Fett	
1	Zwiebel, halbiert	
1	El. Tomatenpurée	
1 1/2	El. Mehl	
2 dl.	Rotwein	Mit dem Rotwein ablöschen und mit der Bouillon auffüllen.
2 dl.	Bouillon	
	Salz, Pfeffer, Thymian	Würzen
	Majoran und Rosmarin	
1	Lorbeerblatt	
1	Dose gem. Gemüse (Gourments)	5 Minuten vor dem Anrichten gibt man noch das Gemüse bei.

Kochzeit : ca. 1 1/2 Stunden

Schweins - Koteletts "ARDENER-ART"

2	Tranchen Schinken ca. 1 cm dick	Den Schinken in Würfel schneiden und ihn während 15 Minuten im Weisswein marinieren.
2 dl.	Weisswein	
4	Schweinskoteletts Rosmarinpulver, Paprika, Aromat, Pfeffer u. Curry	Würzen, mit dem Senf bestreichen und im Mehl drehen. (gut abschütteln)
1	Tl. Senf	beidseitig gut anbraten
2	El. Mehl	in Gratinplatte legen
1	Zwiebel, fein gehackt	Die gehackte Zwiebel über dem Fleisch ver- teilen und dem Weisswein mit dem Schinken zufügen.
		Zugedeckt für 20 Minuten bei 220° in den Ofen schieben.
1	Tl. Senf	Den Senf und den Rahm mit dem Schnee- besen gut verrühren, über das Fleisch giessen und das Ganze noch gut 10 Min. schmoren lassen.
2 dl.	Vollrahm	
1	Bund Peterli, gehackt	Vor dem servieren die Peterli darüber streuen.

Zubereitungszeit : ca. 30 Minuten

Dazu serviert man einen Trockenreis

Coniglio alla cacciatore

800 gr. Kaninchen
Rosmarin, Pfeffer,
Salz und Salbei
Mehl

Das Fleisch in nicht zu grosse Stücke schneiden. Würzen und im Mehl wenden. (loses Mehl abklopfen)

2 El. Oel
100 gr. Butter

Den Pfannenboden mit dem Oel ausschwenken, die Kochbutter beigeben und die Fleischstücke bei nicht zu grosser Hitze allseitig geduldig anbraten.

1 Zwiebel, gehackt
1 Knoblauchzehe, gehackt
2 dl. Wein (weiss oder rot)
Würfel Hühnerbouillon
1 Lorbeerblatt
1 Nelke

Die gehackte Zwiebel und die Knoblauchzehe in der Pfanne dünsten. Mit dem Wein ablöschen. Das Tomatenpurée darin auflösen und den Würfel Hühnerbouillon, wie auch das Lorbeerblatt und die Nelke dazu geben.

100 gr. Eierschwämme

15 Minuten vor dem Ende der Garzeit die Pilze zufügen und alles gemeinsam zu Ende kochen.

Kochzeit : ca. 1 1/2 Stunden

Polenta

1 1/2 l Wasser
Salz
400 gr. Maismehl

Das Salzwasser zum Sieden bringen. Langsam das Maismehl in das Wasser rieseln lassen, dabei aber ständig mit einer Holzkeule umrühren.

Falls die Polenta zu fest werden sollte Wasser nachgiessen.

Kochzeit : ca. 1 Stunde

Piccata Cacciatore

400 gr.	geschälte Tomaten	Die Sauce zubereiten und 45 Minuten leicht köcheln lassen.
80 gr.	Tomatenpurée	
4	Knoblauchzehen, gehackt	
2	TL. Bratensauce	
	Aromat, Pfeffer und Salz	
4	Eier	Die Eier in 2 Teller aufschlagen, mit Pfeffer und Salz würzen und das Fleisch darin einlegen.
400 gr.	Kalbfleischplätzli (vom Stotzen)	
400 gr.	Spagetti	AL DENTE kochen, das Wasser abgiessen, die Spagetti abtropfen lassen und sie in die vorbereitete Sauce geben. Das Ganze dann warmstellen.
Garnitur :		
100 gr.	Kalbsleber, geschnetzelt	Alle Zutaten, eine nach der anderen sautieren, (in Butter schwenken und dünsten) und warm stellen.
4	Tranchen Frühstückspeck, fein geschnitten	
1	Dose Champignon, geschnitten	
4	El. Brotwürfeli	
	Butter	
1	El. Planta und	Das Fleisch in Planta und Butter beidseitig goldgelb anbraten, die Spagetti auf einer Platte anrichten.
1	El. Butter	
	geriebener Käse (Sbrinz oder Gruyere)	Mit dem Käse bestreuen, und das Fleisch über die Spagetti verteilen.
		Die sautierten Garnituren über das Fleisch geben.
1	Bund Peterli, gehackt	Vor dem servieren darüber streuen.

Chinesisches Nudelgericht MAH-MEEH

1-2	El. Oel	In der Pfanne erhitzen und die Zwiebel
1	grosse Zwiebel, gehackt	und die Peperoni andämpfen.
2	Peperoni grün, rot	
	in kleinen Würfel	
1/4	Endiviensalat,	Zusammen beigeben und 5 Minuten mit-
	breite Streifen	dämpfen, aus der Pfanne nehmen und
1	Knoblauchzehe, gepresst	warmstellen.
200 gr.	Schweinefleisch, gehackt	Im heissen Oel kräftig anbraten und
200 gr.	Pouletfleisch, geschnetzelt	würzen.
100 gr.	Kalbsleber, geschnetzelt	
2	El. Oel	
1	Tl. Salz	
1	Messerspitze Curry	
1/2	Tl. Sambal Oelek	
1 dl.	Weisswein	Mit dem Weisswein ablöschen und die
1 1/2	dl. Bratensauce	Bratensauce dazugiessen.
		Das Gemüse hineingeben, zudecken und
		vom Feuer ziehen.
300 gr.	schmale Nüdeli	al dente kochen, das Wasser abgiessen
		und die Nüdeli abtropfen lassen und
		mit dem Fleisch vermischen.
1	Messerspitze SAMBAL OELEK	Mit den Gewürzen abschmecken und an-
	Streuwürze	richten.
	Garnitur :	
1	Schinkentranche,	Anbraten und zusammen mit den Omletten-
	klein geschnitten	streifen über dem MAH-MEEH verteilen.
1-2	dünne Omletten,	
	fein geschnitten	

Dazu Chicoréesalat servieren.

PARTY - FILET

500-600	gr. Schweinsfilet	12 gleichmässige Stücke schneiden.
1/2	Tl. Paprika	Beidseitig würzen.
	Pfeffer, frisch gemahlen	
1/2	Tl. Salz	
1/2	Tl. Aromat	
1	Knoblauchzehe, gepresst	
12	halbe Tranchen Frühstückspeck	Um die Filetstücke rollen, nebeneinander in eine eingefettete Gratin-Platte stellen.

Butterflöckli

Auf den Filet verteilen.

Auf der zweituntersten Rille des vorgeheizten Ofens 20-30 Minuten bei guter Hitze (220°) braten.

Sauce :

1 dl.	Rahm	Zutaten vermischen und über das Fleisch
1	El. Ketchup	geben und die gehackten Peterli darüber
1	El. Cognac	verteilen. - Sofort servieren.
	Pfeffer, frisch gemahlen	
	Peterli, gehackt	

Als Beilage : Trockenreis oder Nudeln, Salat

Würzige GRILL - Tomaten

4 grosse Tomaten

Die Tomaten quer halbieren und die Kerne mit einem Löffelstiel entfernen.

etwas Salz

Die "hohlen" Tomaten innen salzen und umgedreht auf ein Gitter stellen.

2 Knoblauchzehen, gehackt

8 El. Paniermehl

4 El. Peterli, gehackt

1 El. Basilikum, fein
 geschnitten

1 Tl. schwarzer Pfeffer

4 El. Olivenoel

Den Knoblauch, das Paniermehl, die Kräuter, und den Pfeffer mit dem Olivenoel vermischen und die Tomaten damit abfüllen.

Die abgefüllten Tomaten in eine feuerfeste Form stellen und weit oben im Backofen garen lassen. - Oefters kontrollieren, sie dürfen nicht zu dunkel werden.

G e f ü l l t e K a l b s t a s c h e n

1-2	Aepfel	Die Aepfel schälen, in kleine Würfel schneiden und im heissen Fett anziehen.
1	El. Fett	Mit wenig Zucker bestreuen und mit dem Wein ablöschen. Zugedeckt köcheln lassen bis die Aepfel weich sind. Aus der Pfanne nehmen und auf einen Teller legen.
	wenig Zucker	
2	El. Weisswein	
30 gr.	Schinken	Den Schinken klein würfeln, und zusammen mit den Champignons im heissen Fett anziehen. Mit den gehackten Peterli und den Aepfel vermischen.
30 gr.	Champignon, gescheibelt	
1	El. Fett	
1	Bund Peterli	
4	Kalbsschnitzel (je ca. 130 gr.)	Die Schnitzel vom Metzger möglichst gross verlangen, und dünn klopfen lassen.
		Je die Hälfte eines Schnitzels gleichmässig mit dem Schinken-Apfelgemisch bedecken, dabei aber einen Rand von 1 cm frei lassen.
		Die leere Schnitzelhälfte über die Füllung schlagen und dem Rand entlang gut andrücken.
	Salz, Pfeffer und Aromat	Beidseitig gut würzen und im Mehl drehen. Anschliessend durch die aufgeschlagenen Eier ziehen, panieren und leicht klopfen, damit das Paniermehl das nicht haftet abfällt.
1-2	Mehl	
	Eier	Die Taschen beidseitig etwa 4-5 Minuten im nicht zu heissen Fett braten.
	Paniermehl	Beim anrichten jede Tasche mit einer Zitronenscheibe belegen.

Kaninchenragout

mit Pilzen

1 1/2	kg. Kaninchenragout	Das Oel im Brattopf erhitzen, das Fleisch beigeben und rundum hellbraun anbraten.
4	El. Oel	Würzen und die Küchenkräuter darüber streuen. Alles aus dem Topf nehmen und das Oel abgiessen.
1 1/2	Tl Salz	
	Peffer, frisch gemahlen	
1	Tl. Basilikum	
1	Tl. Rosmarin	
1	Zwiebel, gehackt	Beigeben und glasig dämpfen.
1	Knoblauchzehe, gehackt	
1	El. Tomatenpüree	Beigeben und 5 Minuten mitdämpfen.
4	Tomaten, geschält fein geschnitten	
2 dl.	Rotwein	Ablöschen in zugedeckt bei schwacher Hitze 5 Minuten schmoren. Das Ragout zurück in den Topf geben.
100 gr.	Eierschwämme, wenn möglich frische	Alles vermischen und zum Ragout geben.
100 gr.	frische Champignons, geviertelt	
1/2	Zitrone, Saft	
	Pfeffer frisch gemahlen	
4 dl.	Wasser	Anrühren, nach und nach dazugiessen, die Fleischstück von Zeit zu Zeit wenden. Während 40-50 Minuten garschmoren.
2	El. Bratensaucepulver	

Beilagen : Kartoffelstock und Salat

F r i s é e s a l a t

mit Orangen und Lachs

1	Kopf Friséesalat	Den Salat waschen, gut trocknen und in kleine Stücke zerpflücken. Den Chicorée quer schneiden waschen und trocknen. Die Orange schälen, mit einem scharfen Messer die weisse Haut wegschneiden, dann die einzelnen Schnitze zwischen den Trennwänden herausschneiden. Die Schnitze dritteln und dabei den austretenden Orangensaft auffangen.
3	Chicorée	
1	blonde Orange	
1	El. weisser Kräuternessig	Aus den Zutaten zusammen mit dem Orangensaft die Sauce zubereiten. Einen Teil der Sauce bei Seite stellen, den anderen Teil mit dem Salat und dem Orangensaft in einer Schüssel mischen und auf die Teller verteilen.
1	Tl. Senf	
3	El. Oel	
	Salz, weisser Pfeffer	
100 gr.	Rauchlachs	Mit dem in feine Streifen geschnittenen Lachs garnieren. Den beiseite gestellten Teil der Sauce darüber giessen und mit den feinen Schnittlauchröllchen bestreuen.
1	Bund Schnittlauch, fein geschnitten	

N u d e l - L e b e r g r a t i n

250-300	gr. feine Nudeln	Die Nudeln im siedenden Wasser <i>al dente</i> kochen, kalt abspülen, gut abtropfen lassen und in eine gebutterte Auflaufform füllen.
2 l	Wasser	
2	Tl. Salz	
1	El. Oel	
400 gr.	Hühnerleber, tiefgekühlt	Antauen lassen und dann in Streifen schneiden.
1	El. Oel	In der Bratpfanne erwärmen. die Zwiebel oder Schalotte andämpfen. Die Hühnerleber beifügen und nur solange braten bis die Leber die Farbe verloren hat. Die Küchenkräuter beifügen.
1	Zwiebel oder eine Schalotte, fein gehackt einige Basilikumblätter fein geschnitten	
2	Salbeiblätter, fein geschnitten	
1	Bund Peterli, gehackt	
1/2	Tl. Salz	Würzen und die Leber über die Nudeln verteilen.
 <i>Béchamelsauce :</i>		
3	El. Butter	In einer Pfanne schmelzen, das Mehl beigeben, kurz dünsten. Die Milch aufs Mal dazugiessen und unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen, aufkochen und dann die Hitze reduzieren.
4	El. Mehl	
6	Tl. Milch	
1	Tl. Salz wenig Muskat, Paprika und Streuwürze	Mit Salz und den Gewürzen abschmecken und die Sauce 5 Minuten köcheln lassen. Als- dann die Pfanne vom Feuer nehmen.
100 gr.	Sbrinz oder Parmesan gerieben	Unter die heisse Sauce ziehen und diese über die Nudeln giessen.
	Butterflöckli	Darüber verteilen.
		<i>Gratinieren:</i> 15-20 Minuten in der Mitte des auf 220° vorgeheizten Ofens.

Dazu servieren wir einen gemischten Salat

Eisbergsalat - Variation

- | | | |
|---|-------------------------------|--|
| 1 | Eisbergsalat
(ca. 500 gr.) | Aeussere Blätter entfernen,
waschen und teilen. |
|---|-------------------------------|--|

Sauce :

- | | | |
|-----------|-----------------------------------|--------------------------|
| 3 | El. Kressi-Essig | |
| 2 | Tl. Senf | |
| 3 | El. Oel | |
| 1 | Messerspitze Pfeffer | |
| 1 | Tl. Salatkräuter | |
| 2-3 | Spritzer Worcester-
shiresauce | |
| 2 | El. Rahm | |
| 30-50 gr. | Gorgonzola | Mit der Gabel zerdrückt. |

Alle Zutaten mit dem Schwingbesen gut verrühren,
über die Salatstücke giessen.

F i l e t " D I E T I K E R G E I S T "

500 gr.	Schweinsfilet	In ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
1	rote Peperoni	Die Peperoni in kleine Würfel schneiden
1	gelbe Peperoni	und in der Butter dünsten. (ca. 10 Min.)
1	El. Butter	
3	kleine Delikatessgurken	Die Gurken würfeln und beiseite legen.
300 gr.	braune Champignons Aromat und Pfeffer	Die Champignons putzen, in Scheiben schneiden, in einem Topf versehen mit Aromat und Pfeffer, im eigenen Saft dünsten.
2	El. Oel	In der Bratpfanne das Oel und die Butter heiss machen und die Filetscheiben beidseitig anbraten.
1	El. Butter	
	etwas Salz	Die angebratenen Filetscheiben in eine Gratinform legen und leicht salzen.
2	mittlere Zwiebeln	Die Zwiebeln ganz fein raffeln und im Bratfond leicht dünsten. Paprika und das Ketchup dazugeben. Mit der Bouillon, in welcher zuerst das Mehl knollenlos eingerührt wurde, ablöschen.
1	gestr. El. Paprika	Die Sauce kurz aufkochen lassen.
2	El. Tomaten-Hot-Ketchup	Abschmecken.
3 dl.	Fleischbouillon	
1	El. Mehl	
	etwas Oregano	
1 dl.	flüssiger Schlagrahm	Den Schlagrahm im Wasserbad leicht erwärmen. Die Pfanne mit der zubereiteten Sauce vom Feuer nehmen und den erwärmten Schlagrahm sorgfältig einrühren.
2	El. Cognac	Die gedämpften Champignons und den Cognac beifügen.
2	El. Kapern	Die geschnittenen Delikatessgurken, die Kapern und die Peterli über das Fleisch in der Gratinform streuen und die gedünsteten Peperoniwürfel darüber verteilen.
1	El. Peterli, gehackt	Die Sauce mit den Champignons in die Gratinform giessen und schön verteilen.
1	grüne Peperoni	Die Peperoni in Streifen, die Tomaten in Scheiben schneiden und den Gratin damit garnieren.
1-2	*schöne, runde Tomaten	Den Ofen bei guter Oberhitze vorheizen. Bei ca. 200° den Gratin während ca. 10 Minuten gratinieren.
	Peterli	Vor dem servieren frische Peterlizweigen in die Tomaten stecken.

Kalbsbrust an Senfsauce

800 gr.	Kalbsbrust am Stück Pfeffer und Aromat	Gut würzen
	Mehl	Im Mehl wenden.
1	El. Dorina-frit	Im Brattopf erhitzen. Das Fleisch im Backofen bei guter Mittelhitze (200°) während 1 Std. langsam und ohne Verkrusten gold- gelb braten.
1 dl.	Weisswein	Während des Bratens nach und nach dariübergiessen. Die Kalbsbrust her- ausnehmen, warmhalten.
1	Gläschen Sgerry	
2	El. Senf	Mit dem verbliebenen Fond verrühren und kurz aufkochen.
2	Eigelb und	Mischen und unter ständigem Rühren der Senfsauce begeben. Bis vor den Siedepunkt erhitzen, jedoch nicht aufkochen, da die Sauce sonst ge- rinnt.
2 dl.	Rahm	
	Paprika und Pfeffer	Kräftig abschmecken und über die tranchierte Kalbsbrust giessen.
1/2	Bund Schnittlauch	Fein schneiden und über die an- gerichtete Kalbsbrust streuen.

Die Senfsauce kann auch separat serviert werden.

Tip :

Damit das Fleisch nicht verkrustet, ab und zu mit Salzwasser bepinseln.

Dazu passen : Alle Gemüse, Kartoffeln, Reis, Teigwaren.

K a r t o f f e l / R ü e b l i - G r a t i n

mit Lammkoteletts Provençal

400 gr.	Raclette-Kartoffeln geschält und halbiert	Die Kartoffeln mit den Rüebli im Salzwasser garkochen. In ein Sieb leeren und gut abtropfen lassen.
400 gr.	Rüebli, geschält und in Schnitzchen schneiden etwas Salz	
100 gr.	Emmentaler, gerieben	Die beiden Käsesorten vermischen und die Hälfte davon auf den Boden einer gebutterten Gratinform austreuen. Die Kartoffeln und die Rüebli darauf verteilen und mit dem restlichen Käse bestreuen.
100 gr.	Greyerzer " " etwas Butter	
2 1/2	dl. Doppelrahm oder Vollrahm	Den Rahm mit dem Currypulver verrühren und über den Gratin geben. Im vorgeheizten Ofen bei 220° 10-15 Minuten überbacken.
1	El. Currypulver	

L a m m k o t e l e t t s

3-4	Lammkoteletts (pro Person)	Eventl. Fett wegschneiden.
2	Salz und Pfeffer	Würzen und anbraten - Warm stellen.
1 1/2	Knoblauchzehen, gepresst El. Fett	
1	Tl. frische, gehackte Kräuter wie: Rosmarin, Majoran, Salbei und Basilikum oder aber franz. Gewürzmischung wenig Weisswein	Im Fond die Kräuter kurz anziehen mit dem Weisswein ablöschen und über die Koteletts verteilen.

Weisses Kalbs-Frikassee

mit Rüebli

750 gr.	Kalbsragout
	Pfeffer, Thymian und Salz
2-3	Kalbsknöchli-Scheiben
1	grosse Zwiebel, gespickt mit
2	Nelken und
1	Lorbeerblatt
1	Lauchstengel, halbiert
1	Knoblauchzehe
	einige Peterlistengel
1	Salbeiblatt
	einige Pfefferkörner
6 dl.	Wasser und
1 dl.	Weisswein vermischen

Sauce :

1/2	El. Butter
1	gestr. El. Mehl
1 dl.	Rahm
1/2	El. milder Senf
1	El. Peterli, gehackt

Das Ragoutfleisch mit Pfeffer, Thymian und Salz würzen. Die gespickte Zwiebel, das Lorbeerblatt, den halbierten Lauchstengel, die Knoblauchzehe, die Peterlistengel, das Salbeiblatt und die Pfefferkörner dazulegen. Mit der Wasser/Weinmischung knapp bedecken und zugedeckt 15 Minuten bei mittlerer Hitze kochen.

Die Butter und das Mehl im Saucenpfännchen anziehen lassen. Mit dem Schwingbesen ca. 3 dl. Wasser/Weinmischung dazurühren. Etwas köcheln lassen, den Rahm und den Senf verquirlen und in die Sauce rühren, eventl. noch salzen.

1 kg. schöne Rüebli

Die Rüebli schälen und der Länge nach halbieren, leicht salzen, und sie auf das Fleisch legen.

Alles zusammen bei reduzierter Hitze ca. 45 Minuten köcheln lassen.

Nach dem Garwerden die Fleischstücke und die Rüebli herausnehmen. Das Fleisch in die vorbereitete Sauce geben und zugedeckt noch heiss werden lassen.

In einer vorgewärmten Schüssel anrichten, mit den Rüebli garnieren und mit den gehackten Peterli überstreuen.

Als Beilage : Kartoffelstock

G e s c h n e t z e l t e s S c h w e i n e f l e i s c h

indonesischer Art

600 gr.	Schweinefleisch geschnetzelt	Das Fleisch im heissen Fett leicht anbraten. Die Apfelscheiben und die gehackte Zwiebel beifügen und mitdünsten.
1	El. Fett	
1	säuerlicher Apfel, fein gescheibelt	
1-2	Zwiebeln, gehackt	
1	El. Mehl wenig Salz	Mit dem Mehl und dem Curry überstäuben. Salz, Chutney und Kokosnusss raspeln darüber streuen, gut umrühren und mit der Bouillon ablöschen. - Zugedeckt 30 Min. schmoren lassen.
1-2	El. Curry (nach Bedarf)	
1	El. Mango-Chutney	
2	El. Kokosnusss raspeln	
5 dl.	Bouillon	
1	Tl. Zitronensaft	Mit dem Zitronensaft und dem Rahm abschmecken, eventl. noch nachwürzen.
3-4	El. Vollrahm	
2	Bananen, kleine Stücklein schneiden	Butter in eine Pfanne geben, die Früchte leicht anbraten und kurz vor dem servieren unter das Fleisch mischen.
2	Scheiben Ananas, fein schneiden etwas Butter	

Zubereitungszeit : ca. 40 Minuten

P o u l e t f l e i s c h a u f j a p a n i s c h e A r t

Marinade :

1
1/2 dl.
1
1

El. Sojasauce
Weisswein
El. Senf
Tl. Strewürze

Alles zu einer Marinade zusammenmischen.

4-500

gr. Pouletfleisch

Das Fleisch in der zubereiteten Marinade ca. 1/2 Stunde marinieren.

ca. 600 gr. Gemüse wie:
kleine Blumenkohlröschen,
Lauch, fein geschnitten
Erbsen oder Kefen,
Rüebli, gewürfelt
Peperoniwürfel
Zucchetti, gewürfelt
Champignons, grob geschnitten
Bouillon (fettfrei)

2 dl.

El. Margarine

Alles Gemüse im Dampftkochtopf knapp weichkochen. (3-4 Minuten)

In der Pfanne erwärmen und das Pouletfleisch darin andämpfen.
(Fleisch sollte weiss bleiben)

Das gekochte Gemüse samt Flüssigkeit befügen, sorgfältig vermischen. Mit Bouillon und eventl. mit Sojasauce nachwürzen, sofort servieren.

Dazu passt : feine Nüdeli oder Trockenreis

P i c c a t a M i l a n e s e m i t S p a g h e t t i N A P O L I

8	kleine Kalbsschnitzel (oder vom falschen Filet) Aromat Salbeipulver Saft einer halben Zitrone	Die Schnitzel mit Aromat und Salbeipulver würzen. Mit Zitronensaft beträufeln und aufeinandergeschichtet ca. 30 Minuten liegen lassen.
2	El. Mehl	Das Mehl, die Eier und den Käse vermischen. Die Schnitzel in der Masse wenden und im heissen Fett schnell braun braten.
2	Eier	
4	El. Sbrinz oder Parmesan	
1	El. Fett	
4	Schinkentranchen	Mit kleingeschnittenem Schinken bestreuen.

S a u c e f ü r S p a g h e t t i N A P O L I

1	El. Oel	Das Oel in der Pfanne erhitzen, den Knoblauch hellgelb anziehen, Tomaten und Salz dazugeben und ca. 30 Minuten köcheln lassen.
2	Knoblauchzehen, gepresst	
1	Büchse geschälte Tomaten wenig Salz	
3-500	gr. Spaghetti	Im Salzwasser kochen, abtropfen lassen und mit der Sauce begiessen.

Evetuell mit Parmesan servieren.

Spätzli

300 gr. Mehl
Salz und Muskat
2 Eier
1-2 dl. Milch

Das Mehl in eine tiefe Schüssel geben, eine Prise Salz und wenig Muskat beifügen. Die Eier beugeben und mit der Milch nach und nach den Teig glatt rühren. (der Teig muss Blasen werfen)

Alsdann den Teig ins Knöpflesieb geben und ihn ins kochende Salzwasser durchreiben. Die Spätzli einmal aufkochen lassen und sofort in kaltes Wasser geben.

20 gr. Butter

Die Spätzli gut abtropfen lassen und mit der Butter in der Bratpfanne goldbraun braten.

Eventuell die Spätzli in der Bratpfanne mit Salz abschmecken.

H a c k b r a t e n a n e i n e r P f e f f e r r a h m s a u c e

20 gr. Butter
1 Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, gepresst
1 Bund Peterli, gehackt

Alle Zutaten in der Butter dünsten und auskühlen lassen.

750 gr. Rindfleisch, gehackt
1 gestr. El. Senf
2 Eier
1 El. Cognac
Salz, Pfeffer, Thymian
und Paprika

Das Hackfleisch in eine tiefe Schüssel geben. Die Zwiebel, den Knoblauch und die Peterli, den Senf, die Eier und den Cognac mit den Gewürzen in die Schüssel geben. Alles mit einer Gabel, oder noch besser "vo Händsche" durchkneten.

Aus der Masse 8 runde oder längliche Steaks formen und diese einige Zeit ruhen lassen.

20 gr. Butter
2 dl. Rotwein
2 dl. Bratensauce
1 El. grüner Pfeffer
1/2 Tl. Senf
1 dl. Vollrahm
Salz und Paprika

Die Steaks in der heissen Butter scharf anbraten, alsdann die Hitze stark reduzieren, dann die Steaks auf jeder Seite 5-6 Minuten fertig braten, herausnehmen. Den Fond mit dem chambrierten Rotwein aufkochen, den Senf die Bratensauce und den grünen Pfeffer beigeben und gut rühr-rühren und ca. 2 Minuten köcheln lassen.

Die Pfanne vom Feuer nehmen und den Rahm mit dem Schwingbesen unterrühren, je nach Bedarf abschmecken.

Auf leichten Feuer die Steaks in der Sauce erwärmen. (nicht mehr kochen)

Zubereitungszeit : ca. 20 Minuten

Dazu servieren wir : Kartoffelstock und Saisonsalat

Filet mignon "AGNES"

800 gr.	Schweinsfilet	In ca. 1 cm dicke Tranchen schneiden.
300 gr.	Champignon	Waschen und blättrig schneiden.
Sauce :		
1 1/2	dl. Wasser	Alle Zutaten im Wasser anrühren.
1 1/2	El. Mehl	
1	Tl. Curry	
2	El. Aromat	
1	Prise Salz	
1	El. Fett	Die Filettranchen beidseitig je eine Minute im Fett anbraten, herausnehmen und warm stellen.
1	wenig Fett vorbereitete Champignons Zwiebel, gehackt	Das Fett in die Pfanne geben die Champignons darin dämpfen bis sie Wasser ziehen, dann die Zwiebel begeben und mitdämpfen.
1	Knoblauchzehe, gepresst vorbereitete Sauce	Den Knoblauch dazugeben und gut rühren, die Sauce begeben und mit dem Wein ablöschen. Auf kleinem Feuer noch 10 Min. köcheln lassen.
1 1/2	dl. Weisswein	
1 dl.	Kaffeerahm	Abschmecken und den Rahm darunter ziehen. Die fertige Sauce über die Filets geben und anrichten.

Als Beilage eignen sich: grüne Nudeln oder Trockenreis

G e s c h n e t z e l t e K a l b s l e b e r

mit Apfel

1	El. Sultaninen	In wenig Wasser einweichen.
1	El. Planta Margerine	Die Margerine in der Bratpfanne erhitzen.
1	Apfel, geschält und fein gescheibelt	Den Apfel in der heissen Margerine unter wenden knapp weich kochen. Die Sultani- nen gut ausdrücken, dazustreuen und mit Paprika, Salbeipulver und Salz würzen.
1	Prise Paprika	
	wenig Salbeipulver	
1	Tl. Salz	Mit dem Weisswein ablöschen, und zur Hälfte einkochen lassen.
1 dl.	Weisswein	
1 dl.	Bratensauce	Die Bratensauce zubereiten und beigeben
1 dl.	Rahm oder Kaffeerahm	Das Ganze wiederum bis zur Hälfte ein- kochen lassen. Alsdann den Rahm beifügen, kurz aufkochen lassen, und sofort vom Feuer nehmen.
400 gr.	wenig Butter Kalbsleber	Die Butter in die Pfanne geben gut flüssig werden lassen und die Leber kurz in der Pfanne schwenken, in die Sauce geben oder separat servieren.

G e s c h n e t z e l t e s K a l b f l e i s c h

an Rahmsauce mit Rösti

600 gr. Kalbfleisch, geschnetzelt
2 El. Fett oder Oel
1 Zwiebel, fein gehackt
2-3 Knoblauchzehen, fein
gehackt
Salz, Pfeffer, Aromat und
Rosmarin

Rahmsauce :

1 kleine Zwiebel
2 El. Kochbutter
250 gr. Champignons, gescheibelt
Aromat, Pfeffer und wenig
Dill
3 El. Weisswein
1 El. Cognac
1 1/2 dl. gebundene Bratensauce
4 dl. Halbrahm
1/2 Bund Peterli

Das Fleisch mit der Zwiebel und dem Knoblauch im heissen Fett gut anbraten. Mit dem Weisswein ablöschen, würzen und weichkochen.

Die Zwiebel in der Butter dämpfen. Die gescheibelten Champignons dazugeben und würzen. Nach etwa 10 Minuten den Weisswein und den Cognac beifügen. Die Bratensauce, und nach einigen Minuten den Rahm dazugiessen. Die fertige Sauce mit dem Fleisch vermischen, anrichten und mit den gehackten Peterli überstreuen.

Rösti :

1 kg. Schalenkartoffeln
(am Vortag gekocht)
80 gr. Kochbutter
1 Zwiebel, fein geschnitten

Schälen und raffeln.

In der Röstipfanne erhitzen und die Zwiebel andämpfen.

Die Kartoffeln beigegeben, nach Bedarf salzen und unter gelegentlichem wenden mit einer Schaufel, durchbraten. Zuletzt zu einem runden Kuchen zusammen schieben und eine schöne goldbraune Kruste backen. Auf einer heissen Platte anrichten.

Luzerner Chügelipastete

Die sogenannte Hohlpastete, die leer gebacken und nachher gefüllt wird, kann selber hergestellt, oder beim Bäcker bestellt werden.

1/2 l	Wasser
	wenig Salz
1/2	Zwiebel, bespickt mit Nelke
200 gr.	Milken
1	Zitronenscheibe
300 gr.	Kalbsbrät
40 gr.	Butter
40 gr.	Mehl
2 dl.	Weisswein
3 dl.	Milkensud
1	Eigelb
1 dl.	Rahm
	Salz und Pfeffer
200 gr.	Kalbfleisch, fein geschnetzelt
	wenig Butter
200 gr.	Champignons, blättrig geschnitten
1/2	Zwiebel
1 dl.	Weisswein
	Salz und Pfeffer

Zuerst 1/2 l Wasser mit wenig Salz, der halben, besteckten Zwiebel, sowie einer Zitronenscheibe zum Sieden bringen. Die Milken darin ca. 20 Minuten kochen, herausnehmen und in Würfel schneiden. Im gleichen Sud die aus dem Brät geformten Kügelchen ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Aus Butter, Mehl, 3 dl. Sud und 2 dl. Weisswein eine weisse Sauce zubereiten und ca. 20 Minuten kochen. Das Eigelb und den Rahm verklopfen, die Sauce damit verfeinern. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Kalbfleisch in der Butter leicht anbraten, die Champignons und die Zwiebel dazugeben und leicht anziehen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Weisswein ablöschen und alles ca. 15 Minuten dünsten.

Milken, Brätchügeli, Kalbfleisch und die Champignons in die Sauce geben, und nochmals erwärmen. (nicht mehr kochen)

Die Pastete im vorgeheizten Ofen kurz erwärmen, einen Teil der Sauce in die Pastete geben und den Rest der Sauce separat servieren.

R i s o t t o a i F u n g h i

20 gr.	getrocknete Steinpilze	Im lauwarmen Wasser einweichen.
1	Zwiebel, fein geschnitten	Im Oel andämpfen.
2	El. Oel	
200 gr.	Reis (Vailone oder Arborio)	Den Reis dazugeben und glasig werden lassen.
1 dl.	Weisswein	Mit dem Weisswein ablöschen und einkochen lassen.
1 1/2	Hühnerbouillon	Mit der Bouillon auffüllen bis der Reis zugedeckt ist, den Rest der Flüssigkeit nach und nach dazugiessen und fertig kochen.
		Die eingeweichten Steinpilze begeben.
1	Prise Salz Pfeffer aus der Mühle	Abschmecken
2	Messerspitzen Safran	Den Safran über den Reis streuen und verrühren.
50 gr.	Parmesan	Die Pfanne vom Feuer nehmen, beides darunterrühren und den Reis sofort in vorgewärmte Suppenteller anrichten.
50 gr.	Butter oder Margarine	

Nach Belieben frisch geriebenen Parmesan dazu servieren.

Schweinsfilet "SPEZIAL"

Marinade:

1	El. Senf
1	Prise Salbeipulver
1/4	Tl. Salz
1/2	Tl. Paprika
1	Tl. Sojasauce
1	Tl. Honig

Das Ganze gut vermischt

1	Schweinsfilet, ca. 500 gr.
2	El. Öl

Das Filet rundum anbraten, mit der Marinade bestreichen und einige Zeit zugedeckt stehen lassen.

4	Tranchen Rohschinken Delikatess-Pflaumen
---	---

Leicht anbraten.

Das marinierte Filet mit Pflaumen belegen. Mit den Rohschinkentranchen umwickeln.

250 gr.	Blätterteig
---------	-------------

Auf 2-3 mm auswallen und das Filet in den Blätterteig einpacken.

1	Ei
---	----

Teilen, mit dem Eiweiss die Ränder bestreichen. Das Ganze oben mit den Teigresten verziehen und mit dem Eigelb bestreichen.

Mit einer Gabel den Teig einstecken.

Backzeit :

Im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten bei 220° auf Rille 1

Sommerliches

Salatbouquet

4	Eier
200 gr.	grüne Bohnen
250 gr.	Krachsalat
1	gelbe Peperoni
250 gr.	Tomaten
1	grosse Zwiebel
30 gr.	Baumnusskerne
1	Dose Mais (Sweet-Corn) abgetropft 285 gr.
30 gr.	schwarze Oliven

Die Eier 8-10 Minuten kochen, abschrecken, schälen und in Scheiben schneiden. Die Bohnen rüsten, halbieren, und im Salzwasser kochen, abtropfen und auskühlen lassen. Den Krachsalat waschen, rüsten, in mundgerechte Stücke schneiden und in eine grosse Schüssel geben. Die Peperoni entkernen, in Streifen schneiden, die Tomaten in Scheiben, die geschälte Zwiebel in Ringe schneiden. Das Mais abtropfen lassen, alle Zutaten mit dem grünen Salat mischen. Die Baumnusskerne grob hacken, zusammen mit den Oliven über den Salat geben.

Croutons :

100 gr.	Weissbrot
20 gr.	Butter
2	Knoblauchzehen

Das Weissbrot in kleine Würfel schneiden. Die Butter erhitzen, und den Knoblauch dazu pressen. Die Brotwürfel goldbraun rösten.

Sauce :

1	TL. Senf
	Salz, Pfeffer, ital. Gewürzmischung
3	EL. Rotweinessig
3	EL. Olivenöl

Alle Zutaten verrühren, mit dem Salat mischen, die Croutons darüber verteilen.

Brätkügli an Weissweinsauce

1 1/2 l	Wasser	Das Wasser mit etwas Salz und der gespickten Zwiebel aufkochen.
	Salz	
1	Zwiebel, gespickt mit	
2	Nelken	
500 gr.	Kalbsbrät	Mit einem Löffel wird das Brät zu Kugeln geformt, diese werden im kochendem Wasser gekocht bis sie obenauf schwimmen. Aus dem Fond nehmen.
2	El. Oel	Das Oel in die Pfanne geben und heiss werden lassen. Das Mehl dazu geben.
2	El. Mehl	glatt rühren. Mit dem Weisswein ablöschen, ganz leicht einkochen.
2 dl.	Weisswein	
	Fond	Bis zur gewünschten Dicke mit dem Fond aufgiessen.
	Salz, Pfeffer	Das Fleisch in die Sauce geben und abschmecken.
	Aromat und Curry	
1 dl.	Rahm	Vor dem servieren wird noch der Rahm und die Peterli darunter gezogen.
1	Bund Peterli, gehackt	

Kochzeit : ca. 45 Minuten

Lammkoteletts im Topf

8	Lammkoteletts	Die Koteletts würzen, mit dem Senf
	franz. Gewürzmischung	bestreichen, im Bratfett beidseitig
1	El. Fett	anbraten. Aus der Bratpfanne nehmen.
50 gr.	Speckwürfeli	Im gleichen Fett die Speckwürfeli,
2	Zwiebeln, gehackt	die gehackten Zwiebeln und das in
1	Lauch, dünne Rädchen	dünne Rädchen geschnittene Gemüse
1	Rüebli, " "	gut durchdünsten.
1	El. Tomatenpuree	Das Tomatenpuree beifügen und mit
2 dl.	Bouillon	der Bouillon aufgiessen.
8	kleinere Kartoffeln	Alles zusammen, Fleisch Gemüse und
		Kartoffeln in einen Schmortopf ge-
		ben, und zugedeckt im Ofen schmoren
		lassen.

Schmorzeit : ca. 45 Minuten

1	Bund Peterli, gehackt	Vor dem servieren die gehackten
		Peterli darüber streuen.

G e m ü s e s t r u d e l

(Gemüse raffiniert verpackt)

1 kg.	Rosenkohl
2	Rüebli, mittelgross
1/2	Sellerieknolle
5 dl.	Gemüsebouillon
750 gr.	Röschen
2	Eier
1/2 dl.	Rahm
2	El. Käse, gerieben
150 gr.	Schinkenwürfeli
	Aromat, Pfeffer und Muskat
400 gr.	Blätterteig
2	El. Paniermehl-Mischung
1	Ei, (weiss/gelb teilen)

Die Rosenkohlröschen, die Rüebli und den Sellerie in 5 dl. Gemüsebouillon 15 Minuten kochen, und abtropfen lassen.

Die Röschen mixen und mit den 2 Eiern, mit dem Rahm, dem Käse und den Schinkenwürfeli gut vermischen.

Die restlichen Röschen zusammen mit dem Sellerie zur Masse geben. Abschmecken.

Den Blätterteig zu einem Rechteck auswallen, mit der Paniermehlmischung bestreuen und die Ränder mit dem Eiweiss bestreichen. Nun die Gemisemasse auf dem Teig verteilen. Die Schmalseiten etwas einschlagen, den Strudel von der Längsseite heraufrollen und einige Male mit einer Gabel einstechen. Mit dem Eigelb bestreichen und auf einem kalt abgespülten Blech bei 225° in ca. 30 Min. backen.

Heiss servieren.

Schweinsplätzli au Gratin

4 dicke Schweins-Schnitzel
2 El. Oel

Die Schnitzel würzen und im heissen Oel auf jeder Seite 3-4 Minuten braten.

2 Scheiben Ananas
2 Scheiben Schinken

Abwechselnd, schuppenartig mit je einer halben Scheibe Ananas und einer halben Scheibe Schinken in eine Gratinform geben.

1 Beutel Currysaucce
1 dl. Rahm
Curry

Die Currysaucce nach Beschreibung zubereiten. Den leicht geschlagenen Rahm darunterziehen und je nach Geschmeack noch etwas Curry nachwürzen.

Alsdann wird die Sauce über das Fleisch gegossen und die Gratinform im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten überbacken.

Kalbsbrustschnitten RUDOLFO

800 gr.	Kalbsbrustschnitten	Je Schnitte (3,5 x 8-10 cm) Specktranche
50 gr.	Eierspeck	mit einem Salbeiblatt auf einer Seite an-
	in Tranchen	stecken. Das Fleisch, wie Voressen, braun
	Salbeiblätter	anbraten.
1 1/2	El. Mehl	Mit dem Mehl bestäuben und mit dem Weiss-
1 dl.	Weisswein	wein ablöschen.
1 1/2	dl. Wasser	Die Saucenwürfel im Wasser auflösen und
2	Saucenwürfel	dazugeben, und mit Salz abschmecken.
1	Zwiebel bestickt mit	Die bespickte Zwiebel und die Rübli be-
1	Lorbeerblatt und	geben. Alles zugedeckt bei mittlerer
2	Nelken	Hitze ca. 45 - 60 Minuten schmoren las-
3	Rübli	sen.

Als Beilage Safranreis oder Kartoffelstock und

Brüsseler Salat mit Sauce Spezial

2 dl.	Weisswein-Essig	Alles mit dem Mixer vermischen, die
3 dl.	Raps-Oel	Sauce sollte ziemlich pikant sein.
1	Ei	
	Aromat, Curry, Chili,	
	Senf, Tabasco und	
	Herbes de Provence	

Den Brüsseler Salat waschen, ganze Blätter in einer Schüssel anrichten. Salatsauce in Moccassenen oder Dessertschalen anrichten.

Champignons - Salat RUMPELSTILZCHEN

800 gr. Champignons
3 El. Olivenoel
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Waschen, vierteln und gut abtropfen lassen. In der Bratpfanne rasch im heissen Oel dünsten. Auf einer Platte erkalten lassen, mit Salz und Pfeffer würzen.

3 El. Mayonnaise
3 El. Tomatenpuree
2 El. Zitronensaft
1/2 Becher Joghurt, nature
1 El. Peterli
1/2 Tl. Estragon
Salz, Pfeffer und Paprika

Die Mayonnaise, das Tomatenpuree, den Zitronensaft und das Joghurt gut verrühren. Die Peterli und das Estragon dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Champignons in die Sauce geben, sorgfältig vermischen und kurz kühl stellen.

Auf Tostbrot mit Butter servieren.

Kalbsfiletmignon an "frischen" Morchelrahmsauce

600 gr.	Kalbsfilet	Die Mignon ca. 2 1/2 cm dick schneiden.
	Sauce :	
400 gr.	frische Morcheln	Die Morcheln halbieren und gut waschen.
1	Schalotte, fein gehackt	Die fein gehackte Schalotte in der Butter
20 gr.	Butter	dünsten, die Morcheln begeben und kurz
1 dl.	Weisswein	anziehen. Das Ganze mit dem Weisswein ab-
		löschen, Fast ganz reduzieren lassen.
4 dl.	Kalbsfond	Kalbsfond begeben und etwas einkochen
2 dl.	Doppelrahm	lassen. Rahm beifügen, aufkochen lassen
2 dl.	Vollrahm	und die Sauce abschmecken.
	Salz, Pfeffer aus der Mühle	
	eine Prise Cayenne	
		Eventuell etwas Zitronensaft beifügen.
2	El. Oel	Kalbsfilet trocken tupfen und kurz vor
		dem braten würzen, und goldbraun anbra-
		ten.

Anrichten :

Die Mignon werden auf die angerichtete Sauce gelegt.

Lauchsalat mit Lachs

3	Lauchstengel, mittlere Dicke	Vom Lauch die zarten Teile in feine Ringe schneiden. Die Tomaten fein würfeln, die hartgekochten Eier scheibeln und fein hacken.
2	Tomaten	
2	Eier, hartgekocht	
100 gr.	Rauchlachs	In feine Streifen (ca. 1 cm breit) schneiden.
	etwas Peterli	gehackt
Sauce :		
1 1/2	dl. Joghurt, nature	Alles zusammen vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2	El. Mayonnaise	
1	Tl. Senf	
	Salz und Pfeffer	

Servieren :

Die Lauchringli portionenweise in die Teller verteilen, mit den Eiern und den Tomatenwürfeln, sowie den Peterli locker bestreuen. Nun die Sauce darübergiessen, die angerichteten Teller anschliessend noch mit den Lachsstreifen garnieren.

G e s c h n e t z e l t e s Zürcher-Art

300 gr.	Kalbfleisch, geschnetzelt	Portionenweise im heissen Fett schön
300 gr.	Kalbsnieren, "	hell-braun rösten.
300 gr.	Champignons, fein geschnitten	
2	El. Fett	
1	Zwiebel, gehackt	Die gehackte Zwiebel beifügen.
1	El. Mehl	Mit dem Mehl bestäuben und mit
2 dl.	Weisswein	dem Wein ablöschen.
1	Tl. Tomatenpuree	Tomatenpuree zufügen und einen
1	Saucen-Würfel	zerdrückten Saucenwürfel beige-
		ben.
	Salz und Gewürze	Beigeben
2 dl.	Rahm	Vor dem Servieren den Rahm beifügen.
		Nach Bedarf abschmecken

Kochzeit : ca. 20 - 30 Minuten

G e s c h n e t z e l t e s n a c h Z ü r c h e r A r t

400 gr.	Kalbfleisch, von Hand geschmetzelt	Portionenweise im heissen Fett unter Wenden rasch braten.
200 gr.	Kalbsniere, geschmetzelt	Herausnehmen, würzen und zugedeckt warmhalten.
2	El. Biofin, oder anderes Fett	
	Salz, Pfeffer und Estragon	
200 gr.	Champignons, geschnitten	Im Bratsatz dünsten bis sie zusammen- gefallen sind. Mit dem Wein ablöschen und etwas einkochen lassen. Den Rahm beifügen und bei grosser Hitze solange reduzieren bis die Sauce dicklich ist.
1	Zwiebel, gehackt	
1 dl.	Weisswein	
3 dl.	Rahm	
		Das Fleisch in die Pfanne zurückgeben mit der Sauce vermischen abschmecken, und sofort anrichten.
1	Bund Peterli, gehackt	Mit Peterli überstreuen und servieren.

Dazu passt : Röstli und Saisonsalat

Schweinsplätzli "TARAWA"

100 gr.	Schinken	Den Schinken sehr fein schneiden, und
1	grosse Banane	die Banane zerdrücken. Miteinander ver-
	Pfeffer, Curry und Aromat	mischen und mit Pfeffer, Curry und Aro-
		mat abschmecken.
4	Schweinsplätzli, magere	Die Plätzli mit dieser Masse füllen und
	(wie Cordon bleu geschnitten)	die Oeffnungen mit Zahnstocher zustecken.
	Curry, Pfeffer und Aromat	Die Plätzli damit bestreuen, und mit der
	Thomy-Mayonnaise,	Mayonnaise bestreichen.
	"extra pikant"	
20 gr.	einige Mandelblättchen	Die Plätzli alsdann in den Mandelblättchen
	Butter	wenden und in nicht allzu heisser Butter
		(in 15-20 Minuten) goldbraun braten.

Zubereitungszeit : ca. 30 Minuten

S c h w e i n s s c h n i t z e l V E R A G R U Z

4	Schweinsschnitzel	Die Schnitzel würzen und im heissen Fett
2	El. Fett	braten. - Herausnehmen und warmhalten.
1	Zwiebel, gehackt	Die Zwiebel, die Knoblauchzehe und die
1	Knoblauchzehe, gehackt	Peperoni im restlichen Bratenfond gut
1	Peperoni, fein geschnitten	durchdünsten.
1	Fläschchen Cognac	Den Cognac und die Tabascotropfen dazu-
15	Tropfen Tabasco	geben.
	Salz, Pfeffer und Paprika	Abschmecken
		Das Ganze über die Schnitzel verteilen.

Zubereitungszeit : ca. 25 Minuten

Tournedos à la Catalane

2	Knoblauchzehen	Alles zusammen pürieren
2	Sardellenfilets	
1	El. Oel	
4	Tournedos à 180 gr.	Die Tournedos in der heissen Butter
1	El. Butter	beidseitig gut anbraten, mit Salz
	Salz und Pfeffer	und Pfeffer würzen und warm stellen.
2 dl.	Rotwein	Den Bratenfond mit dem Rotwein ab-
2	El. Tomatenpuree	löschen und das Tomatenpuree, die
100 gr.	schwarze Oliven	die Knoblauch - Sardellenmischung,
		die geviertelten Oliven beifügen.
		Aufkochen lassen und über die Tour-
		nedos verteilen.
1	Bund Peterli	Die gehackten Peterli darüberstreuen.

Zubereitungszeit : ca. 20 Minuten

Brasato al Chianti

Rindsschmorbraten in Chianti

(muss am Vortag vorbereitet werden)

1-1 1/4 kg.	Rindsbraten (Laffe oder Stotzen) eventl. gespickt	In eine Schüssel legen.
	Marinade :	
2	Rüebli	Alles in kleine Würfel schneiden.
1	Stück Sellerie	
1/4	Stangensellerie	
1	Zwiebel, fein gehackt	Alles mit dem Gemüse über das Fleisch verteilen.
1	Knoblauchze, gehackt	
1	Kräutersträusschen (Rosmarin, Thymian und Petersilienstengel)	
4 dl.	Chianti	Darübergiessen, zugedeckt im Kühlschrank über Nacht marinieren, einmal wenden. Marinade absieben, dann das Fleisch mit Haushaltspapier trocknen, mit dem Gemüse beiseite stellen.
2	El. Margarine oder Butter	Im Brattopf warm werden lassen, das Fleisch bei mässiger Hitze ringsum anbraten, herausnehmen.
1	El. Oliven- oder anderes Oel	
1	Tl. Salz	Das Fleisch würzen. Das beiseitegestellte Gemüse gut andämpfen.
	beiseitegestellte Marinade	Alles beigeben, aufkochen, Flüssigkeit bei guter Hitze zur Hälfte einkochen, Fleisch beigeben.
1	Bratenwürfel	
1	El. Tomatenpuree	
1	Lorbeerblatt	
1	Nelke	
4	schwarze Pfefferkörner, zerdrückt	
1-2 dl.	Wasser	Beigeben (Fleisch sollte bis zur halben Höhe in der Flüssigkeit liegen), aufkochen, eventl. nachwürzen.

Schmoren : im zugedeckten Topf ca. 3 Stunden auf der untersten Rille des auf 100° vor-
geheizten Ofens. Braten einmal wenden. Vor dem Tranchieren kurz stehen lassen.

Sauce : Lorbeer und Nelke entfernen, eventl. das Gemüse aus der Sauce nehmen und
nachher zum Fleisch servieren. Rest der Flüssigkeit pürrieren, leicht ein-
kochen, dann 2 El. Margarine oder Butter darunterrühren, über den dünn
geschnittenen Braten verteilen.

O s s i b u c h i

- | | | |
|-------|---|---|
| 4 | Kalbshaxen
(je ca. 200 gr.) | Die Haut abwechslungsweise oben und unten mit der Küchenschere je ca. 1 cm tief einschneiden. Die dadurch gelockerten Ränder der Haxen mit Küchenschnur zusammenbinden. |
| 1/2 | Tl. Paprika
schwarzer Pfeffer
(aus der Mühle) | Alles mischen, die Haxen rundum würzen. |
| 1 1/2 | Tl. Salz | |
| 1 | El. Mehl | |
| 2 | El. Oliven- oder anderes Oel | Im Brattopf warm werden lassen. Die Haxen beidseitig langsam anbraten, herausnehmen. |
| 1-2 | Zwiebeln, fein gehackt | In den Brattopf geben, andämpfen. |
| 2 | Knoblauchzehen, gehackt | |
| 2 | Rüebli in kleinen Würfel | |
| 1 | Lauch in feinen Streifen | |
| | etwas Stangensellerie | |
| | mit Kraut, in feinen Streifen | |
| | einige Basilikumblätter, gehackt | |
| 1 | Rosmarinzweig | |
| 1 | Lorbeerblatt | |
| 2 dl. | Weisswein | Dazugießen, auf kleinem Feuer zur Hälfte einkochen lassen. |
| 1 | Dose gehackte Pelati
(ca. 400 gr.) | Beides begeben, ca. 5 Minuten kochen lassen, dann das Fleisch wieder zugeben, mit dem Gemüse bedecken, Brattopf schliessen. |

Schmoren: ca. 75 Minuten auf der untersten Rille das auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Vor dem Servieren Küchenschnüre, Rosmarinzweig und Lorbeerblatt entfernen.

Tip:

Das Gericht kann auch bei kleiner Hitze auf dem Herd geschmort werden. Die Kochzeit bleibt sich gleich.

Als Hauptgericht -- z.B. mit Risotto alla milanese

R i s i e b i s i

1	El. Oliven- oder anderes Oel	In der Pfanne warm werden lassen.
1	El. Margarine oder Butter	
50 gr.	Speckwürfeli	Beigeben, glasig werden lassen.
1	Bund Peterli, gehackt	Zugeben, andämpfen.
1	Zwiebel, fein gehackt	
300 gr.	frische Erbsen, oder tiefgekühlte, nicht aufgetaut	Beifügen, kurz mitdämpfen.
1 1/4 l	siedende Fleischbouillon	Wenig davon dazugiessen (die Erbsen sollten knapp bedeckt sein), ca. 5 Minuten köcheln lassen.
300 gr.	Reis (Vialone oder Arborio) Pfeffer aus der Mühle	Alles beifügen, die restliche heisse Bouillon nach und nach unter Rühren dazugiessen, bis der Reis <i>al dente</i> und noch suppenartig ist.

Gesamtkochzeit (nach der Reiszugabe):

ca. 18 Minuten

2	El. Margarine oder Butter	Pfanne vom Feuer nehmen, beides darunter-
5-6	El. Parmesan, gerieben	rühren und den Reis sofort in vorgewärmte Suppenteller anrichten. Mit frisch gerie- benem Parmesan servieren.

Als Hauptgericht für 4 Personen.

Als Vorspeise oder Beilage mit der Hälfte aller Zutaten.

R i s o t t o a l l a m i l a n e s e

2 40 gr.	El. Margarine oder Butter ausgelöstes Rindermark	In einer Pfanne warm werden lassen. Beigeben, flüssig werden lassen.
1	Zwiebel, fein gehackt	Zugeben, andämpfen.
400 gr.	Reis (Vialone oder Arborio)	Beigeben, unter Rühren dinsten, bis er glasig ist.
1 1/2 l	siedende Fleischbouillon	ca. 2 dl. davon zum Reis giessen, rühren und warten bis alle Flüssigkeit aufgesogen ist. Dann nach und nach die restliche, heisse Bouillon unter Rühren dazugiessen, bis der Reis <i>al dente</i> und nicht mehr so feucht ist.

Gesamtkochzeit (nach der ersten Flüssigkeitszugabe)

ca. 18 Minuten

1	wenig Salz Pfeffer aus der Mühle Brieflein Safran	Alles gegen Ende der Kochzeit darunter- rühren.
50 gr. 5-6	Margarine oder Butter El. Parmesan, gerieben	Die Pfanne vom Feuer nehmen, beides darunterrühren und den Reis sofort in vorgewärmte Suppenteller anrichten.

Nach Belieben frisch geriebener Parmesan dazu servieren.

Tips :

Richtig italienisch kocht man den Risotto unter ständigem Rühren gar.
Die Italiener finden, Parmesan nur ganz frisch gerieben so richtig gut.

Gratinierte, gefüllte Rigatoni an Tomatensauce

60 Rigatoni
(1 Packet à 500 gr.)

Die Rigatoni werden in reichlich Salzwasser gar gekocht und abgekühlt.

Sauce Bolognaise:

3 El. Oliven- oder anderes Oel
450 gr. Rindfleisch, gehackt

Im Brattopf heiss werden lassen.
Unter fleissigem Wenden gut anbraten,
und in der Pfanne zusammenschieben.

1 Zwiebel, gehackt
1 Knoblauchzehe, gepresst
etwas Selleriekraut
(fein geschnitten)
1 Rüebli, fein geschnitten
1 Bund Peterli, gehackt
2 Tl. ital. Kräutermischung
oder frische, gehackte
Kräuter z.B. Rosmarin
Oregano und Basilikum

Alles beigegeben, kurz andämpfen und
mit dem Fleisch vermischen.

2-3 El. Tomatenpurre

Daruntermischen

1/4 Tl. Paprika, nach Belieben
2 dl. Bouillon

Beigegeben und aufkochen.

Nun wird eine leichte Tomatensauce
zubereitet.

Die abgekühlten Rigatoni werden dann
mit dem Fleisch gefüllt, und in eine
Gratinform gelegt.

Die leichte Tomatensauce gibt man über
Rigatoni und das Ganze wird im vorgeheizten
Ofen gratiniert.

Zubereitungszeit : ca. 40 Minuten

Vor dem servieren wird noch geriebener Käse darüber gestreut.

G e s c h n e t z e l t e s P o u l e t

an Currysauc

800 gr.	Pouletfleisch, geschnetzelt	Die gehackte Zwiebel im Oel dünsten. Das Fleisch dazu geben und gut durchbraten, salzen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
1	El. Oel	
1	Zwiebel, gehackt	
	Prise Salz	
1	El. Oel	Das Oel in der Pfanne erwärmen, den Curry dazugeben und kurz dünsten. Den durchgepressten Knoblauch beigeben. Mit dem Wein ablöschen und das Ganze leicht einkochen lassen. Den Rahm beifügen und ca. 10-15 Minuten köcheln lassen. Eventl. mit Curry nachwürzen.
2-3	El. Curry	
3	Knoblauchzehen, gepresst	
1-2 dl.	Weisswein	
1/2 l	Rahm	
	Curry	
		Das vorbereitete Fleisch zur Sauce geben und kurz aufkochen.
1	mittlere Büchse Fruchtsalat	Das Fleisch auf einer Platte anrichten und mit dem Fruchtsalat garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Dazu weissen Reis und Saisonsalat servieren

K a b e l j a u

nach Basler Art

400 gr. Kabeljau
80 gr. Zwiebeln
40 gr. Butter
Salz, Pfeffer, Zitronen-
jus und Worcestersauce

Den Kabeljau marinieren wir mit Salz
Pfeffer, Zitronensaft und Worcestersau-
ce. Wir drehen den Fisch im Mehl und
braten ihn beidseitig.

In einer separaten Pfanne rösten wir
gleichzeitig die Zwiebeln goldgelb und
geben sie über den angerichteten Fisch.

400 gr. Kartoffeln
Salz
10 gr. Peterli

Die Kartoffeln kochen wir im Salzwasser je
nach Grösse 15-20 Minuten und bestreuen
beim Anrichten mit den gehackten Peterli.

G e s c h n e t z e l t e s MADEIRA

600 gr.	geschnetzeltes Rindfleisch z.B. Stotzen oder Laffe	In der Bratpfanne heiss werden lassen, das Fleisch portionenweise kräftig anbraten.
3	EL. Oel	
1	Zwiebel, gehackt	Mit der letzten Fleischportion mitbraten.
1	TL. Mehl	Alles Fleisch in die Pfanne zurück geben und das Mehl darüber streuen.
1	TL. Tomatenpurée	Kurz mitdämpfen.
200 gr.	Champignon	Vierteln, zum Fleisch geben und kurz mitdämpfen.
1/2	TL. Salz, Paprika und Pfeffer aus der Mühle	Würzen
2 dl.	Madeira	Ablöschen, zugedeckt unter gelegentlichem Rühren bis zur Hälfte einkochen lassen. (ca. 20 Minuten)
2 dl.	angerührte Bratensauce	Dazugiessen
100 gr.	Saucenzwiebeln (eventl. blanchieren)	Beifügen und weitere 20 Minuten kochen.
1/2 l	Kaffeerahm	Dazugiessen und heiss werden lassen.
	Streuwürze	Abschmecken.

Dazu passen: Reis oder Teigwaren

P o u l e t b r ü s t c h e n

im Blätterteig

40 gr. Butter
40 gr. Mehl
5 dl. Milch
300 gr. Champignons
(kleingeschnitten)
Prise Salz, Pfeffer
und Aromat

Butter in der Pfanne schmelzen, das Mehl beigeben und glattrühren. Die Milch beifügen und gut verrühren. Dann die Champignons unterheben und das Ganze unter ständigem Rühren ca. 15 Minuten köcheln lassen. Abschmecken und erkalten lassen.

300 gr. Blätterteig

4 Pouletbrüstchen
160 gr. Speck
1 Ei

Den Teig ausrollen, halbieren und die Hälften in je vier Quadrate schneiden. Vier Quadrate mit dem Speck belegen, die Hälfte der Sauce darauf verteilen. Die Pouletbrüstchen nach Belieben würzen und darauf legen, mit dem Rest der Sauce sowie einer Specktranche bedecken. Nun die anderen Teigquadrate auf die Pouletbrüstchen legen, die Ränder mit dem Eiweiss bestreichen und mit einer Gabel gut andrücken, die Teigtaschen mit dem Eigelb bestreichen.

Im vorgeheizten Ofen bei guter Mittelhitze

(200°) ca. 20 Minuten backen.

H a c k f l e i s c h s t e a k s

an einer Pfeffersauce

750 gr.	Rindfleisch, gehackt	In eine tiefe Schüssel legen.
20 gr.	Butter	In der Butter kurz dünsten, etwas
1	Zwiebel, gehackt	auskühlen lassen und zum Fleisch
2	Knoblauchzehen, gepresst	geben.
1	Bund Peterli	
1-2	Eier	Zusammen mit dem Fleisch gut mischen
1	EL. Cognac	und daraus 8 Steaks formen ca. 5 Min.
1	gestr. EL. Senf	stehen lassen.
	Salz, Pfeffer, Paprika	
	und wenig Thymian	
1	EL. Fett	Die Steaks im heissen Fett beid-
		seitig scharf anbraten, dann die
		Hitze stark reduzieren und die
		Steaks rundum ca. 5-6 Minuten
		fertig braten. Herausnehmen.
1	Glas Rotwein	Den Fond mit dem Rotwein aufkochen,
2 dl.	gebundene Bratensauce	die Bratensauce und den grünen Pfeffer
1	EL. grünen Pfeffer	beigeben und ca. 2 Minuten kochen. Vom
1/2	TL. milden Senf	Feuer nehmen, Senf und Rahm mit dem
1 dl.	Rahm	Schwingbesen unterrühren, und mit Salz
	Salz und Paprika	und Paprika nachwürzen.
		Die Hacksteaks in die Sauce zurück-
		geben und erwärmen.
		(nicht mehr kochen)

Teigwaren oder Reis passen ausgezeichnet dazu.

Rehschnitzel an Cassis

Feigen - Sauce

12	Rehschnitzel je 40-50 gr.	Die Schnitzel mit dem Haushaltspapier trockentupfen.
2	El. Oel	Das Oel in der Bratpfanne heiss werden lassen. Die Schnitzel portionenweise anbraten. Die Schnitzel erst wenden, wenn sich eine leichte Kruste gebildet hat.
	Pfeffer aus der Mühle Thymianpulver	Dann die Schnitzel wenden und die gebratene Seite würzen. Die Hitze reduzieren, und die andere Seite braten. Wenn kleine, rosa Tröpfchen aus dem Fleisch treten - sind die Schnitzel <i>à point</i> gebraten. Herausnehmen, anrichten und zugedeckt warm stellen.
2 dl.	Rotwein	Das Bratfett mit Haushaltspapier auf tupfen, den Fond mit dem Wein auflösen, aufkochen lassen und um die Hälfte reduzieren - absieben und in die Pfanne zurückgeben.
1	El. Johannisbeergelee	Den Gelee, den Likör und die gebundene Bratensauce zugeben, aufkochen.
1/2 dl.	Cassislikör	
1 dl.	Bratensauce, angerührt	
1 dl.	Sauerrahm	Den Sauerrahm und die Feigen beifügen, und heiss werden lassen.
4	reife Feigen, in Schnitzen	
		Die Sauce separat zu den Rehschnitzeln servieren.

Dazu passen : Nudeln und grüner Salat

F i l e t g u l a s c h

Marie - Claire

500 gr.	Rindsfilet oder Huft	Das Fleisch in Stäbchen von ca. 5 cm Länge und 1 cm Breite schneiden.
1	EL. Fett	Im heissen Fett portionenweise rasch anbraten, und aus der Pfanne nehmen.
1 150 gr.	Zwiebel gehackt frische Champignons	Hitze reduzieren und die gehackte Zwiebel und die blättrig geschnittenen Champignons darin goldgelb dünsten.
1	Salz, Pfeffer und TL. Majoran	Würzen
1 2 dl.	TL. Senf Vollrahm Saft 1 Zitrone	Senf, den Vollrahm und den Zitronensaft zusammen verrühren und dazugiessen. Unter Rühren einmal aufkochen.
		Das Fleisch dazugeben, abschmecken, eventl. nachwürzen und nochmals gut heiss werden lassen.
1	Bund Schnittlauch	Den fein geschnittenen Schnittlauch darüberstreuen und sofort servieren.

Dazu : Nudeln oder Trockenreis servieren.

B e e f S t r o g a n o f f

1	EL. Kochbutter	Die Butter in der Pfanne erhitzen und
250 gr.	frische Champignons	die blättrig geschnittenen Champignons
1	Zwiebel, gehackt	mit der gehackten Zwiebel weichdämpfen.
1	TL. Zitronensaft	Mit dem Zitronensaft und dem Aromat ab-
	etwas Aromat	schmecken.
		Aus der Pfanne nehmen in einem Teller
		beiseite stellen, auskühlen lassen.
400 gr.	Rindshuft	Die Rindshuft in kleine Würfel schneiden,
1	EL. Oel	im heissen Oel in einer Bratpfanne rasch
	Salz und Pfeffer	und kräftig anbraten. Würzen und mit dem
1	Portionen-Fläschli	Whisky flambieren.
	Whisky	
1	Beutel Rahmsauce	Wie auf dem Beutel empfohlen zubereiten
		und an das Fleisch giessen.
2	Salzgurken	Die Salzgurken, die Champignons mit der
	(in Streifen schneiden)	Zwiebel dem Fleisch beigegeben, und 3 Min.
		aufkochen.
1 1/2	dL. Kaffeerahm	Den Kaffeerahm, das Joghurt und einen
2	EL. Joghurt	TL. Zitronensaft zusammen gut verrühren
1	TL. Zitronensaft	und über das Fleisch giessen. Vors kochen
		bringen und anrichten.

R i n d s s c h m o r p l ä t z l i

nach flämischer Art

8	Rindsplätzli dünn geschnitten	Die Plätzli würzen und im Fett beidseitig anbraten, herausnehmen.
2	EL. Fett	
2	Zwiebeln, gehackt	Die Zwiebeln in der Bratpfanne goldgelb rösten.
1	EL. Mehl	Mit dem Mehl bestäuben und mit dem Bier ablöschen.
1	kleine Flasche helles Bier	
1	TL. Senf	Den Senf, das Lorbeerblatt und die Nelke beifügen. Unter ständigem Rühren auf kleinem Feuer schmoren lassen.
1	Lorbeerblatt	
1	Gewürznelke	

Schmorzeit : ca. 45 Minuten

K r a u t w i c k e l

1	grosser Kabis oder Wirz	Die grossen Blätter sorgfältig lösen. (2-3 pro Person) Waschen und im Salzwasser ca. 5 Min. blanchieren.
	Senf	Die Blätter auf der Innenseite mit Senf bestreichen.
1	Zwiebel, gehackt	Die gehackte Zwiebel und die Knob- lauchzehe im Oel kurz andämpfen, - auskühlen lassen.
1	Knoblauchzehe, gehackt wenig Oel	
300 gr.	Kalbsbrät	In eine tiefe Schüssel geben.
1	Ei	Dem Brät beigegeben und mit einer Gabel gut vermischen.
1	Scheibe Weissbrot (in Milch eingeweicht)	
1	Bund Peterli, gehackt	
	Salz, Pfeffer und Thymian	Würzen und darnach alles gut kneten, auf die Kabisblätter verteilen, ein- rollen und in eine gebutterte Gratin- form legen.
1 dl.	Bouillon	Die Bouillon darübergiessen und im vor- geheizten Ofen bei 220° überbacken.

Schmorzeit : ca. 30 Minuten

R i n d s - R o u l a d e n

4	Rindsplätzli ital. Kräutermischung Senf	Die Rindsplätzli würzen und mit Senf bestreichen.
1	kleiner Wirz	Die Wirzblätter im Salzwasser blan- chieren und abkühlen lassen.
50 gr.	Speckwürfeli	Die Rindsplätzli mit den Wirzblättern belegen und die Speckwürfeli darauf verteilen. Nun werden die belegten Plätzli zusammengerollt und mit einem Bindfaden gebunden.
1	EL. Mehl	Den Fond mit dem Mehl bestäuben und leicht anziehen lassen. Das Tomaten- purée begeben, unterrühren und mit dem Rotwein ablöschen.
1	EL. Tomatenpurée	
2 dl.	Rotwein	
1/2 l	Bouillon	Mit der Bouillon auffüllen, und das Ganze abschmecken.

Schmorzeit : ca. 1 Stunde

R i n d s r o u l a d e n

an einer Senfsauce

25 gr.	Steinpilze, getrocknete	Mit kochendem Wasser übergiessen, ca. 20 Minuten ruhen lassen, dann gut abtropfen lassen und klein schneiden.
1	Zwiebel, gehackt	Die Zwiebel und die Peterli fein hacken. Je die Hälfte davon mit den Pilzen in einem EL. Fett gut durchdünsten. Die restlichen Hälften beiseite stellen.
1	Bund Peterli, gehackt	
100 gr.	Kalbsbrät Salz, Pfeffer und etwas Majoran	Die gedünstete Zwiebel, die Peterli und die Pilze unter das Kalbsbrät geben, würzen und mischen.
4	Rindsplätzli (dünn aber gross)	Die Rindsplätzli mit dem Brät bestreichen und mit einem Zahnstocher oder einem Faden fixieren.
1	Salz und Pfeffer	Die Rouladen mit Salz und Pfeffer würzen, und im Fett gut anbraten. Die restliche Zwiebel und die Speckwürfeli beifügen und kurz mitrösten.
50 gr.	EL. Fett Speckwürfeli	
1 dl.	Rotwein	Das Ganze mit dem Rotwein und der Fleischbrühe aufgiessen und zugedeckt 50 Minuten schmoren lassen. Anschliessend die Flüssigkeit mit dem Saucenpulver binden.
2 dl.	Bouillon	
1-2	TL. Bratensaucepulver	
1-2	TL. milder Senf	Den Senf mit dem Rahm verrühren und unter die Sauce ziehen.
2-3	EL. Rahm	
	Peterli	Zum guten Schluss das Ganze mit den restlichen Peterli überstreuen.

Dazu passt: Kartoffelstock oder Polenta

CHILI CON CARNE

Mexikanisches Gehacktes

500 gr.	Rindfleisch, gehackt	Mit der Gabel lockern.
2	EL. Sais Oel	In einem grossen Topf erhitzen, und das Fleisch begeben und anbraten.
2	EL. Mehl	Darüberstreuen und wenden.
2	Zwiebeln, gehackt	Mitdämpfen
2	Knoblauchzehen, gehackt	
2	TL. Chilipulver	Würzen
1	TL. Salz	
	wenig Pfeffer	
2 dl.	Bouillon	Ablöschen, etwa 10-15 Minuten köcheln.
	oder	
1 dl.	Rotwein und	
1 dl.	Bouillon	
500 gr.	Tomaten, geschält	In Würfel schneiden, begeben und 5 Minuten mitkochen.
1	kl. Dose weisse Bohnen	Begeben und erhitzen.
1	kl. Dose rote Bohnen	
	Salz, Streuwürze	Abschmecken
	Chilipulver	

Dazu passt Trockenreis oder Brot

L i g u r i s c h e r N u d e l t o p f

20 gr.	Steinpilze, getrocknet	Die Steinpilze mit einem halben Liter heissem Wasser übergiessen.
400 gr.	Rindfleisch, gehackt	Das Hackfleisch und die Speckwürfeli im heissen Fett anbraten. Die gehackte Zwiebel, die durchgepresste Knoblauchzehe, das fein geraffelte Rüebli, sowie auch das Stück Sellerie beifügen. Alles kurz mitdünsten.
100 gr.	Speckwürfeli	
1	Zwiebel, gehackt	
1	Knoblauchzehe	
1	Rüebli	
1	Stück Sellerie	
1	Steinpilze Dose Tomaten (geschälte)	Die Steinpilze mit dem Einweichwasser und den abgetropften Tomaten beifügen.
2 dl.	Bouillon Salz und Pfeffer ital. Kräutermischung	Mit der Bouillon aufgiessen und ca. 30 Minuten kochen lassen. Abschmecken
400 gr.	Nudeln geriebener Käse Butterflocken	Die Nudeln al dente kochen, gut abtropfen lassenlassen und Lagenweise mit dem Hackfleisch in eine ausgebutterte feuerfeste Form füllen. Gut mit Käse überstreuen und einige Butterflocken darüber verteilen.

Bei guter Oberhitze im Ofen ca. 10-15 Minuten überbacken.

F l e i s c h b l ü m c h e n

4	Rindsplätzli z.B. Eckstück (je ca. 90 gr.)	vom Metzger sehr dünn klopfen lassen.
1/4	TL. Salz	Alles mischen, die Fleischplätzli auf einer Seite damit bestreichen.
1/2	TL. Streuwürze	
1	EL. Senf	
4	dünne Specktranchen	Auf die Fleischplätzli legen.
100 gr.	Rindfleisch, gehackt	In eine Schüssel geben.
100 gr.	Kalbsbrät	
1	kleiner Apfel, geschält	Beides an der Bircherraffel reiben.
1/2	Zwiebel	
1	Bund Peterli, gehackt	Alle Zutaten mischen, mit feuchten Händen 4 gleich grosse Kugeln formen.
1	EL. Bawmnüsse, gehackt	
1	EL. Paniermehl	
1	Ei, verklopft	
	wenig Salz und Pfeffer	
	wenig Mehl	Darin wenden.
Formen: Die Kugeln auf den Spickspeck legen, Fleischplätzli von allen Seiten nach oben einschlagen, wenden, so dass die untere Seite nach oben zu liegen kommt. Diese mit der Schere kreuzweise einschneiden, die Ecken nach aussen biegen.		
1	EL. Astra 10	In der Bratpfanne heiss werden lassen, die Fleischblümchen allseitig anbraten, die Unterseite zuerst.
1	Zwiebel, besteckt mit Nelke und Lorbeerblatt	Kurz mitbraten, Hitze reduzieren.
2-3	Rüebli, nach Belieben	
1 1/2	dl. Weisswein	Ablöschen, und etwas einkochen lassen. Beigeben.
1 1/2	dl. Fleischbouillon	

Schmoren: ca. 40 Minuten zugedeckt auf kleinem Feuer.

TIP: Falls die Bratpfanne keinen Deckel hat, den Brattopf verwenden.

G e s c h n e t z e l t e s R i n d f l e i s c h

an einer Kräutersauce

600 gr.	Rindfleisch, gehackt	Das Fleisch portionenweise im heissen Fett anbraten.
2	Zwiebeln, gehackt	Mit der letzten Portion Fleisch die fein gehackten Zwiebeln mitrösten.
	Salz, Pfeffer, Majoran Thymian, Estragon, Salbei und Rosmarin	Alles Fleisch in die Pfanne geben und das Ganze würzen.
1	EL. Mehl	Das Mehl darüber verteilen.
2 dl.	Bouillon	Aufgiessen und zugedeckt 40 Minuten schmoren lassen.
1/2	Zitrone	Die Sauce mit dem Zitronensaft und dem Sauerrahm verfeinern. Mit den gehackten Peterli und dem Schnittlauch abschmecken.
1 dl.	Sauerrahm	
1	Bund Peterli	
1	Bund Schnittlauch	

Zubereitungszeit : ca. 40 Minuten

Entercôte

Sauce Bordelaise

1/4	Lorbeerblatt	Unter Rühren zum kochen bringen und
1 1/2	dl. Wasser	3 Minuten köcheln lassen.
1 1/2	dl. Rotwein	
1	Beutel Maggi Bratensauce	
3	EL. kleine Markwürfel	Beigeben, nicht mehr kochen.
1	Prise Thymian	Die Sauce damit abschmecken.
1	Prise Cayenne-Pfeffer	
	einige Tropfen Zitronensaft	
4	Entercôte	Wie üblich würzen und anbraten.

Beilage : gedämpfte Tomaten provençal

Nüdeli

R i n d f l e i s c h v ö g e l

mit Bananenfüllung

8	Rindsplätzli dünn geschnitten (ca. 500 gr.)	
1	TL. Senf	Die Plätzli mit Senf bestreichen und mit Pfeffer und Salz würzen.
1	Prise Pfeffer	
1/4	TL. Salz	
2	Zweige Peterli	Die Peterli waschen und fein hacken. Die Schinkentranchen halbieren. Die Bananen
200 gr.	Schinken in Tranchen	
4	kleine Bananen (ca. 500 gr.)	schälen, halbieren und quer vierteln.
		Die Plätzli mit den fein gehackten Peterli bestreuen, eine halbe Tranche Schinken so- wie einem Viertel der Banane belegen. Auf- rollen, mit einem Spiessli oder einem Faden befestigen.
2	EL. Bratfett	Das Fleisch rundum gut anbraten und ablöschen. Salz, Pfeffer und Tomaten- puree begeben. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1 Stunde schmoren lassen.
2	dl. Wasser	
1/2	TL. Salz	
1/2	TL. Senf	
1	EL. Tomatenpuree	

Zum verfeinern der Sauce:

1/2	Becher sauren Halbrahm	Halbrahm mit der Milch glattrühren und begeben.
2	EL. Milch	

Auf einer vorgewärmten Platte anrichten.

Als Beilage : Breite Nudeln und Endiviensalat

Hackfleischkuchen

à la Mexicaine

2	Zwiebel	Zwiebeln, Knoblauchzehen und Peterli
2	Knoblauchzehen	feinhacken, die Peperoni in kleine
1	grüne und gelbe Peperoni	Würfel schneiden.
1	EL. Fett	Das Ganze im Fett dünsten.
400 gr.	Rind-Schweinefleisch, gehackt gemischt	Das Fleisch beugeben und anziehen, bis es nicht mehr roh ist.
1	TL. Aromat	Mit den Gewürzen pikant abschmecken.
1	Prise Chili-, Nelken- und Zimtpulver	
1	EL. Tomatenpurée	Tomatenpurée, Rahm und Maizena verrühren,
1	TL. Maizena	sodann beifügen und das Ganze noch etwas
2	EL. Rahm	einkochen lassen, und abkühlen.
250 gr.	Blätterteig	Das runde Kuchenblech (ca. 28 cm) mit
3	Tomaten	dem Teig auslegen und die kalte Füllung
2	EL. Mandelsplitter einige Oliven etwas Peterli	daraufgeben. Die in dünne Scheiben ge- schnittenen Tomaten darüber verteilen, mit Mandelsplitter sowie die in Schei- ben geschnittenen Oliven darüberstreuen.

Backzeit : ca. 40 Minuten, im vorgeheizten Ofen

F l e i s c h v ö g e l

4 dünne Rindsplätzli
4 Specktranchen
300 gr. Kalbsbrät

Die Plätzli mit einer Tranche Speck belegen, das Brät darauf verteilen und die Plätzli einrollen. Mit einem Zahnstocher oder einem Bindfaden heften.

1 Salz und Pfeffer
1 El. Mehl
2 El. Oel

Würzen und mit dem Mehl bestäuben. Im heissen Fett anbraten und aus der Pfanne nehmen.

1 El. Tomatenpurée
1 El. Mehl
1 Zwiebel, gespickt mit
2 Nelken
1 Rüebli
2 dl. Rotwein
2 dl. Bouillon

Zum Fond geben und kurz anziehen, mit Mehl bestäuben. Das Rüebli, sowie auch die mit Nelken gespickte Zwiebel dazu geben. Mit dem Rotwein ablöschen und mit der Bouillon auffüllen.

Salz, Pfeffer, Paprika
Aromat und Curry

Das Fleisch dazugeben und je nach Bedarf mit den Gewürzen abschmecken.

Kochzeit : ca. 1 Stunde

Dazu passt : Polenta

P o l e n t a e f u n g h i

400 gr. Maismehl

1 1/2 l Salzwasser zum Sieden bringen. Langsam das Maismehl in das Salzwasser rieseln lassen, dabei aber ständig mit einer Holzkelle umrühren. Falls die Polenta zu fest werden sollte, Wasser nachgiessen.

Kochzeit : ca. 1 Stunde

30 gr. Steinpilze, getrocknet

Die Steinpilze im heissen Wasser einweichen.

1 El. Oel

40 gr. Butter

1 Knoblauchzehe

1 dl. Weisswein

Salz und Pfeffer

In einer Pfanne das Oel und die Butter erhitzen. Den fein gehackten Knoblauch, die eingeweichten und verschnittenen Steinpilze begeben. Alles bei mässiger Hitze dünsten. Nach und nach mit dem Wein betäufeln und mit den Gewürzen abschmecken.

Bei mässiger Hitze ca. 30 Minuten schmoren lassen.

Die Polenta auf einer Platte anrichten.

1 Oregano
Bund Peterli

Die Steinpilze darüber verteilen, mit Oregano und den gehackten Peterli überstreuen.

Hackfleisch - Krapfen

1	Rüebli	Für die Füllung das Rüebli raffeln,
1	kl. Lauchstengel	den Lauchstengel fein schneiden, und
1	Bund Peterli	die Peterli fein hacken.
1	EL. Fett	Alles zusammen im Fett kurz dünsten.
300 gr.	Gehacktes, dreierlei	Das Fleisch beigegeben und mitdünsten bis es nicht mehr roh ist.
	Salz, Pfeffer, Majoran und Thymian	Mit den Gewürzen abschmecken.
1	EL. Mehl	Das Mehl darüber streuen, den Rahm
2	EL. Rahm	beifügen und aufkochen lassen, das Ganze kalt stellen.
250 gr.	Blätterteig	Den Teig auf 3-4 mm Dicke ausrollen und 12 Rondellen (Ø 12 cm) ausstechen. Die erkaltete Füllung darauf verteilen.
1	Ei	Das Eiweiss vom Eigelb trennen, die Rondellen rundum mit dem Eiweiss be- streichen, zur Hälfte umschlagen und die Ränder gut mit einer Gabel aufein- ander drücken. Die Deckel der Rondellen werden anschliessend mit dem Eigelb bestrichen.

Backzeit : im vorgewärmten Ofen ca. 20 Minuten

bei 220°

K a l b s r a g o u t

Bellevue

600 gr.	Kalbfleisch, in Würfel geschnitten	
	etwas Aromat, Paprika und Majoran	Das Fleisch damit überstreuen und einige Zeit ruhen lassen.
100 gr. 1	Champignons Zwiebel	Die Champignons rüsten, vierteln, und die Zwiebel fein hacken.
1 50 gr.	EL. Fett Speckwürfeli	Das Fleisch im heissen Fett gut an- braten, die Speckwürfeli, die Cham- pignos und die Zwiebel beigeben und kurz mitdünsten.
1 1	EL. Tomatenpurée EL. Mehl	Das Tomatenpurée untermischen, kurz anziehen lassen und mit Mehl über- überstäuben.
1 dl. 3 dl.	Rotwein Bouillon	Den Wein und die Bouillon aufgiessen und ca. 1 Stunde schmoren lassen.
	Majoran	Abschmecken, eventl. noch etwas Majoran beigeben.
1/2	Bund Peterli	Die Peterli fein hacken, und vor dem servieren darüber streuen.

B ä c k e r i n n e n - K a r t o f f e l n

800 gr.	Kartoffeln	Die geschälten Kartoffeln in Scheiben schneiden, blanchieren und im Oel backen oder braten, salzen.
3	El. Oel	
1	Prise	
1	Zwiebel, Ringe schneiden	Dazwischen die Zwiebel in Butter rösten und mit den goldgelben Kartoffeln vermischen.
50 gr.	Butter	
1	Bund Peterli, gehackt	Die Peterli fein hacken und über die angerichteten Kartoffeln verteilen.

Kartoffelsalat

800 gr. Kartoffeln
2 l Wasser
1 El. Salz

Die Kartoffeln im Salzwasser schwellen,
warm schälen und in dünne Scheiben
schneiden.

1/2 dl. Bouillon
1 dl. Majonnaise
1/2 dl. Essig
2 Zwiebeln, gehackt

Die warme Bouillon, die Majonnaise, den
Senf und den Essig vermischen, die Zwiebeln
dazu geben und alles zu den Kartoffeln geben.

Streuwürze und Salz

Abschmecken und gut ziehen lassen.

50 gr. Speckwürfeli
1 Bund Peterli

Glasig braten und vor dem servieren
unter den Salat ziehen und mit den
Peterli überstreuen.

F i l e t "Chüsseli"

16	Schweinsfiletplätzli	Ca. 2 cm dick geschnitten.
1	Tl. Salz	Zusammen mischen und die Filetplätzli auf beiden Seiten würzen.
1	Tl. Aromat	
1/2-1	Tl. Paprika	
1/4	Tl. Pfeffer	
1	Ms. Muskat	
400 gr.	Blätterteig etwas Butter	Auf 2-3 mm auswallen, in 6-7 cm grosse Quadrate schneiden, und sie auf ein gebutterte Backblech auslegen.
50-100 gr.	Schinken	In feine Streifen schneiden.
1	Zwiebel, feingehackt	In wenig Fett dämpfen, dann zusammen mit dem Schinken auf die Teigplätzli verteilen.
1	Bd. Peterli, gehackt wenig Fett	
		Die Filetplätzli darauflegen und leicht andrücken.
		In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 235° backen.

Z u c k e r h u t n a c h G R E N O B L E R - A r t

1	kleiner Zuckerhut	Rüsten, waschen und die Blätter in 3 cm. breite Streifen schneiden.
1	roter Apfel	Waschen, das Kerngehäuse ausstechen, achteln und in feine Scheiben schneiden.
1	Orange, geschält	In feine Scheibchen schneiden. Alles miteinander vermischen.
1	Ms. Pfeffer	Alle Zutaten mit dem Schwingbesen gut verrühren und die Sauce kurz vor dem servieren mit dem Salat mischen.
1	Tl. Senf	
1/2	Tl. Aromat	
3	El. Essig	
4	El. Dorina-Oel	
2	El. Baumnüsse, fein gehackt	

M a i s a u f l a u f m i t W i r z

1,2 l Salzwasser
250 gr. Polenta-Maismehl

Das leicht gesalzene Wasser aufkochen, das Mais langsam beigeben und unter ständigem Rühren, je nach Maisart, 10-15 Minuten köcheln lassen.

Auf einem Kuchenblech ca. 10 mm dick ausstreichen, und auskühlen lassen.

Ausgekühlt in 5 cm grosse Quadrate schneiden.

150 gr. Speckwürfeli
100 gr. Schinken, in Streifen
2 El. Olivenöl oder
 Kochbutter
1 kleiner Wirz, in
 Streifen geschnitten
1 dl. Weisswein
 Salz und Pfeffer
 wenig Kümmelpulver

Die Speckwürfeli und die Schinkenstreifen glasig braten, den Wirz beifügen und gut durchdünsten. Alsdann mit dem Wein ablöschen, würzen und ca. 15 Minuten köcheln lassen.

250 gr. Greyerzerkäse

In 4 mm dicke Scheiben schneiden.

Den Käse abwechselungsweise mit den Polentascheiben dachziegelartig in eine gebutterte Gratinform schichten.

50 gr. Sbrinz, gerieben

Die Zwischenräume mit dem Wirzgemüse ausfüllen und das Ganze mit dem Sbrinz bestreuen.

4 Eier
1 dl. Rahm
1 dl. Milch
 Salz, Pfeffer und
 Paprika

Den Guss mit dem Schwingbeesen gut vermengen und über den Auflauf giessen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220° überbacken.

S p ä t z l i ANITA

600 gr.	frische Spätzli	(siehe Spätzli)
20 gr.	Butter	Die gehackte Zwiebel, und den Knoblauch in der Butter anziehen. Dann die geschälten und in Würfel geschnittenen Tomaten begeben und schwenken.
1	grosse Zwiebel, gehackt	
2	Knoblauchzehen, gehackt	
8	Tomaten, geschält und gewürfelt	
1 dl.	Rotwein	Mit dem Wein und der Bouillon ablöschen, würzen und auf Saucendicke einköcheln lassen.
1 dl.	Bouillon	
	Oregano, Salz und Pfeffer	
20 gr.	Butter	Die heissen Spätzli kurz in der Butter anziehen, mit dem Käse mischen und auf eine heisse Platte geben.
80 gr.	geriebener Käse	
300 gr.	Kalbfleisch, geschnetzelt wenig Oel Estragon Majoran und Thymian, Salz und Pfeffer	Das Fleisch kurz anbraten, mit den Kräutern , Salz und Pfeffer würzen.
		Die Spätzli mit der Tomatensauce nappieren und mit dem gebratenen Kalbfleisch dekorieren.

Z ü r c h e r E i n t o p f

im Dampfkochtopf

750 gr.	Schweinshals oder Laffe in Vorlegestücke von 3 cm Ø geschnitten	
1	El. Dorina-frit	Erhitzen und die Fleischstücke leicht anbraten.
3	Zwiebeln, in Streifen	Glasig dämpfen
1	Knoblauchzehe, gehackt	
1	Tl. Kümmel	Würzen
1	Tl. Salz	
1/2	Tl. Pfeffer	
1	Wirz, mittelgross (Wirsing) Aromat	In grobe Stücke schneiden, und die Hälfte davon über das Fleisch streu- en. Mit dem Aromat leicht würzen.
4-6	Kartoffeln	Schälen, in 1/2 cm dicke Scheiben
2-3	Rüebli Aromat	schneiden, und vor dem restlichen Wirz darübergerben. Aromat darüber- geben.
1/2	Glas Weisswein	Darüber giessen und zugedeckt 5 Min. dämpfen.
1/2	Tasse Wasser	Ablöschen, und 25 Minuten unter Druck schmoren.

Anmerkung :

Kann mit dreimal längerer Kochzeit auch in einer gewöhnlichen Pfanne
gekocht werden.

Dazu passt : Ein Früchte - Dessert

M a k k a r o n i - A u f l a u f

400 gr.	Makkaroni Salzwasser	Im kochenden Salzwasser 2-3 Minuten schwellen.
300 gr. 3-400 gr.	Bauernschinken Reibkäse Butter	In kleine Stücke schneiden. Die Gratinplatte mit dem Butter aus- streichen. Eine Lage Makkaroni, eine Lage Käse und eine Lage Schinken usw. einfüllen. (oberste Lage Makkaroni)
3 5-7 dl.	Eier Milch	Eier und Milch gut verrühren und über die eingefüllte Masse leeren, bis 3/4 der Form gefüllt ist.
	Butterflöckli	Die Butterflöckli darauf verteilen. Ca. 30 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 250° gratinieren.

N ü s s l i s a l a t m i t S p e c k u n d B r o t w ü r f e l i

150 gr.	Speckwürfeli	In der Bratpfanne die Speckwürfeli rösten.....herausnehmen.
2	Scheiben Brot	In Würfeli schneiden und in derselben Pfanne rösten.
2 1 1/2 1 1/2 3-4	El. Essig Tl. Senf Tl. franz. Kräutermischung Tl. Aromat oder Tl. Salz El. Oel	Salatsauce gut vermischen.
150 gr.	Nüsslisalat	Den Nüsslisalat gut mit der Sauce ver- mischen und mit den Speck- und Brotwür- feli garnieren.

H ü h n e r b r ü s t c h e n SANDEMANN

8	Hühnerbrüstchen	Die gutgewürzten Hühnerbrüstchen in der
	Cayenne, Paprika,	erwärmten Butter rundum braten.
50 gr.	Salz und Estragon	
	Butter	
1 dl.	Whisky, vorgewärmt	Mit dem Whisky übergiessen, flambieren
		und warmstellen.
1	Glas Sherry	Den Bratenfond mit dem Sherry ablöschen
		und etwas einkochen lassen.
1 dl.	Rahm	Den Rahm beigeben, aufkochen und ab-
	Salz und Pfeffer	schmecken.
		Die Sauce über die angerichteten Hühner-
		brüstchen giessen.

Dazu passen : gedämpfte Tomaten und Reis

und Salate nach Lust und Laune

Spaghetti Aglio e Olio

8	El. Olivenöl	Warm werden lassen.
8	Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten	Goldgelb braten
2	rote Peperoni, in feine Ringe geschnitten	
1/2	Tl. Salz und Pfeffer aus der Mühle	Würzen
500 gr.	Spaghetti Salzwasser	In reichlich Salzwasser <i>al dente</i> kochen.
		Die Sauce über die abgetropften Spaghetti verteilen und sofort servieren.
	Parmesan, gerieben	Dazu separat servieren.

Dazu passt : grüner oder gemischter Salat

heisse Sauce zu Spaghetti

4 Tassen Knoblauch mit ev. Petersilie
in Pflanzenöl andünsten

2,5 - 3 dl Rahm

bringen mit Pfeffer, Salz, Thymian, Lorbeer
etwas köcheln lassen

am Schluss 150 Parmesan

Spaghetti alla Carbonara

500 gr. Spaghetti
Salzwasser

In reichlich Salzwasser *al dente* kochen.

4 Olivenöl oder Butter
150 gr. Knoblauchzehen, gehackt
Speckwürfel

Braten bis sich das Fett vom Speck verflüssigt hat. Das Fett ausleeren.

1/4-1/2 l Rahm (75%)

In den Fond geben und ca. 5 Minuten aufkochen.....dann stehen lassen.

4 Eier
3 Eigelb
1 Bd. Peterli, gehackt
8 El. Parmesan, gerieben

Separat in einer Schüssel gut verquirlen.

Die *al dente* gekochten Spaghetti in die wieder aufgewärmte Rahmsauce geben. Die verquirlten Eier darübergiessen, alles gut durchmischen.

Salz und Pfeffer

Mit Salz und schwarzen Pfeffer bestreuen.

Parmesan

Dazu servieren.

Dazu passt : grüner oder gemischter Salat

K o t e l e t t s m i t K n o b l a u c h s a u c e

4	Schweinskoteletts (je ca. 150 gr.)	
	Salz und Pfeffer	Die Koteletts damit einreiben.
4	Knoblauchzehen	Schälen und würfeln.
1	El. Oel	In der Bratpfanne das Oel erhitzen und die Koteletts auf jeder Seite gut anbraten.....warmstellen.
4 dl.	Kaffeerahm	Den Knoblauch zum Fond geben und anrösten.
2 dl.	Tl. Zitronensaft	Den Kaffeerahm und den Zitronensaft beigeben und gut verrühren. Die Sauce aufkochen und abschmecken.
4	El. Peterli, gehackt	Die Koteletts anrichten, die Sauce heiss über das Fleisch geben mit den Peterli überstreuen.

Dazu passt : Kartoffelstock, Petersilie-Kartoffeln, Kabissalat

T i p :

Koteletts vor dem Braten
am Knochen etwas einschneiden
und das Fleisch lösen, es
gart dann gleichmässiger

A p p e n z e l l e r S o n n t a g s - P l ä t z l i

600 gr. Schweinsfilet
 Salz, Pfeffer u. Paprika
 2 El. Oel

wenig Butter

Das Filet in nicht zu dicke Plätzli schneiden. Würzen, und im heissen Oel beidseitig kurz anbraten.

Die Plätzli nun ziegelartig in eine gebutterte Gratinform schichten.

400 gr. frische Champignons
 2 Tl. Zitronensaft
30 gr. Butter
 1 Zwiebel, gehackt
 1 Bund Peterli, gehackt
 Salz und Pfeffer
 1 Schuss Weisswein

Die Champignons halbieren und mit dem Zitronensaft beträufeln. Mit den Zwiebeln und den Peterli zusammen 10 Min. in der Butter dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Weisswein ablöschen.

Die Champignons um das Fleisch verteilen.

250 gr. Appenzellerkäse

Den Käse in dünne Scheiben schneiden und auf das Fleisch legen.

Im vorgeheizten Backofen bei (220°) backen, bis der Käse schmilzt.

Dazu passen : Kartoffeln, Teigwaren oder Salate je nach Lust und Saison

P o l e n t a e f u n g h i

400 gr. Maismehl
1 1/2 l Salzwasser

Das Salzwasser zum Sieden bringen und das Maismehl langsam in das Wasser rieseln lassen, ...dabei aber ständig mit einer Holzkelle umrühren.
(Falls die Polenta zu fest werden sollte...Wasser nachgiessen).

Kochzeit : ca. 1 Stunde

60 gr. getrocknete Steinpilze

Im kalten Wasser 30 Minuten einweichen.

1 El. Oel
40 gr. Butter
1 Knoblauchzehe, gehackt
1 dl. Weisswein
Salz und Pfeffer

In einer Pfanne das Oel mit der Butter erhitzen, den gehackten Knoblauch und die grob geschnittenen Pilze begeben. Bei mässiger Hitze dünsten, ab und zu mit dem Wein beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

ca. 30 Minuten bei mässiger Hitze schmoren lassen.

1 Bd. Peterli, gehackt
Oregano

Die Polenta auf einer Platte anrichten die Steinpilze darüber verteilen, mit Peterli und Oregano bestreuen.

F l e i s c h v ö g e l

4 dünne Rindsplätzli
300 gr. Kalbsbrät
4 Tranchen Speck

Die ausgebreiteten Plätzli mit je einer Tranche Speck belegen und das Kalbsbrät darauf geben. Die Plätzli einrollen und mit einem Zahnstocher heften.

Cayenne, Salz und
Paprika
1 El. Mehl
1 El. Oel

Die Fleischvögel würzen, mit dem Mehl bestäuben und im heissen Oel rundum gut anbraten. - Herausnehmen

1 El. Tomatenpureé
1 El. Mehl
1 Zwiebel, bespickt
1 Rüebl

Das Tomatenpureé, das Mehl, das Rüebl und die bespickte Zwiebel in die Pfanne geben und alles zusammen anrösten.

2 dl. Rotwein
2 dl. Bouillon
Curry und Aromat

Mit dem Wein ablöschen und mit der Bouillon aufgiessen, die Fleischvögel zurück in die Pfanne geben.

Kochzeit : ca. 1 Stunde

H a c k b r a t e n C ä s a r

1/2	Tasse Milch	Die Milch erwärmen und die Scheibe
1	Scheibe Weissbrot	Weissbrot einlegen.
1/2	El. Planta Margarine	In der Pfanne schmelzen, die Peperoni,
1	rote Peperoni, in Würfel	die Zwiebeln und den Knoblauch dämpfen
1	Zwiebel, gehackt	und auskühlen lassen.
1	Knoblauchzehe, fein geschnitten	
600 gr.	Rinds- und Schweinefleisch, gehackt	In eine tiefe Schüssel geben und mit
1	Tl. Salz	den Zutaten vermischen.
1/2	Tl. Paprika	
	Aromat und Pfeffer	
1	Bd. Schnittlauch, fein geschnitten	
1	Tl. Senf	Zum Fleisch geben, mischen und gut mit
1	Ei	den nassen Händen durchkneten - zu einem
1	El. Weisswein	Braten formen.
2	Cornichon, gehackt die fein gehackte Brotscheibe	
	Paniermehl	Den geformten Braten darin wenden.
	Astra 10	Das Bratgeschirr mit Astra austreichen und den Braten ins kalte Geschirr legen.
		Bei guter Hitze (220°) in den heissen Ofen schieben.
1 dl.	Weisswein	Mischen und nach ca. 10-15 Minuten
1	Tl. Senf	über den Braten giessen.
2	Lorbeerblätter	Beigeben
1-2	kl. Zwiebeln, halbiert	
1	grüne Peperoni, gewürfelt	
1	Tomate, halbiert	
1	Zweiglein Rosmarin	
3-4 dl.	Bouillon	Nach und nach dazugiessen, bis der Braten nach 35-40 Minuten gar ist.

T i p :

Nach Belieben den Bratensaft mit
angerührtem Maizena binden.

Walliser Schnitzel

4	<i>grosse Schweinsschnitzel vom Stotzen, dünngeschnitten Senf</i>	<i>Die Schnitzel auf einer Seite mit Senf bestreichen.</i>
8 1/2 dl.	<i>halbe Dörraprikosen Fendant</i>	<i>Die Aprikosen hacken und ca. 15 Minuten im Fendant einlegen.</i>
50 gr. 1/2	<i>etwas Butter Schinken, gehackt Bd. Peterli, gehackt</i>	<i>Butter in der Bratpfanne erhitzen und den Schinken zusammen mit den Peterli kurz dämpfen.</i>
1 50 gr.	<i>El. geschälte Mandeln Raclettekäse, gewürfelt</i>	<i>Die fein gehackten Mandeln, den gewür- felten Raclettekäse und die eingeweich- ten Aprikosen zu einer Masse vermischen. Die Masse auf die mit dem Senf bestrich- ene Seite der Schnitzel verteilen, diese einmal zusammenfalten und mit Zahnstocher fixieren.</i>
2	<i>El. Öl</i>	<i>Das Öl in die Bratpfanne geben und die Schnitzel bei nicht zu grosser Hitze auf beiden Seiten ca. 5 Minuten braten.</i>
	<i>Salz und Pfeffer</i>	<i>Vor dem servieren beidseitig würzen.</i>

Als Beilage servieren wir : Nüdeli, Spätzli oder Reis

Nüsslisalat mit Mimose

B a s l e r H e r r e n s c h n i t z e l

8	Kalbsschnitzel (à ca. 60 gr.)	Vom Metzger dünn klopfen lassen.
4	Scheiben Leberparfait	Je eine Scheibe zwischen zwei Schnitzel legen, und rundherum gut andrücken.
	Salz und Pfeffer Mehl	Würzen und mit Mehl bestäuben.
2	Eier, verquirlen Butter	Die Schnitzel durch die Eier ziehen und in der Butter beidseitig braten.
2	Tomaten	Waschen, halbieren und im eigenen Saft zugedeckt dünsten.
100 gr.	Champignons	Waschen, putzen, und die grösseren halbieren.
20 gr.	Butter etwas Weisswein	In der Pfanne schmelzen und die Cham- pignons darin anziehen. Mit dem Wein ablöschen und zugedeckt während 4-5 Minuten weichdünsten.
	Grüne Nudeln	Die Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen, abtropfen lassen und in einer Platte anrichten. Die Schnitzel auf die Nudeln legen, mit je einer Tomatenhälfte belegen, und die Champignons darüber vertei- len.

Dazu servieren wir : Randensalat

S c h w e i n s s t e a k i m T e i g

5	Schweinssteaks (je ca. 130 gr.)	Würzen
1/2	Tl. Salz Pfeffer aus der Mühle	
2	El. Planzenoel	In der Bratpfanne erhitzen und das Fleisch beidseitig rasch anbraten. - Herausnehmen und erkalten lassen.
Füllung :		
70-100 gr.	Specktranchen	Die Specktranchen sehr fein schneiden und leicht anbraten. Die Aepfel beige- geben und kurz mitdämpfen. Mit dem Wein ablöschen, einkochen lassen, aus der Pfanne nehmen und erkalten lassen.
2 1/2	Aepfel, kleingewürfelt	
1	El. Weisswein	
5	Schinkentranchen, je nach Belieben auch Rohschinken (gross und dünn)	Die Tranchen auf dem Tisch oder auf einem Brett auslegen. Die Steaks da- rauflegen und die Füllung darüber verteilen. Die Steaks in den Schin- ken einschlagen.
500 gr.	Blätterteig	Auf 2 mm dick auswallen und in 5 gleich- grosse Rechtecke schneiden. Die Steaks darauflegen.
1	Ei - teilen Eiweiss	Mit dem Eiweiss die Teigländer bepin- seln, die Steaks einpacken und die Teigländer mit einer Gabel andrücken.
	Eigelb wenig Butter	Die eingepackten Steaks auf das einge- butterte Backblech legen und sie mit dem Eigelb bestreichen. Nach Belieben mit den Teigresten garnieren. Die Teigtaschen einige Male mit einer Gabel einstechen.

15-20 Minuten bei sehr guter Hitze (250°)
in der Mitte des vorgeheizten Ofens backen

F r i s i s c h e K a l b s k o t e l e t t s

- | | | |
|-------|---|--|
| 4 | Kalbskoteletts
wenig Oel | Die Koteletts in wenig Oel auf beiden
knusperig braten. |
| 2 dl. | Rahm | |
| 2 dl. | Kaffeerahm | Rahm - und Kaffeerahm über die Koteletts
giessen und ca. 20 Minuten auf kleiner
Flamme eindicken lassen. |
| 4 | Scheiben Schmelzkäse
Salz, Pfeffer und Paprika | Auf jedes Kotelett eine Scheibe Schmelz-
käse legen, und mit den Gewürzen über-
streuen.

Wenn der Käse anfängt zu schmelzen
ist das Gericht fertig. |

Mit Trockenreis und gemischtem Salat servieren

V e r m i c e l l i a l l a B e r s a g l i e r a

(Spagetti an Tomatensauce und Salami)

1	Knoblauchzehe	Den Knoblauch und die Zwiebel grob schneiden und im Oel dämpfen. Den Salami in feine Streifen schneiden und dazugeben.
1	kl. Zwiebel	
1/2	Glas Olivenoel	
150 gr.	Salami am Stück	
1 dl.	Weisswein	Mit dem Wein ablöschen und einkochen lassen. Die feingehackten Tomaten begeben, würzen, und ca. 25 Min. kochen lassen.
1 kg.	Tomaten, geschält Salz und Pfeffer	
100 gr.	Greyerzerkäse	Den Käse in kleine Würfel schneiden und unter ständigem Rühren in der Tomatensauce zergehen lassen.
500 gr.	Spagetti Nr. 3	Die Spagetti in Salzwasser knapp al dente kochen, und sie in einer gebutterten PIREX-FORM anrichten.
3 l	Salzwasser	
50 gr.	Parmesan	Die Spagetti mit der Tomatensauce übergiessen, mit dem Parmesan überstreuen, und im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 10 Minuten gratinieren.

C o n i g l i o a i f u n g h i

50 gr.	getrocknete Steinpilze	Die Pilze im heissen Wasser einweichen.
1 kg.	Kaninchen, in Stücke geschnitten	Das Fleisch in die Pfanne geben und zusammen mit der Zwiebel, dem Rosmarin, dem Rüebli und dem Sellerie würzen.
1	Zwiebel	
1	Zweig Stangensellerie	
1	Rüebli	
1	Zweiglein Rosmarin Salz und Pfeffer	Mit kalten Wasser überdecken und ca. 10 Minuten kochen lassen.
50 gr.	Mehl Butter Salz und Pfeffer	Das Fleisch aus der Brühe nehmen abtropfen lassen und im Mehl wenden. Die Butter in der Bratpfanne erwärmen und das Fleisch anbraten. Mit einer Tasse voll Brühe ablöschen und 30 Minuten zugedeckt kochen lassen. (Wenn nötig ab und zu etwas Brühe nachgiessen). Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
1	Steinpilze	Die eingeweichten Pilze zerkleinern und zusammen mit den Peterli und dem Rahm zum Fleisch geben. - Das Ganze nochmals 30 Minuten kochen lassen.
3/4	Bd. Peterli, gehackt Glas Rahm	
2	Eigelb Saft einer Zitrone	Das Fleisch auf einer Platte anrichten. Das Eigelb mit dem Zitronensaft vermischen und in die Fleischsauce einrühren, kurz aufkochen lassen. Alsdann die Sauce über das angerichtete Fleisch giessen und sofort servieren.

H u s a r e n t o p f

1 kg.	Pouletstücke	Die Gewürze mischen und die Pouletstücke damit gleichmässig würzen.
1	El. Paprika	
1/2	Tl. Salz	
1	Tl. Aromat	
1	El. Dorina-frit	Erwärmen und die Pouletstück langsam während ca. 20 Minuten, goldig bra-
100 gr.	Speckwürfeli	Beifügen und knusperig braten.
1	grosse Peperoni	Die Peperoni und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden, zusammen mit dem Knob-
1	grosse Zwiebel	lauch bei schwacher Hitze mitdämpfen.
1	Knoblauchzehe, gehackt	
200 gr.	Reis	Beifügen und glasig dämpfen.
5-6 dl.	Fleischbrühe	Das Ganze mit der Fleischbrühe ablöschen, zugedeckt bei schwacher Hitze 15 Minuten schmoren lassen.
1 dl.	Rahm	Beimischen (je nach Reisqualität einige Minuten weiter köcheln lassen).

Kochzeit : ca. 40 Minuten

Dazu servieren wir Saisonsalat

Gourmet - Pouletschenkeli

8 Pouletschenkeli
200 gr. Specktranchen

Die Haut von den Pouletschenkeli abziehen und sie mit Specktranchen umwickeln.

20 gr. Butter
1 Zwiebel, gehackt
1 Knoblauchzehe, gehackt

Butterflöckchen in einer Gratinform verteilen. Die Zwiebel und den Knoblauch ebenfalls in die Gratinform geben.

Nun die Pouletschenkeli darauflegen und die Form in den auf 200° vorgeheizten Ofen schieben.

1 dl. Weisswein

Nach 15 Minuten mit dem Weisswein übergiessen, die Hitze auf 180° reduzieren und das Gericht weitere 15 Minuten braten lassen.

2 dl. Rahm
Pfeffer und Paprika

Nun den Rahm darüberleeren und die Form solange im Ofen lassen, bis die Rahmsauce die gewünschte Konsistenz erreicht hat (ca. 5-10 Minuten). Vor dem servieren mit den Gewürzen abschmecken.

Mit feinen Nüdeli oder grünen Nudeln servieren

G e s c h n e t z e l t e s K a l b f l e i s c h

mit Whisky flambiert

1	Beutel Sauce Hollandaise	Nach Anweisung zubereiten.
1	Beutel Bratensauce	Nach Anweisung zubereiten.
2	El. Oel	Das Oel in der Bratpfanne erhitzen, die Zwiebel und die blättrig geschnittenen Champignons dazugeben, und hellgelb dünsten.
1	Zwiebel, gehackt	
100 gr.	Champignons, Julienne	
400 gr.	Kalbfleisch, geschnetzelt	Das Fleisch in die Bratpfanne geben und unter wenden solange dünsten bis es nicht mehr roh ist.
	Pfeffer aus der Mühle Aromat	Würzen
1	kl. Fläschchen Whisky	Hitze erhöhen, den Whisky beigeben und flambieren. Die vorbereiteten Saucen dazugiessen und kurz aufkochen lassen.
1 dl.	Vollrahm	Den geschlagenen Rahm darunter ziehen und mit den Peterli garnieren.
1/2	Bd. Peterli, gehackt	

Zubereitungszeit : ca. 20 Minuten

L a m m h a c k b r a t e n TERESA

- | | | |
|---------|-----------------------|--|
| 600 gr. | Lammschulter, gehackt | In eine Schüssel geben. |
| 150 gr. | Speisequark | Beigeben, kurz aber kräftig kneten. |
| 1 | kleines Ei | |
| 1 | Tl. Salz | |
| | Aromat und Pfeffer | |
| 1/2 | Tl. Paprika | |
| 1 | Tl. Zimt | |
| 1 | El. Margarine | Die Margarine schmelzen, die Zwiebel |
| 1 | Zwiebel, gehackt | und die Peterli dämpfen. - Unter die |
| 1 | Bd. Peterli | Fleischmasse geben und gut mischen. |
| | fein gehackt | |
| | | Mit nassen Händen einen langen Braten |
| | | formen. |
| 150 gr. | Specktranchen | Nebeneinander legen, den Braten darauf |
| | | geben, und den Speck rundum wickeln. |
| | wenig Margarine | Cakeform einfetten und den Braten hin- |
| | | einlegen. |
| | | 50 - 60 Minuten bei guter Hitze (220°) |
| | | auf der zweituntersten Rille des Back- |
| | | ofens. - Den Braten eventuell nach der |
| | | halben Bratzeit wenden. |

Dazu passen : Kümmikartoffeln und Rosenkohl

G e f ü l l t e C r ê p e s

Teig :

160 gr.	Mehl	In einer Schüssel mischen, 2 dl. Milch zum Mehl giessen und rühren bis der Teig glatt ist, erst dann den Rest der Milch begeben.
1/2	Tl. Salz	
4 dl.	Milch	
4	Eier, verklopft	Darunterrühren und den Teig wiederum glattrühren.
50 gr.	Planta Margarine oder Butter, flüssig aber ausgekühlt	Einrühren und zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

In einer leicht befetteten Teflonbratpfanne dünne Crêpes (Omletten) backen.

Damit die aufeinander gelegten, gebackenen Crêpes nicht kleben
eine Klarsichtfolie oder Butterbrotpapier dazwischen legen.

Füllung :

2	El. Planta Margarine	Die Margarine in der Bratpfanne heiss werden lassen und das Fleisch anbraten.
500 gr.	Kalb- oder Pouletfleisch, geschnetzelt	- Hitze reduzieren, die Schalotten und die Peterli begeben und kurz dämpfen.
2	Schalotten gehackt	
1	Bd. Peterli, gehackt	
1	Tl. Maizena	Zusammen verrühren, ans Fleisch giessen und etwas einkochen lassen.
1 dl.	Weisswein	
2 dl.	Doppelrahm	Den Rahm dazugiessen, den Zitronensaft und die abgeriebene Schale begeben und abschmecken. - Auskühlen lassen
1	Zitrone, abgeriebene Schale	
2	El. Zitronensaft	
	Salz, Pfeffer, Aromat und nach Belieben Zitronenpfeffer	
		Die Crêpes auf dem Tisch auslegen, und die Füllung darauf verteilen, einrollen oder Taschen formen..... in eine Gratinform schichten.
4-5	Tomaten	In Scheiben schneiden und auf die Crêpes verteilen. Die Tomaten mit dem Oregano überstreuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Käse darüber streuen und die
1	Tl. frischer Oregano, gehackt	
	Salz und Pfeffer	
3-4	El. Parmesan, gerieben	Margarineflöckli darauf verteilen.
	Margarineflöckli	

15 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 220° gratinieren.

Dazu passt : Saisonsalat

Tip :

Die Crêpes können auch ohne Tomaten, nur mit dem Käse bestreut, gratiniert werden, man könnte dann eine Tomatensauce dazu servieren.

Schweinsvoressen

mit Pfiff

25 gr.	getrocknete Steinpilze	Die Steinpilze für ca. 20 Minuten in wenig heissem Wasser einweichen.
600 gr.	Schweinsvoressen	Das Fleisch im heissen Fett anbraten.
1	El. Fett	Die Speckwürfeli, die Zwiebel und den Knoblauch begeben und anziehen lassen.
50 gr.	Speckwürfeli	
1	Zwiebel, gehackt	
2	Knoblauchzehen, fein gehackt	
1	El. Tomatenpureé	Das Tomatenpureé, das Mehl und den Paprika begeben und kurz anrösten.
1	El. Mehl	
1	El. Paprika	
2 dl.	Rotwein	Den zerdrückten Bouillonwürfel begeben und das Ganze mit dem Rotwein ablöschen.
1	Bouillonwürfel	Die Steinpilze mit der Einweichflüssigkeit hinzufügen.
	Salz, Pfeffer und Rosmarin	Beifügen und abschmecken.

Kochzeit : ca. 1 1/2 Stunden

Wiener Rahmgulasch

600 gr.	Kalbsvoressen	Das Fleisch im Brattopf portionenweise
1	El. Fett	anbraten.
1	Zwiebel, gehackt	Die Zwiebel, den Knoblauch und auch das
	Knoblauchzehe, gehackt	abgeschälte der halben Zitrone begeben
1/2	Zitrone, abgeschälte	und anziehen.
	Schale	
1	Tl. Paprika	Mit Paprika und Mehl überstreuen und
2	El. Mehl	das Ganze etwas anziehen lassen. Mit
1 dl.	Weisswein	dem Wein ablöschen und etwas einkochen
		lassen.
4 dl.	Bouillon	Die Bouillon dazugiessen und mit den
	Paprika, Salz u. Aromat	Gewürzen abschmecken.
1 dl.	Vollrahm	Kurz vor dem servieren gibt man noch
		den Rahm bei, die Sauce darf aber nicht
		mehr aufkochen.

Kochzeit : ca. 1 Stunde

Kaninchen nach Piemonteser Art

25 gr.	Steinpilze, getrocknet	Die Steinpilze mit heissem Wasser übergiessen, ca. 30 Minuten ziehen lassen.
1	Kaninchen (in Stücke schneiden) Salz, und Pfeffer aus der Mühle	Die Kaninchenstücke würzen und im heissen Fett gut anbraten - Warm stellen.
1	Tl. Baslikum	
1	Tl. Rosmarin	
1	El. Fett	
1	Zwiebel, fein gehackt	Die Zwiebel, den Sellerie und die Rüebli im Fond andämpfen.
1	Sellerieknollen, gewürfelt	
2	Rüebli, grob geschnitten	
2 dl.	Rotwein	Die eingeweichten Pilze begeben und das angedämpfte Gemüse mit dem Rotwein ablöschen.
2	Bouillonwürfel	Die zerdrückten Bouillonwürfel, die abgetropften Tomaten und das Pilzwasser dazugeben und kurz aufkochen lassen.
2	kl. Büchsen PELATI-Tomaten Pilzwasser	Die Kaninchenstücke dazugeben und alles ca. 1 - 1 1/2 Stunden zugedeckt köcheln lassen.
1	kl. Dose Erbsli ital. Kräutermischung Pfeffer	10 Minuten vor dem Anrichten die Erbsli begeben und das Ganze abschmecken.

Dazu serviert man : Polenta oder Kartoffelstock

Schweinsfilet "HEILIGBERG"

1	Zwiebel, gehackt	Die Zwiebel, die blättrig geschnittenen
250 gr.	Champignons, Julienne	Champignons und die entkernte Peperoni
1	Peperoni, in Würfel	ca. 5 Minuten in der heissen Butter dün-
	geschnitten	sten.
1	El. Butter	
	Aromat	Würzen, den Rahm dazugiessen und auf
1 1/2	dl. Rahm	kleinstem Feuer 10 Minuten köcheln
		lassen.
1	kl. Fläschchen Cognac	Den Cognac und die Gewürze samt den
1	Tl. franz. Gewürzmischung	Peterli beigeben.
1	Bd. Peterli, fein gehackt	
1	kl. Dose PELATI-Tomaten	Die Tomaten gut abtropfen lassen und
		von den Kernen befreien, kleinschnei-
		den. Beigeben und kurz aufkochen.
600 gr.	Schweinsfilet	Die Filetplätzli mit der Hand beklopfen,
	(dicke Plätzli)	würzen, und im heissen Biofin auf jeder
	Cayenne, Aromat,	Seite ca. 3-4 Minuten braten.
	Curry und Rosmarin	
1	El. BIOFIN-Fett	
		Auf einer vorgewärmten Platte anrichten,
		die vorher abgeschmeckte Sauce darüber
		verteilen.

Zubereitungszeit : ca. 40 Minuten

R a s s i g e K r a u t w i c k e l

mit Brät - Pilzfüllung

1	Beutel getrocknete Steinpilze	Die Pilze mit kochendem Wasser übergies- sen und ca. 30 Minuten zugedeckt stehen lassen.
1	Tl. Fett	In wenig Fett die gehackte Zwiebel, die Speckwürfeli und die kleingeschnittenen Pilze anrösten. Das Tomatenpureé beige- ben und das Ganze würzen und auskühlen lassen.
1	Zwiebel, gehackt	
50 gr.	Speckwürfeli	
1	El. Tomatenpureé Aromat, Majoran, Thymian und Salz	
600 gr.	Bratwurstbrät	Mit feuchten Händen mit den obigen Zu- taten vermischen.
1	Bd. Peterli, gehackt	
1	Wirz- oder Kabiskopf	Den Wirz oder den Kabis entblättern und im Salzwasser kurz überwellen und gut abtropfen lassen.
2 l	Salzwasser	
		Die Blätter auslegen und etwas Brät da- rauf geben und aufrollen.
		Die Krautwickel in eine Gratinform legen. Etwas Kochwasser dazu giessen und zuge- deckt im vorgeheizten Ofen ca. 20-30 Min. bei 200° schmoren lassen.
50 gr.	Greyerzer, gerieben Butterflöckli	Mit dem Käse überstreuen, einige Butter- flöckli darauf verteilen, und bei 250° im Ofen überbacken.

Zubereitungszeit : ca. 40 Minuten

Geschnetzeltes K a l b f l e i s c h flambiert
mit Morchelsauce

1	Zwiebel, gehackt	Die gehackte Zwiebel in etwas Oel goldgelb dünsten, - herausnehmen.
1	El. Oel	
600 gr.	geschnetzeltes Kalbfleisch	Oel dazugeben, die Hitze erhöhen und das Fleisch in Portionen scharf anbraten.
1 kl.	Fläschchen Whisky	Das angebratene Fleisch und die Zwiebeln in die Pfanne zurückgeben, gut heiss werden lassen. Mit dem Whisky übergiessen und flambieren.
	Salz, Pfeffer und Paprika	Würzen, die Morchelsauce beifügen und gut umrühren. Alsdann den Zitronensaft und den Schnittlauch beigeben, - und abschmecken.
1	Glas Gautschi Morchelsauce	
	einige Tropfen Zitronensaft	
1	Bd. Schnittlauch, fein geschnitten	
1 dl.	Rahm, leicht geschlagen	Den Rahm darunter ziehen und das Ganze gut heiss werden lassen. (Nicht mehr kochen.)

Zubereitungszeit : ca. 20 Minuten

Schweinskoteletts "Sännemeiteli"

4	Schweinskoteletts (vom Hals) Salz und Pfeffer	Die Koteletts würzen und im heissen Fett auf jeder Seite ca. 6 Minuten braten. - In eine Gratinform legen.
1	Zwiebel, gehackt	In der gleichen Pfanne die Zwiebel, den Knoblauch und die Speckwürfeli dünsten.
1	Knoblauchzehe, zerdrückt	
50 gr.	Speckwürfeli	
2 dl. 2-3	Weisswein El. Vollrahm	Mit dem Weisswein ablöschen und den Fond gut auflösen, etwas einkochen lassen. Mit dem Vollrahm die Sauce verfeinern.
4	Scheiben Schmelzkäse	Die Sauce über die Koteletts verteilen. Obenauf je eine Scheibe Schmelzkäse legen und diese mit dem Paprika bestäuben. Die Tomatenschnitze auf die Käsescheiben legen.
	Paprika	
1	Tomate (in Schnitze schneiden)	
		Im vorgeheizten, heissen Ofen 10 - 15 Minuten überbacken.

Zubereitungszeit : ca. 30 Minuten

Debresiner Paprikaschnitzel

4 *Schweinsschnitzel*
 Salz, Pfeffer undd
 Curry
 Mehl
1 *El. Schweinefett*

Die Schnitzel würzen, mit dem Mehl bestäuben und im heissen Schweinefett gar braten. - Aus der Pfanne nehmen.

1 *Zwiebel, gehackt*
1 *Peperoni, in Streifen*
 geschnitten
2 *El. Paprika*
1 dl. *Wasser*

Die gehackte Zwiebel und die fein geschnittene Peperoni in die Bratpfanne geben und weich dünsten. Das Ganze mit Paprika bestäuben und mit dem Wasser ablöschen.

Die Schnitzel in die Sauce geben, bis sie den Geschmack der Sauce angenommen haben.

2 *El. Sauerrahm*

Vor dem servieren den Sauerrahm beifügen.

Zubereitungszeit : ca. 15-20 Minuten

P a p r i k a H u h n

- 1 Poulet
Curry, Cayenne, Salz,
Estragon und Rosmarin
1 El. Oel

1 Zwiebel, gehackt
2 Knoblauchzehen,
fein geschnitten
1 rote Peperoni, in
Streifen geschnitten
1 Tomate, geschält
Paprika
1 dl. Wasser
1 Würfel Hühnerbouillon

Das Poulet in Stücke zerlegen, und gut würzen. Im Brattopf das Oel erwärmen, das Poulet darin goldgelb braten. - Herausnehmen.

Die Zwiebel, den Knoblauch, die Peperoni und die fein gehackte Tomate begeben und kurz dämpfen. Mit Paprika würzen, mit dem Wasser ablöschen und den zerdrückten Bouillonwürfel begeben.

Das Ganze, mit dem vorbereiteten Poulet wird nun in eine Jena-Form gegeben, und im vorgeheizten Ofen bei mittlerer Hitze ca. 25 Minuten zugedeckt weich geschmort.

Im Ofen zubereitet kann das Poulet die letzten 10 Minuten abgedeckt werden, um es knusperig zu erhalten.

- 2 dl. Vollrahm

Vor dem Anrichten wird der Rahm noch unter die Sauce gemischt.

Zubereitungszeit : ca. 35 Minuten

Gratinierter Kalbsschnitzel

8	Kalbsschnitzel je ca. 70 gr. Salz, Pfeffer und Aromat Mehl	Die Schnitzel würzen und mit dem Mehl bestäuben. Das Fett in die Pfanne geben und die Schnitzel beidseitig rasch anbraten, und sie anschliessend in eine gebutterte Gratinform schichten.
1	El. Fett Butter	
2 dl.	Weisswein	Den Bratenfond mit dem Weisswein auflösen und etwas einkochen lassen. Den Rahm dazugiessen, aufkochen lassen und den geriebenen Käse darunter mischen. Wenn nötig, die Sauce noch etwas nachwürzen und sie über die Schnitzel giesen.
2 dl.	Vollrahm	
50 gr.	Greizer, gerieben	
2	El. Paniermehl Butterflöckli	Mit dem Paniermehl überstreuen und ein paar Butterflöckli obenauf verteilen. Im vorgewärmten Backofen bei guter Oberhitze, oder unter dem Grill ca. 10-15 Minuten gratinieren.

Zubereitungszeit : ca. 30 Minuten

B a s i l i k u m s a u c e PESTO

100 gr. Basilikumblätter
2 Knoblauchzehen
wenig Olivenoel

Die gewaschenen Basilikumblätter mit dem Knoblauch, den Pinienkernen und wenig Olivenoel im Mixer zerkleinern.

1/2 dl. Olivenoel

Hernach die Masse mit der Olivenoel vermischen.

50 gr. Pecorino (Schafkäse)
50 gr. Parmesan, gerieben
Salz und Pfeffer
1/2 dl. Olivenoel

Den geriebenen Pecorino-Käse und den Parmesan hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und das Olivenoel dazugeben, gut vermengen.

Diese "Pesto" eignet sich sehr gut zu frischen Teigwaren-Gerichten wie z.B. Nudeln, Spagetti, Ravioli ect..

Zeitaufwand : ca. 15 Minuten

Truthahnschnitzel à l'orange

4	Truthahnschnitzel (je ca. 100-130 gr.) Salz und Pfeffer	Gut würzen, im Mehl wenden und gut abklopfen. Margarine in die Pfanne geben und die Schnitzel bei mittlerer Hitze beidseitig einige Minuten braten und warmstellen.
1 1/2	El. Mehl	
1 1/2	El. Margarine	
1	El. Zucker	Den Zucker in einer Pfanne hellbraun rösten, den Saft und die geriebene Schale der Orange dazugeben. Die fertige Bratensauce beifügen und das Ganze leicht einköcheln lassen. Die Orangenschnitze begeben und die Sauce vom Feuer nehmen.
1	Orange, davon Saft und Schale	
1	kl. Gläschen Cognac Orangenschnitze	
1/2 dl.	Kaffeerahm	Mit der Sauce vermischen. Die Schnitzel in die Sauce geben und diese erhitzen. - Nicht mehr kochen lassen.
2	El. Mandelsplitter Margarine	In wenig Margarine rösten und über die angerichteten Schnitzel streuen.

Dazu passen : Knöpfli, Reis oder Kroketten

Saisonsalat

W i l d s c h w e i n p f e f f e r

mit Dörrbirnen

8-10	Dörrbirnen	Die Dörrbirnen am Vorabend im Wein einlegen.
1/2 l	Rotwein	
1 kg.	Wildschweinpfeffer (incl. Beize)	Die Fleischstücke aus der Beize nehmen, abtropfen lassen und mit Küchenpapier trockentupfen. Das Fleisch leicht pfeffern und in einer Kasserolle im heissen Oel gut anbraten, - salzen.
2	Pfeffer	
	El. Oel	
	Salz	
	Beize	In der Zwischenzeit die Beize etwas einkochen lassen, den Schaum mit einer Kelle abschöpfen, sieben und über das angebratene Fleisch giessen.
		Die eingeweichten Birnen zum Fleisch geben und den restlichen Rotwein von den Birnen ebenfalls dazugiessen.
2-3	Kalbsknöchli	Die Kalbsknöchli, die Zwiebel und die Gewürze begeben und zugedeckt im Backofen bei ca. 220° während ca. 1 Stunde schmoren lassen.
1	Zwiebel	
1	Zweiglein Thymian	
1	Lorbeerblatt	
1	Gewürznelke	
	einige Wachholderbeeren	
1	El. Senf	Den Senf mit etwas Flüssigkeit verrühren und unter die Sauce mischen. Wenn nötig, kann die Sauce noch etwas gebunden werden.
	Salz und Pfeffer	
		Die Sauce abschmecken und die Kasserolle ohne zu decken noch 15 Minuten in den Backofen schieben.

Beilage : selbstverständlich handgemachte Spätzli

R a h m - S c h n i t z e l

1	El. Oel	Das Oel erwärmen und unter Rühren das Mehl beigegeben, dh. eine Mehlschwitze (Roux) zubereiten. Mit der kalten Milch ablöschen, das Ganze zu einer glatten Sauce rühren. Alsdann den Bratensauce-Würfel und das Tomatenpureé dazugegeben. Wenn die Sauce aufkocht vom Feuer nehmen, den Rahm dazugeben und mit den Gewürzen abschmecken. - Warmstellen
2	El. Mehl	
2 dl.	Milch	
2 dl.	Vollrahm	
1/2	Bratensauce-Würfel	
1	Ms. Tomatenpureé	
	Salz Paprika, Aromat, Curry und Pfeffer	
4	Schweinsschnitzel	Die Schnitzel leicht würzen. Das Oel heiss werden lassen und die Schnitzel auf jeder Seite ca. 3-4 Minuten braten.
1	El. Oel	
	Pfeffer, Curry, Salz, Rosmarin und Aromat	
1/2	Bd. Peterli, gehackt	

Beim Anrichten wird die Sauce darübergegossen und mit den Peterli überstreut.

Zubereitungszeit : ca. 20 Minuten

B o e u f S t r o g a n o f f

500-600 gr. Rindsfilet oder Huft

In Streifen, oder in 1 1/2 cm grosse Würfel schneiden.

2 EL. Oel

In der Bratpfanne erhitzen und das Fleisch ringsum anbraten.

1 TL. Paprika

Das Fleisch damit würzen... aus der Pfanne nehmen und warmstellen.

1 TL: Strewürze oder Salz
Pfeffer, frisch gemahlen

S a u c e

2 EL. Oel
1 Zwiebel, fein gehackt
1 Peperoni, fein geschnitten
150 gr. Champignons, halbiert
 eventl. 1 Tomate (in Würfel
 geschnitten)
 Salz, Pfeffer und Strewürze

erhitzen

Alles nacheinander gut andämpfen.
würzen

1 Essiggurke
1 dl. Weisswein
 eventl. Bratensauce
1/4 l Sauerrahm

Fein scheibeln.
Je nach Geschmack Bratensauce beigeben,
und die Sauce aufkochen lassen.
Mit der Sauce vermischen, das Fleisch
dazugeben, kurz erwärmen und sofort
servieren.

Spätzli und Salat passen ausgezeichnet dazu

Broccoli AMATEUR'S

800 gr. Broccoli
Salzwasser

Die Stiele bis auf 10 cm zurückschneiden.
Das Salzwasser aufkochen und die Broccoli
beigeben und in ca. 5 Minuten gar kochen.
Gut abtropfen lassen, -- anrichten.

Sauce

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Sardellenfilets

sehr fein hacken

3 EL. Weinessig
1 TL. Senf
4 EL. Sonnenblumenoel

gut verrühren und beigeben

1/4 TL. Pfeffer, frisch gemahlen
Salz
Streuwürze

würzen

2 Schnittlauch oder Peterli,
gehackt
Tomaten

beigeben, die Tomaten in Würfeli schneiden
und alles gut mit der Sauce vermischen.
Ueber die Broccoli anrichten, und heiss
oder warm servieren.

E i n t o p f R e n a t o

Im Dampfkochtopf ca. 25 Minuten

In normaler Pfanne 3 mal länger

750 gr.	Schweinshals, in Vor- legestücke 3 x 3 cm geschnitten	
1 El.	Fett	Das Fett in einer Pfanne erhitzen, und die Fleischstücke darin leicht anbraten.
3	Zwiebeln, in Streifen und	
1	Knoblauchzehe, gehackt	glasig dämpfen.
1 Tl.	Kümmel	
1 Tl.	Salz	
1/2 Tl.	Pfeffer	würzen
1	mittelgrosser Wirz Streuwürze	In grobe Stücke schneiden. Die Hälfte davon über das Fleisch streuen und mit der Streuwürze leicht würzen.
4-6	Kartoffeln	Schälen, in 1/2 cm dicke Scheiben schnei- den und vor dem restlichen Wirz darüber- geben.
2-3	Rüebli	
	Streuwürze	darüberstreuen
1	Glas Weisswein	darübergiessen, und zugedeckt 5 Minuten dämpfen.
1	Tasse Wasser	Mit dem Wasser ablöschen und 25 Minuten unter Druck schmoren.

In einer Suppenschüssel anrichten

Filetbeefsteak Monsieur

50 gr.	Morcheln	Im warmen Wasser einweichen und nachher gut durchspühlen. (Sand)
4	Filetbeefsteak ca. je 150-200 gr.	Filets und Nieren beidseitig würzen.
4	Scheiben Kalbsnieren Salz, Pfeffer und Paprika	
4	schön gefüllte Markknochen	Im kochenden Wasser 10 Minuten ziehen lassen.
4 dl. 1/2	Butter Rahm Bund Peterli, gehackt Streuwürze oder Salz	Die weichen Morcheln ausdrücken und in grobe Würfel schneiden, diese in der zerlassenen Butter schwenken. Den Rahm dazugeben, abschmecken und einköcheln lassen. Zum Schluss die gehackten Peterli beigeben.
	Oel	Die Filets im heissen Oel beidseitig anbraten,.....und warmstellen. Die Nierenscheiben kurz anbraten.

Anrichten :

Auf die Filets legt man je eine Scheibe Kalbsnieren und obendrauf je ein Knochenmark. Zum Schluss nappiert man das Ganze mit der Morchel-Rahmsauce.

Zu diesem Gericht eignet sich:

Eine Gemüsegar nitur oder Salatplatte
Bratkartoffeln oder Pommes-frites

G e d e c k t e r H a c k f l e i s c h k u c h e n

2		mittelgrosse Zwiebeln	Die Zwiebeln fein hacken und in der Butter
1	EL.	Butter	kurz dünsten,.....auskühlen lassen.
2		Eier	In einer Schüssel die Eier,den Senf und
1	EL.	Dill	den Dill verrühren. Das Hackfleisch und
1	EL.	scharfer Senf	und die ausgekühlte Zwiebel beifügen
500	gr.	Hackfleisch	mit den Händen alles gut vermischen.
150	gr.	Essiggurken	Die Essiggurken längs halbieren und in
200	gr.	Formaggini	Scheibchen schneiden. Die Formaggini
		Salz und Pfeffer	klein würfeln. Die Gurken und den Käse
		aus der Mühle	unter den Fleischteig mischen, mit Salz
			und Pfeffer würzen.
400	gr.	Blätterteig	Den Teig zu einem Rechteck von 35x40 cm
			auswallen, und ihn auf ein leicht ge-
			buttertes Blech geben. Die Hackfleisch-
			masse auf den einen Seite ausstreichen,
			dabei aber einen Rand von ca. 2 cm frei-
			lassen. Den Rand mit Wasser bepinseln
			und die andere Teighälfte über die Hack-
			fleischmasse klappen. Anschliessend die
			Teigränder mit einer Gabel gut ver-
			schliessen.
1		Eigelb	Das Eigelb mit dem Oel und den Salz ver-
1	TL.	Oel	rühren und den Kuchen damit bepinseln.
1		Prise Salz	Im vorgeheizten Ofen (220°) auf der
			zweituntersten Rille während ca. 45 Min.
			backen....und heiss servieren.

Gemischter Salat schmeckt gut dazu

Kalbsfilet an Fonduesauce

1	Karotte	Die verschiedenen Gemüse putzen, in Stengelchen, Scheiben oder Röschen schneiden und knackig kochen.
50 gr.	Sellerie	
	einige Broccoliröschen	
1	Stück Lauch	
1/2	Kohlrabi	
8	Raclette-Kartoffeln	Weich kochen
4-8	Kalbs - oder Schweins- filetmedaillons	Würzen, mit Mehl bestäuben und in aufschäumender Butter rosé braten.
	Salz, Pfeffer aus der Mühle	
	Mehl	
	ingesottene Butter	

Sauce :

60 gr.	Greyerzer, gerieben	Den Greyerzer mit dem Maizena mischen und mit dem Weisswein unter Rühren aufkochen, bis der Käse geschmolzen ist.
1	gestr. Tl. Maizena	
3/4 dl.	Weisswein	Die Hitze reduzieren, den Vacherin dazurühren und schmelzen lassen.
60 gr.	Vacherin, gerieben	
4 El.	Rahm	Die Fonduesauce mit dem Rahm verfeinern und abschmecken.
	Pfeffer aus der Mühle	
1	Spur Cayennepfeffer	
	Zitronensaft	

Anrichten :

Die Sauce auf heisse Teller geben, das Filetmedaillon in die Mitte legen und das Gemüse sowie die Kartoffeln rundherum verteilen.

K a s h m i r C u r r y

500 gr.	mageres Lammfleisch (in Würfel geschnitten) oder geschn. Rindfleisch	In einer Schüssel gut vermengen und ca. 6 Stunden ziehen lassen.
1/2 dl.	Sauerrahm	
3 TL.	Currypulver	
40 gr.	Butter	Bei mässiger Hitze dämpfen und zur Seite stellen.
2 EL.	Mandelsplitter	
50 gr.	Sultaninen	
50 gr.	getrocknete Aprikosen (in Streifen geschnitten)	

Trockenreis :

280 gr.	Langkörniger Reis	Eventuell waschen, aufkochen. Den Reis beigeben, aufkochen lassen, zudecken und von der Herdstelle ziehen. 20 Min. stehen lassen. Das Wasser abgiessen, den Reis mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.
2 1/2 - 3 l	Salzwasser	

Planta Flöckli

Den Reis auf einer Platte anrichten
Plantaflöckli darüber verteilen, den
Reis bei 50° im Ofen trocknen und
warm werden lassen.

40 gr.	Butter	Bei mittlerer Hitze dämpfen und das Fleisch samt der Marinade beigeben und gut anbraten. Die Bouillon und den fertigen Reis beigeben.
2	Knoblauchzehen	
1	kl. Zwiebel, fein gehackt	
1	Peperoni, in Streifen geschn.	
1/2	Ingwer, fein gehackt	
1 dl.	Bouillon	

Die Mandelsplitter, die Sultaninen
und die Aprikosen beifügen und alles
ca. 1/2 Std. weiterdämpfen. Bei Be-
darf ab und zu Bouillon beifügen.

1	Lime	Mit Limesaft und Salz abschmecken, mit gebackenen Bananen u. Ananas garnieren.
2	Bananen	
4	Scheiben Ananas	

Dazu servieren wir einen Saisonsalat

PS: Der Reis kann mehrere Std. vor dem Essen, oder sogar am Vortag gekocht werden.
Kalt abspülen, bis der Reis ausgekühlt ist. ANRICHTEN: Planta Flöckli darauf
verteilen, mit Alufolie bedecken und 20 - 30 Minuten bei 50° im Ofen erhitzen
und trocknen.

Lasagne al Forno

250 gr.	Rindfleisch, gehackt	Das Oel in der Pfanne erhitzen und das Fleisch darin kräftig anbraten. Die fein gehackte Zwiebel und die mit Salz verriebenen Knoblauchzehen dazugeben und glasig schwitzen.
4 EL.	Oel	
1	Zwiebel, fein gehackt	
2	Knoblauchzehen, verrieben	
1 TL.	Salz	
2 EL.	Tomatenmark	Das Tomatenmark unterrühren, mit dem Mehl bestäuben, mit dem Rotwein ablöschen und mit den Pelatti (grobgehackt) auffüllen, das Ganze zu einer sämigen Sauce verkochen. Den feingehackten Oregano unterziehen und mit dem zerriebenen Lorbeerblatt, dem Salz und Pfeffer abschmecken.
2 EL.	Mehl	
1/2	Tasse Rotwein	
1	Dose mittelgrosse Pelatti	
1 TL.	Oregano	
1	Lorbeerblatt	
	Salz und Pfeffer	
400 gr.	Nudelteig, oder Lasagneplatten	Im heissen Salzwasser 5 Minuten ziehen lassen, ..herausnehmen und bereitstellen.

Bechamelsauce

50 gr.	Butter	Die Butter oder Margarine in einem Topf erhitzen und das Mehl einrühren. Mit der Milch auffüllen und zu einer Sauce verkochen.
50 gr.	Mehl	
1/2 l	Milch	
1	Prise Muskat, Salz und Pfeffer	Mit Salz, Pfeffer und Muskat und dem Käse abschmecken.
4 EL.	Parmesan	
200 gr.	Mozarella	Schichtweise die Teigplatten, die Fleischsauce und die Bechamelsauce in eine ausgebutterte Auflaufform geben. Die nicht zu dick geschnittenen Mozzarella-scheiben darauf verteilen, und im 200° vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen, herausnehmen..... und
1	Bund Schnittlauch, gehackt	mit Schnittlauch bestreut servieren.

Dazu serviert man einen gemischten Salat

Medallions in Paprika-Rahm

1/2 l	Schlagrahm	Rahm und Paprika im weitem Topf verrühren und auf die Hälfte einkochen lassen.
1 EL.	Paprika, edelsüss	
500 gr.	Champignons	Pilze kurz kalt spülen, in einem Tuch abtrocknen und in dicke Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer mischen.
	Salz und Pfeffer	
1 EL.	Butter	Das Fleisch würzen. Eine feuerfeste Form mit Butter ausstreichen, die Pilze hinein geben und das Fleisch darauf verteilen.
700 gr.	Schweinsfilet, in 3 cm dicke Scheiben schneiden	
2 EL.	Tomatenmark	Den Rahm mit dem Tomatenmark verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und damit das Fleisch und die Pilze bedecken.
	Salz und Pfeffer	
		In die Mitte des vorgeheizten Ofens (200°) schieben und ca. 20 - 30 Min. backen.
1/2	Bund Peterli, gehackt	Vor dem servieren mit den gehackten Peterli bestreuen.

Dazu passt Trockenreis

Rapunzel-Salat

150 gr.	Feldsalat	Die Tomaten waschen, abtrocknen und
250 gr.	Tomaten	vierteln, entkernen und in kleine
100 gr.	Gouda	Würfel schneiden. Den Gouda würfeln,
4 EL.	sauren Rahm	beides mit dem Salat mischen. Aus den
1 EL.	Öl und Essig	übrigen Zutaten eine Sauce rühren und
2 EL.	Tomatenketchup	abschmecken. Kurz vor dem servieren
1	Prise Cayennepfeffer	den Salat und die Sauce mischen.
1	Prise Salz	

Mexikanischer Pfeffer-Maistopf

2-3	Zwiebeln	In mittelgrosse Würfel schneiden, fein hacken.
2	Knoblauchzehen	
1-2	Pfefferschoten (frische oder eingelegte)	in feine Streifen schneiden.
500 gr.	frische Tomaten	im heissen Wasser brühen, enthäuten und in kleine Würfel schneiden.
2	Dosen Goldmais	abtropfen lassen, das Wasser aber zurück behalten.
750 gr.	Rindfleischwürfel	Die Fleischwürfel im heissen Oel portionenweise rundum anbraten.
6 EL.	Oel	
1 EL.	Paprika	Würzen, die Zwiebeln und den Knoblauch begeben, alles gut anrösten und die
	schwarzer Pfeffer	in Würfel geschnittenen Tomaten begeben.
	Salz	
1 EL.	Tomatenmark	

Im Dampfkochtopf ca. 20 Minuten garen lassen.

Mais

Den Mais dazugeben und erwärmen.

Chili

Vor dem servieren mexikanisch-scharf würzen.

Wird als Eintopf mit Brot gegessen
und mit einem Glas kräftigem Rotwein genossen.

Als Appetitanreger passt dazu Nüsslisalat

Omelette-Souffle auf Gemüse

1 Lauch
1-2 Rüebli
1 EL. Margarine oder Butter
1 dl. Gemüsebouillon
1 Dose Maiskörner, abgetropft
(340 gr.)
100 gr. Schinken

6 Eiweiss
1/2 TL. Salz
50 gr. geriebener Käse
50 gr. Hüttenkäse
1 Bund Schnittlauch
(fein gehackt)

Den Lauch in fingerlange Streifen, und die Rüebli in Stengelchen schneiden. Das Gemüse in der warmen Margarine oder Butter andämpfen und mit der Bouillon ablöschen. Köcheln lassen bis das Gemüse weich ist, alsdann vom Feuer nehmen und die Maiskörner und den Schinken darunter mischen und das Ganze in eine gefettete Gratinform füllen.

Das Eiweiss mit dem Salz steiff schlagen. Das Eigelb mit den restlichen Zutaten vermischen und mit dem Gummischaber sorgfältig unter den Eisschnee mischen. Sofort über das Gemüse verteilen.

Im vorgeheizten Ofen (250°) auf der untersten Rille während 7 Minuten gratinieren.

Tip:

Vorbereiten: Das Gemüse dämpfen und in die Gratinform legen.
Bis zur Verwendung zugedeckt kühl stellen.

Zum wärmen der Form, während des Vorheizens zugedeckt in den Ofen stellen.

Rehgeschmetzeltes mit Eierschwämmen

500 gr.	geschmetzeltes Rehfleisch	Das Fleisch in sehr heissem Oel sehr
2 EL.	Oel	kurz anbraten, würzen und beiseite
	Salz und Pfeffer	stellen.
2 dl.	Weisswein	Den Bratenfond mit dem Weisswein ab-
2 dl.	gebundene Bratensauce	löschen und stark einkochen lassen.
1/2 dl.	Cognac	Mit der Bratensauce auffüllen, kurz
2 EL.	sauren Halbrahm	mitkochen lassen, Cognac und Sauer-
1	Prise Cayenne	rahm beifügen und mit Cayenne wür-
		zen.
		Das Fleisch zur Sauce geben, aber
		nicht mehr kochen lassen.
20 gr.	Butter	Die Eierschwämme und die Traubenbeeren
50 gr.	Eierschwämme	in der Butter dünsten und über das
100 gr.	Traubenbeeren	Fleisch geben.

Dazu servieren wir Spätzli und Chicorée-Salat

R i s o t t o m i t G R A P P A u n d

L u g a n i g h e

250 gr.	Luganighe (Tessiner Schweinswurst)	ca. 10 Minuten im heissen Wasser brühen, in Scheiben schneiden und die Haut ent- fernen.
1	kl. Zwiebel, gehackt	Zwiebeln, Knoblauch und die Peterli im heissen Oel dünsten. Die geschnittenen Luganighe begeben und mit dem Tomaten- puree zur Zwiebelmischung geben. Gut durchdünsten und den Reis beifügen. Mit Grappa ablöschen und mit der Butter ver- feinern. Auf kleinem Feuer ca. 20 Minuten köcheln, dabei immer wieder Bouillon zu- giessen. Vor dem servieren den Sbrinz da- runterziehen.
2	Knoblauchzehen, durchgepresst	
1/2	Bund Peterli, gehackt	
2 EL.	Oel	
1 EL.	Tomatenpuree	
250 gr.	Risottoreis (Vialone)	
1/2 dl.	Grappa	
30 gr.	Butter	
6 dl.	Bouillon	
100 gr.	Sbrinz, gerieben	

Dazu passt grüner oder gemischter Salat

Scaloppine al Limone

(gebratene Kalbsschnitzel mit Zitrone)

4	Kalbsschnitzel, je 150 gr.	Die Schnitzel leicht salzen und pfeffern
	Salz, weisser Pfeffer frisch	im Mehl wenden und das überschüssige
	gemahlen	Mehl abschütteln.
20 gr.	Mehl (2 EL.)	
60 gr.	Butter	Die Butter in der Pfanne erhitzen und
		die Schnitzel auf jeder Seite 3 Minuten
		goldbraun braten....herausnehmen
1/4 l	Fleischbrühe	Den Bratfond mit Fleischbrühe loskochen.
1	Zitrone	Unter heissem Wasser waschen und ab-
		trocknen. In hauchdünne Scheiben schnei-
		den.
		Die Schnitzel wieder in die Pfanne ge-
		ben und mit je einer Zitronenscheibe
		belegen. Zugedeckt 10 Minuten schmoren
		lassen.
		(die restlichen Zitronenscheiben zum
		garnieren)
		Die Schnitzel ohne Flüssigkeit aus der
		Pfanne nehmen und auf einer vorgewärmten
		Platte zugedeckt warm stellen.
3 EL.	Weisswein	Weisswein in den Bratenfond giessen und
1 EL.	Zitronensaft	auf die Hälfte der Flüssigkeitsmenge
		einkochen. Durch ein Sieb giessen und
		mit dem Zitronensaft mischen.
1/2	Bund Peterli, gehackt	In die bis kurz vor dem kochen geratene
		Sauce geben.
		Die Sauce über die Schnitzel giessen.
		Die Platte mit den restlichen Zitronen-
		scheiben garnieren.

Als Beilage Frühlingssalat und
körnig gekochter Reis, oder Nudeln

Schweinsfilet maritime

1 Schweinsfilet
1-2 EL. Öl

Das Filet in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und im heissen Öl kurz anbraten.

1 EL. Senf
1 TL. Sojasauce
1 MS Currypulver
1/2 TL. Paprika
1 MS Thymian
1 MS Salbei
1/2 TL. Salz

Alles gut vermischen und damit die Filettranchen bepinseln.

Das Fleisch in eine eingefettete Gratinform legen.

1 Beutel Champignonsauce
1 dl. Weisswein, zum verfeinern
1 Päcklein Crevetten
(tiefgekühlt)

Die Pilzsauce nach Anleitung zubereiten. Die Crevetten in die Sauce geben, einmal aufkochen, dann die Sauce über die Fleischtranchen giessen. Die Form mit einer Alufolie zudecken und im gut heissen Ofen (240°) ca. 20 Minuten dämpfen.

PS: Die Crevetten können auch weggelassen werden oder aber auch durch Champignons ersetzt werden.

Dazu servieren wir Trockenreis und Salat

W i e n e r S c h n i t z e l

4 Kalbsplätzli vom Stotzen
je ca. 125 gr.
1/2 TL. Salz
je 1 Messerspitze Paprika,
Rosmarin und weisser Pfeffer

Das Salz und die Gewürze mischen und
die Plätzli beidseitig damit bestreuen.

Panade :

1 EL. Mehl
1 Ei, verklopft
1 Prise Salz oder Streuwürze
3-4 EL. Paniermehl

Das Fleisch im Mehl wenden oder mit
einem Sieb das Mehl über das Fleisch
streuen. Das Ei würzen und die bemehlten
Schnitzel darin wenden. Die Schnitzel-
im Paniermehl wenden und die Panade
gut andrücken, damit sie beim braten
nicht abfällt.

2-3 EL. Oel

In der Bratpfanne heiss werden lassen,
und die Schnitzel darin hellbraun bra-
ten.

Zitronenscheiben, Peterli
Sardellen, Kapern und
Paprika

zum garnieren.

K a b i s s a l a t n a c h B a u e r n a r t

400 gr. Weisskabis
4 EL. Kressi-Essig

Waschen, rüsten und in Streifen schnei-
den. Den Essig aufkochen und über den
Kabis giessen. (der heisse Essig macht
den Kabis milder)

Sauce :

 Pfeffer aus der Mühle
 Schnittlauch, fein geschnitten
1/2 Zwiebel, gehackt
1/2 Knoblauchzehe, gepresst
1/2 TL. Salz
 wenig Streuwürze
3 EL. Dorina Oel

Alle Zutaten mit dem Schwingbesen gut
verrühren, unter den Salat mischen und
mindestens 1 Stunde ziehen lassen.
(hie und da durchmischen)

100 gr. Speckwürfeli

Langsam knusperig braten und vor dem
servieren über den Salat streuen.

W i r s i n g a u f l a u f

200 gr. Roggenbrot
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
50 gr. Butter

Das Roggenbrot in etwa 4 mm dicke Scheiben schneiden und im Toaster hell toasten, abkühlen lassen.

Den Knoblauch verreiben und die Butter-Brotscheiben damit bestreichen.

1 Kopf Wirsing
(ca. 800 gr.)

Putzen, die äusseren trockenen Blätter und den Stunk entfernen, die übrigen unversehrten Blätter in kochendes Salzwasser geben und etwa 5 Minuten darin kochen. Anschliessend die Blätter im kalten Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

200 gr. Frühstückspeck
(geschnitten)
250 gr. Zwiebeln

6 Tranchen beiseite legen und die restlichen Tranchen fein zerschneiden.

Die Zwiebeln würfeln, den geschnittenen Speck in einer Pfanne auslassen und die Zwiebeln darin andünsten.

150 gr. geriebener Käse

Eine gebutterte Auflaufform mit einem Teil der Brotscheiben (mit der gebutterten Seite nach unten) auslegen. Die Speck-Zwiebelmischung darüber verteilen, die Wirsingblätter abwechselnd mit den restlichen Brotscheiben und ...

einschichten, bis alle Zutaten in der Form sind, die oberste Schicht sollte aus möglichst festen Kohlblättern bestehen.

1 Pkt. Zwiebelsuppe

Nach der Anleitung auf dem Päckchen zubereiten. 3/4 l von der Suppe abmessen und über den Auflauf giessen. Die beiseite gelegten Speckscheiben darauf geben und die Form auf den Rost im vorgeheizten Backofen schieben.

Bei ca. 250° etwa 45 Minuten backen lassen.

K a l b s s t e a k a n P i l z r a h m s a u c e

4	Kalbssteaks ca. 150 gr.	Würzen und im Mehl wenden, alsdann im
	Pfeffer und Salz	heissen Oel beidseitig ca. 3 Minuten
2 EL.	Oel	braten und....warmstellen.

Sauce

200 gr.	Champignons	Waschen und vierteln und mit etwas
20 gr.	getrocknete Morcheln	Zitronensaft vermischen.
	Zitronensaft	
1/2	Zwiebel, fein gehackt	Im restlichen Bratoel gut andämpfen, die
1/2 TL.	Paprika	Paprika mitdämpfen und die Pilze begeben.
1 dl.	Weisswein	Dazugiessen und bei schwacher Hitze zuge-
	Saft einer halben Zitrone	deckt leise köcheln lassen. (3 Minuten)
2 dl.	klare Bratensauce, angerührt	Begeben und mitkochen bis die Sauce
		dicklich ist.
1 1/2-2 dl.	Rahm	Begeben und leicht aufkochen lassen.
	Streuwürze	Die Sauce damit abschmecken.

B a n a n e s f l a m b é e s

1		Stück Butter	schmelzen
2	El	Zucker	beifügen und hellbraun caramelisieren
1/2		Citrone, Saft	dazugeben und auskochen
1/2		Gläschen Maraschino	dazugiessen
6		Bananen	der Länge nach halbieren, in der Flüssigkeit kurz dämpfen und einmal sorgfältig wenden.
1/2		Gläschen Cognac	dazugiessen, und sofort flambieren.

Die Bananen auf Vanilleglace anrichten, mit dem brennenden
Saft beträufeln und sofort servieren.

Die Glace kann fertig gekauft oder dann folgendermassen
zubereitet werden.

Vanille-Glace

1/2	l	Milch	
100	gr	Zucker	
1		Päckli Vanillezucker	aufkochen
4		Eigelb	verklopfen. Die siedende Vanille- milch unter ständigem Schlagen das Eigelb beimischen, kalt stellen
2	dl	Rahm	halbsteif schlagen, unter die er- kaltete Crème mischen. In eine Ge- frierschublade füllen und gefrieren lassen.

F i l e t - S t r o g a n o f f

480 gr Rindsfilet oder Huft
(in Würfel geschnitten)
Oel

Das Fleisch im stark erhitzten Oel anbraten, das Fleisch darf nicht ganz durch sein Herausnehmen

15 gr Butter
30 gr Zwiebeln
40 gr Emincierte Champignons
40 gr Gurkenstreifen
40 gr Peperonistreifen

Butter beigeben und die Garnituren anziehen.

20 gr Paprika

Mit Paprika bestäuben und die Garnituren zum Fleisch geben.

1/5 dl Rotwein
4 dl Jus

Mit Rotwein ablöschen mit Jus auffüllen und kurz kochen lassen.

3 dl Rahm (geschlagen)
15 gr Senf
Salz und Pfeffer
aus der Mühle

Mit Rahm verfeinern und mit Senf durchziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch und die Beilagen in der Sauce geben und in einem geeigneten Geschirr anrichten.

Butterreis passt dazu.

F l e i s c h c u r r y

750	gr	Lammschulter (ohne Knochen)	Unter fliessendem kalten Wasser abspühlen, trockentupfen, eventuell Fett und Sehnen entfernen. Das Fleisch in 2-3 cm grosse Würfel schneiden.
1		Zwiebel, fein gehackt	
1		Knoblauchzehe, fein gehackt	
50	gr	Butterschmalz	Die gehackte Zwiebel und den fein geschnittenen Knoblauch darin andünsten.
1	Tl	Chilipulver	
2	Tl	Pfeffer	
2	Tl	Korianderpulver	
1	Tl	Kreuzkümmel	
1	Tl	Kurkuma	Hinzufügen
3		kleine reife Tomaten	Waschen, halbieren, die Stengelansätze herausschneiden, die Tomaten hinzufügen, und ca. 5 Minuten durchdünsten lassen. Die Fleischwürfel hinzufügen und mit dem
		Saft einer Zitrone	betäufeln, und das Ganze mit würzen.
		Salz	
300	ml	Instant-Fleischbrühe	Hinzufügen, zugedeckt etwa 45 Minuten schmoren lassen, ab und zu umrühren und zum Schluss
2	Tl	Graham Masala (indische Gewürzmischung)	unterrühren, das Gericht nochmals etwa 10 Minuten köcheln lassen.

Als Beilage: Reis und Salat

G e b a c k e n e r K a b i s

(Rezept aus Nidwalden)

1,2 kg weisser Kabis
Salz

Den Kabis in 1 cm dicke Streifen schneiden, gründlich waschen, im Salzwasser zu 2/3 weichkochen und zum Abtropfen in ein Sieb schütten.

100 gr Butter
Schinken, in Streifen
geschnitten
100 gr geriebener Käse
2 mittlere gesottene
Kartoffeln

In eine gebutterte Auflaufform eine Lage Kabis geben, darüber den Schinken und etwas Käse verteilen. Darauf kommen die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln, welche mit dem restlichen Käse und dem Rest Kabis zugedeckt werden.

1 Ei
1 l Milch
1 Tasse Rahm
Salz und Pfeffer

Aus den Zutaten den Guss herstellen und darüber giessen.

Butterflocken
Speckscheiben

Mit Butterflocken belegen und im Ofen ca. 30 - 40 Minuten backen. Nach 20 Minuten Backzeit legt man den fein geschnittenen Speck auf den Auflauf damit er schön knusperig wird.

G e f ü l l t e C r ê p e s

Crêpes - Teig

150	gr	Weiss-, Ruch-, oder Vollkornmehl
1		Prise Salz
3		Eier
50	gr	flüssige Butter wenig Oel zum Backen

Mehl mit Salz vermischen, mit der Hälfte Milch zu glattem Teig verrühren. Die Eier zerquirlen, begeben, die restliche Milch und die flüssige Butter dazurühren.

Eine Crêpes- oder eine Teflonpfanne mit Oel ausstreichen und aus dem Teig ca. 12 Crêpes backen. Nach jeder Crêpes die Pfanne erneut mit etwas Oel ausstreichen.

Hackfleisch-Füllung

200	gr	Hackfleisch gemischt
1	El	Erdnussoel
1		kleine Zwiebel
1		Knoblauchzehe gepresst
50	gr	Zucchetti gewürfelt
1/2	dl	Rotwein
1/2	dl	Wasser
		Salz, Pfeffer u. Oregano
		Tomatenpurée

Das Hackfleisch im heissen Oel anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Zucchettiwürfeli begeben, ca. 10 Minuten mitdämpfen.

Das Tomatenpurée begeben, ablöschen und würzen. 5 Min. köcheln lassen, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Die Füllung auf 6 Crêpes verteilen und einrollen. Heiss servieren

Gemüse-Käse-Füllung

1		kleine Zwiebel (40gr)
1	Tl	Butter
150	gr	Peperoni
150	gr.	frische Champignons
1	El	gehackte, frische Kräuter
		Salz und Pfeffer
100	gr	Greyerzer

Die Zwiebel in Streifen schneiden, die Peperoni entkernen, in kleine Würfel, und die Champignons blättrig schneiden. Alles in der Butter kurz dämpfen, gehackte Kräuter begeben und würzen.

Den Käse in kleine Würfel schneiden, begeben, leicht schmelzen lassen und die Füllung sofort auf 6 Crêpes verteilen. Heiss servieren

Erdbeer - Füllung

1		Becher Blanc-battu, 15% Fett
200	gr	
2	El	Zucker
150	gr	Erdbeeren

Blanc-battu mit dem Zucker verrühren. Erdbeeren waschen, rüsten, in Würfel schneiden und unter den Blanc-battu mischen. Füllung auf 6 Crêpes verteilen und einrollen.

G e f ü l l t e K a l b s k o t e l e t t s s u r p r i s e

4		dicke Kalbskoteletts	seitlich mit einer Tasche zum füllen versehen.
100	gr	Schinken	Den Schinken und die Champignons klein schneiden und zusammen mit der Zwiebel leicht anbraten. die gehackte Petersilie und die entkernte, kleingeschnittene Tomate hinzufügen und ein paar Minuten mit dünsten. Mit Salz, Majoran, Rosmarin und Pfeffer abschmecken und ziemlich stark einkochen lassen.
100	gr	Champignons	
1		Zwiebel, fein gehackt	
		etwas Butter	
1		Büschel Peterli, fein gehackt	
1		Tomate, kleingeschnitten	
		etwas Salz	
		je eine Prise Majoran	Die Koteletts mit dieser Masse füllen und die Oeffnungen mit Zahnstochern zustecken. - Mit Salz und Pfeffer würzen und im Mehl wenden.
		Rosmarin und Pfeffer	
1	El	Mehl	Das Fleisch im heissen Biofin auf jeder Seite 5-6 Minuten braten. Herausnehmen und warmhalten.
1	El	Biofin 10%	
2	dl	klare Sauce	
1	El	Cognac	
1	El	Tomatenpüre	
2-3	El	Rahm	Den Fond mit der klaren Sauce auflösen. Cognac, Tomatenpüre und den Rahm beifügen, gut durchkochen und mit etwas Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem servieren über die fertigen Koteletts giessen.

Nudeln oder Spaghetti mit Saisonsalat dazu servieren.

PS: Dasselbe kann auch mit Schweinskoteletts zubereitet werden. Die Bratzeit muss man aber auf 7 - 8 Min. verlängern.

G e m ü s e w ä h e

- 1 Paket LEISI Blätterteig
 (ideal zum Tiefkühlen)
 wenig Butter
- 100 gr Rüebli
100 gr Sellerie
100 gr Lauch
100 gr Zwiebel
50 gr Butter
- 100 gr Champignons
2 Tomaten
 Salz, Pfeffer und Oregano
- 100 gr Speckwürfeli

Das Kuchenblech mit der Butter ausstreichen und den ausgewallten Teig einlegen.

Das Gemüse waschen rüsten und in kleine Würfel schneiden. Während ca. 10 Minuten in Butter auf kleinem Feuer dünsten..

Die in Scheiben geschnittenen Champignons und die geschälten, ausgedrückten und in Würfel geschnittenen Tomaten begeben und kurz mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen, erkalten lassen und auf dem Kuchenboden verteilen.

Die Speckwürfeli über den Gemüsekuchen verteilen.

Guss:

- 2 Eier
1 dl Rahm
1 dl Milch
50 gr Sprinz, gerieben
 Salz, Pfeffer und Muskat

Alle Zutaten für den Guss verquirlen und über das gedünstete Gemüse verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° während ca. 35 Minuten goldgelb backen.

Heiss servieren.

G e s c h n e t z e l t e s a l a P r o v e n c a l e

500	gr	geschnetzeltes Pouletfleisch	mit Haushaltpapier trocknen
2	El	Mehl	das Fleisch damit bestäuben
		Oel oder Bratbutter nach Bedarf	in der Bratpfanne warm werden lassen, das Fleisch in Portionen anbraten, herausnehmen.
1/2	Tl	Salz wenig Pfeffer	das Fleisch würzen
1	El	Oliven- oder anderes Oel	in der Bratpfanne warm werden lassen.
2		Zwiebeln, fein gehackt	
2		Knoblauchzehen, gepresst	
1		rote Peperoni, gewürfelt	
1		Aubergine, gross gewürfelt	
2	Tl	franz. Kräutermischung	zugeben, und andämpfen
2	dl	Rotwein, oder Bouillon	
1	Dose	gehackte Pelati (400gr)	
1	Tl	Salz wenig Pfeffer und Cayennepfeffer	alles zugeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 20 Min. köcheln und das Fleisch darin erwärmen.
		einige schwarze Oliven	vor dem servieren beifügen.

Als Hauptgericht mit Teigwaren oder Reis servieren.

G e s c h n e t z e l t e s S c h w e i n e f l e i s c h
a n B i e r - S a u c e

100	gr	Speckwürfeli	
500	gr	geschn. Schweinefleisch	Die Speckwürfeli glasig braten, das Fleisch beigeben und kräftig anbraten.
160	gr	Zwiebeln in Streifen geschnitten	
120	gr	Rüebli in kleine Würfel geschnitten	
2	dl	Bier	
1/2	dl	Bouillon	
		Salz, Pfeffer, Paprika und Knoblauchpulver	Das Gemüse beigeben, kurz dämpfen, ablöschen und würzen. - Zugedeckt bei kleiner Hitze 10-15 Minuten leise köcheln lassen.
150	gr	Kräuter Frischkäse (Tartare oder Boursin)	Zum Schluss den Frischkäse beigeben, unter Rühren in der Sauce auflösen.

Kochzeit ca. 20 Minuten

Mit Reis oder Nudeln servieren.

Gulasch Esterházy

4 Rüebli
1 kleiner Sellerie
2 Lauch
1 Zwiebel

Das Gemüse in ganz feine Streifchen schneiden.

800 gr Rindfleisch
2 dl Rotwein
Salz und Pfeffer

Das Fleisch in Würfel schneiden anbraten, würzen, und mit dem Wein ablöschen und etwas einkochen lassen.

2 dl Bratensauce

Die Bratensauce dazu geben und zuge-
deckt auf kleinem Feuer 45-50 Min.
köcheln lassen. Ev. Wasser nach-
giessen.

Dann das Gemüse zum Fleisch geben
und noch 10 Minuten mitkochen.
Abschmecken.

Das Fleisch aus der Sauce nehmen
und anrichten.
Die Sauce mit dem Gemüse über das
Fleisch giessen.

Als Beilage Nudeln und Salat

Gratin dauphinois

Margarine
halbe Knoblauchzehe

Eine grosse, flache Gratinform mit einer halbierten Knoblauchzehe ausreiben und anschliessend die Form mit der Margarine gut einfetten.

800 gr Kartoffeln

Die rohen Kartoffeln schählen, abspülen, (nicht ins Wasser legen) in dünne Scheiben schneiden, und lagenweise in die Form füllen.

Salz, und Pfeffer
aus der Mühle

Salz und Pfeffer dazwischen streuen.

4 dl Milch
1 1/2 dl Rahm
1/2 Tl Salz
Margarinenflöckli

Die Milch, den Rahm und das Salz vermischen und über die Kartoffeln giessen und die Margarineflöckli darüber verteilen.

In der Mitte des auf 180° vorgeheizten Ofens während 50 Minuten backen.
Dann herausnehmen und

1 1/2 dl Rahm

Ueber die Kartoffeln giessen und nochmals 15-20 Minuten weiterbacken, bis die Kartoffeln weich sind; die Flüssigkeit soll jedoch noch nicht ganz eingekocht sein und der Gratin sollte eine schöne braune Kruste haben.

Frisch aus dem Ofen mit Salat serviert.

Hackbraten an Eierschwämmli - Sauce

		Erdnussoel
2		grosse Zwiebeln, fein geschnit.
2		grosse Karotten, fein geschnit.
1/4		Sellerie, fein geschnitten
1/3		Lauch, feine Streifen
1		Bund Peterli, gehackt
		frische Kräuter
		(Salbei, Thymian und
		Majoran)
3		Eier
3		Scheiben altes Weissbrot
		Milch
800	gr	Rindfleisch
400	gr	Schweinefleisch

Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Lauch Petersilie und Kräuter zusammen im heissen Oel andämpfen.

Das Brot in der Milch einweichen und auskühlen lassen. Die Eier mit der Fleischmasse gut vermischen.

Alle Zutaten zusammen mit dem Fleisch durch die zweitfeinste Scheibe des Fleischwolfes treiben. Die Eier mit der Fleischmasse gut vermischen. Würzen mit Salz, Paprika und Pfeffer --- und zu einem Braten formen.

Das Bratgeschirr mit Oel auspinseln. Den Braten in die Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens schieben. Wenn der Braten Farbe angenommen hat, Ofentemperatur auf 180 Grad reduzieren.

Bratzeit: je nach Grösse und Dicke des Bratens ca. 40-50 Min.

Eierschwämmli - Sauce

1		Erdnussoel
200	gr	Zwiebel, gehackt
		Eierschwämmli
2	dl	Bratensauce
		Rahm

Das Oel erhitzen, die Zwiebel und die Eierschwämmli darin andämpfen und mit Weisswein ablöschen. Die Bratensauce begeben, leicht einkochen lassen und dann mit Rahm nach Belieben verfeinern.

Hühnerbrust in feiner Pfeffersauce

4		Hühnerbrustfilets	Unter fliessendem kalten Wasser abspülen, trockentupfen und mit
		Salz, Pfeffer und Paprika edelsüss	bestreuen.
50	gr	Schinkenspeck	in Streifen schneiden
2	El	Butter	In der Pfanne erhitzen, die Hühnerbrustfilets auf beiden Seiten in der heissen Butter anbraten, die Schinkenstreifen hinzufügen und kurze Zeit mitbraten.
4	El	Whisky	Die Filets beträufeln und flambieren. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen.

Pfeffersauce

1	Tl	grüne Pfefferkörner	zerdrücken
1	Tl	" "	
		ganze	
150	gr	Crème fraîche	Alles zusammen in die Bratbutter geben, verrühren und zum kochen bringen. Das ganze etwas einkochen lassen und mit Pilz-Sojasauce abschmecken, die Hühnerfilets in der Sauce erhitzen und sofort servieren.
		Pilz-Sojasauce	

Bratzeit ca. 10 Minuten

Als Beilagen eignen sich, Petersilienkartoffeln, Butterreis, eine Gemüseplatte oder gemischter Salat.

K u t t e l t o p f

1 El Oliven- oder anderes Oel
500 gr Zwiebeln, geviertelt
3-4 Knoblauchzehen, halbiert
3-4 gelbe und rote Peperoni
in breiten Streifen
2 1/2 dl Weisswein
1 Hühnerbouillonwürfel

Das Oel in einer Pfanne warm werden lassen und alles Gemüse begeben und andämpfen.
Den Wein und den Bouillonwürfel dazugeben und zugedeckt auf kleinem Feuer ca. 25 Minuten köcheln lassen.

600 gr Kutteln, in Streifen gekocht
1/2 dl Wasser, nach Bedarf

In die Pfanne geben und zugedeckt weitere 10 Minuten köcheln lassen.

2 wenig Salz
Messerspitzen
Cayennepeffer

abschmecken

150 gr Pfeffer-Boursin

Mit der Gabel zerdrücken, begeben, den Käse in der Flüssigkeit schmelzen, nochmals kurz aufkochen, - servieren.

Oder: etwas Flüssigkeit von den Kutteln in ein Pfännchen giessen. Den zerdrückten Käse begeben. Unter Rühren mit dem Schwingbesen erwärmen, bis der Käse geschmolzen ist. Dann die Mischung zu den Kutteln geben.

Als Hauptgericht mit Salz- oder geschwellten Kartoffeln, oder mit Kartoffelstock servieren.

Mexikanisches Pouletgeschnetzeltes

1		grüne Peperoni		
1		rote Peperoni		Waschen, halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
600	gr	Pouletfleisch, geschnetzelt		
2	El	Oel		Im heissen Oel anbraten.
		Salz und Pfeffer		Würzen.
50	gr	Sultaninen		
1		Dose Maiskörner		Die Peperoni, die abgetropften Maiskörner und die Sultaninen dazugeben, und kurz dünsten.
2	El	Zitronensaft		
2	dl	Hühnerbouillon		Mit Zitronensaft und der Bouillon ablöschen und 10 Minuten köcheln lassen.
		Salz und Pfeffer		Pikant abschmecken.

Trockenreis dazu servieren.

R i n d e r t o p f n a c h S c h w e i z e r a r t

750	gr	Rindfleisch, aus der Keule	In etwa 3 cm grosse Würfel schneiden.
4		grosse Zwiebeln, gehackt	In einem grossen Topf das Oel erhitzen
2		Knoblauchzehen, durchgepresst	und das Fleisch darin ca. 10 Minuten
300	gr	kleine Kartoffeln , geviertelt	anbraten. Alsdann mit Mehl und Paprika
300	gr	kleine Rüebli, geviertelt	bestäuben und das Tomatenmark darunter
2	El	Oel	rühren.
2	El	Mehl	Die Zwiebeln und den Knoblauch dazu-
2	El	Tomatenmark	geben und zugedeckt 5 Minuten schmoren
1/8	l	Rotwein	lassen. Mit dem Rotwein ablöschen,
3/8	l	Bouillon	und weitere 5 Minuten schmoren.
		Salz und Pfeffer aus der Mühle	Bouillon dazugiessen und mit Salz,
1		Prise Zucker	Pfeffer und Zucker abschmecken.
3		kleine Lorbeerblätter	Zum Schluss noch den Lorbeer und
4		Nelken	die Nelken zufügen und alles noch-
			mals 40 Minuten schmoren lassen.
			30 Minuten vor dem Ende der Garzeit
			den Lorbeer und die Nelken entfernen,
			und die Kartoffeln und die Rüebli
			zugeben.

S a l t i m b o c c a a l l a r o m a n a

- | | | | |
|---|----|---|---|
| 8 | | dünne Kalbsschnitzel
(je ca. 70 gr.)
wenig Salz und Pfeffer | |
| 8 | | Tranchen Rohschinken | |
| 8 | | Salbeiblätter | Das Fleisch beiseitig mit wenig Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Mit Zahnstocher auf jedes Schnitzel je eine halbe Tranche Schinken und ein Salbeiblatt heften. |
| 2 | El | Margarine oder Butter | In der Bratpfanne warm werden lassen. Die Schnitzel beidseitig kurz braten, herausnehmen, warm stellen und das Bratfett mit Haushaltpapier auftupfen. |
| 1 | dl | Weisswein oder Marsala | Im Bratsatz auflösen und etwas einkochen lassen. |
| 1 | El | Margarine oder Butter | Darunterrühren, aber nicht mehr kochen lassen. Die Sauce würzen und über die Schnitzel verteilen. |

Scaloppine mit Pilzsauce

400 gr dünne Kalbsschnitzel
Mehl zum bestäuben
2 El Butter
2 El Öl

Das Fleisch mit dem Haushaltspapier trocken tupfen und sparsam mit Mehl bestäuben. In der heissen Butter-Öelmischung beidseitig ganz kurz anbraten. — Aus der Pfanne nehmen.

300 gr kleine Eierschwämme
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
1-2 Salbeiblätter
1 El Petersilie, gehackt
1 El Sherry
4 El Weisswein
1/2 Tl Gemüse-Extrakt
1 dl Doppelrahm

Pilze, Knoblauch und Peterli ebenfalls kurz braten, und mit Sherry und Weisswein ablöschen. Das Gemüseextrakt und den Doppelrahm beifügen.

Die Schnitzel wieder in die Sauce geben und nur noch kurz darin ziehen lassen.

Streuwürze
Pfeffer aus der Mühle

Mit Streuwürze und Pfeffer abschmecken

Feine Nüdeli dazu servieren.

Schinkenrolle mit Sauerkraut

500 gr Sauerkraut
1 dl Vollrahm
8 Modellschinken-Tranchen

Das Sauerkraut zusammen mit dem Rahm gut einkochen, sodass eine feste Masse entsteht. Diese dann in die Schinkentranchen einwickeln und in eine gebutterte Gratinschale einbetten.

Sauce Mornay :

3 El Oel
3 El Mehl
7 1/2 dl Milch

Das Oel in einer Pfanne warm werden lassen. Das Mehl beigegeben, kurz dünsten. Das Mehl soll keine Farbe annehmen.

Die Pfanne vom Herd ziehen und die Milch aufs Mal dazugiessen und mit dem Schwingbeesen glattrühren.

2 Eigelb

Die Pfanne auf die Herdplatte zurückstellen, die beiden Eigelb dazugeben und die Sauce unter ständigem Rühren mit dem Schwingbeesen aufkochen.

40 gr Sbrinz
Salz, Pfeffer, Glutamat
Muskat und wenig Kümmel

Die Hitze reduzieren und die Sauce würzen, ca. 10 Minuten unter gelegentlichem Rühren auf kleinem Feuer weiterköcheln.

40 gr Sbrinz

Mit der passierten Sauce die Schinkenrollen nappieren und mit dem Sbrinz überstreuen.

Im Ofen bei 180° ca. 50 Minuten gratinieren.

TIP: Dieses Gericht mit Dampfkartoffeln servieren.

Schwedischer Schweinebraten

1 kg Schweinshals
150 gr Dörrzwetschgen
Salz, schwarzer
Pfeffer aus der Mühle

Mit dem Messer eine schmale Tasche in den Braten schneiden. Die Zwetschgen entsteinen. Mit Hilfe eines Kochlöffels die Zwetschgen in die Tasche im Fleisch stopfen.

1 El Senf
1 Bratbutter
1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt
1 Gewürznelke
1 Zweig Thymian
2 dl Weisswein
2 dl Bouillion

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf einstreichen. Bratbutter in einem Bratgeschirre erhitzen und das Fleisch ringsum kräftig anbraten. Die Zwiebel schälen, mit dem Lorbeerblatt und der Gewürznelke bestecken, zum Fleisch geben und kurz mitbraten. Den Thymianzweig dazugeben und mit dem Weisswein ablöschen. — Etwas einkochen lassen, dann die Bouillion dazugiessen.

Den Braten im vorgeheizten Bratofen bei 180 Grad eine Stunde schmoren lassen. Ab und zu mit dem Bratensaft begiessen. Sollte die Flüssigkeit vollständig einkochen, etwas Wasser dazugeben. Den Thymianzweig entfernen und den Braten in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Mit dem Bratenjus servieren.

TIPS:

Zu diesem Braten passt Rotkraut mit Äpfeln und luftiger Kartoffelstock besonders gut.

Truthahnschnitzel à l'orange

4		Truthahnschnitzel à je 100 - 130 gr. Salz und Pfeffer Mehl	
1 1/2	El	Dorina Margarine	Gut würzen und im Mehl wenden, abklopfen. Die Schnitzel bei mittlerer Hitze beidseitig einige Minuten braten, und warmstellen.
1	El	Zucker	hellbraun rösten
1		Orange, Saft und Schale	beifügen
1		kleines Gläschen Cognac	
1		Tasse Orangenschnitze	
3	El	fertige Bratensauce	
1/2	dl	Kaffeerahm	Den Cognac, die Orangenschnitze und die fertige Bratensauce dazugeben und von Feuer nehmen. Mit der Sauce mischen, die Schnitzel in die Sauce geben aber nicht kochen lassen....nur erhitzen.
2	El	Mandelsplitter	Separat in wenig Margarine rösten und über die angerichteten Schnitzel streuen.

Knöpfli und Saisonsalat passen gut dazu.