
KOCKKURS
M R Z

1. Kursabend

16. Januar 1968

Menu :

Paprika - Schnitzel
Reis à la Elisabeth
Salatteller
Fruchtdessert
Kaffee

PAPRIKA - SCHNITZEL (4 Pers.)
=====

4 - 8 Schweinsplätzli

Fett heiss

Salz, Pfeffer

1 gehackte Zwiebel

1 gestr. Esslöffel Paprika

1 gestr. Esslöffel Mehl

1 dl. Weisswein

1 dl. Rahm

Salz, Pfeffer

im Mehl wenden

die Plätzli 9 - 11 Min. braten,
dann aus der Pfanne nehmen

die Plätzli würzen

} dämpfen

beigeben

ablöschen, aufkochen

beigeben, die Sauce nicht
mehr kochen

die Sauce würzen

Die Schnitzel evt. 3 - 4 Min. in die Sauce legen,
Fleisch anrichten, Sauce darübergiessen.

Bratzeit für Schnitzel :

Kalbsschnitzel 6 - 9 Min.

Schweinschnitzel 9 - 11 Min.

Rehschnitzel 4 - 6 Min.

SYRISCHER REIS (4 Pers.)

1 Esslöffel Olivenöl	erhitzen
4 Esslöffel Mandelsplitter	im Oel leicht bräunen
½ Tasse Sultaninen	} begeben, kurz mitdämpfen
250 gr. Reis	
6 - 7 dl. Wasser	} ablöschen
evt. wenig Weisswein	
1 Bouillonwürfel	begeben
evt. wenig Salz & Pfeffer	begeben

Den Reis 15 - 18 Minuten auf kleinem Feuer kochen.

-.-.-.-.-
PARADIESFREUDEN (4 Pers.)

(gefüllte Orangen)

4 Orangen	den Deckel wegschneiden die Orangen aushöhlen das Fruchtfleisch klein schne
3 - 4 Datteln	} in Würfeli schneiden
1 - 2 Feigen	
1 - 2 Scheiben Ananas	
eine Handvoll Weinbeeren	in warmes Wasser einlegen, dann klein schneiden
1 Glas Sherry	Fruchtfleisch der Orangen und die übrigen Zutaten während 1 Stunde darin ziehen lassen

Darnach den Fruchtsalat in die ausgehöhlten Orangen einfüllen,
kühl stellen, mit kand. Kirschen garnieren.

-.-.-.-.-

