
 ** KOCHKURS **
 ** M R Z **

9. K u r s a b e n d

12. November 1968

M e n u : Gulaschsuppe
 Salatteller
 Spaghetti mit pikanter Sauce
 Wiener Samt

GULASCHSUPPE (4 Pers.)
 =====

2 Essl. Schweinefett		erhitzen
500 gr. Rindsschenkel od. Kuhfleisch)	in kleine Würfel schneiden, anbraten
2 Zwiebeln)	fein schneiden, zum Fleisch geben, dämpfen
2 Knoblauchzehen)	
2 Rüebli)	in Würfel schneiden, kurze Zeit mitdämpfen
2 Kartoffeln)	
2-4 Teel. Rosenpaprika	}	beigeben, mischen
1 Teel. Kümmel		
2 Essl. Tomatenpurée		
1 Beutel Maggi Oxtail		beigeben
1 Lt. Wasser)	beigeben, rühren bis die Suppe aufkocht

Die Suppe auf kleinem Feuer 1 bis 2 Stunden kochen. Nach Be-
 lieben kann noch ein Bouillonwürfel beigefügt werden.

Die Suppe vor dem Anrichten evt. verdünnen und nachwürzen.

SPAGHETTI (4 Pers.)
 =====

2½ - 3 Lt. Wasser		aufkochen
1 Essl. Salz		beigeben
250 - 300 gr. Spaghetti)	ins Wasser geben, mit einer Gabel auflockern

Auf gutem Feuer 15 bis 20 Min. abgedeckt kochen.

Die Spaghetti in einem Sieb abtropfen lassen.

1 Stück Butter		erhitzen
Spaghetti in der Butter wenden - auf eine warme Platte anrichten.		

PIKANTE SAUCE (4 Pers.)
=====

1 Essl. Oel	erhitzen
2 Zwiebeln	} fein schneiden, dämpfen
4 Knoblauchzehen	
1 Büschel Peterli	
1 Teel. Curry	} beigeben, dämpfen
Muskat	
Pfeffer	
Paprika	
2 zerstoßene Lorbeerblätter	
150 gr. Schinken	fein schneiden, beigeben
1 Essl. Tomatenpurée	beigeben
3½ - 4 dl. Wasser	beigeben
Salz, Aromat	zum Würzen

Die Sauce darf nicht zu stark gewürzt werden, da sie beim kochen noch etwas eindicken soll.

Kochzeit : 30 - 40 Min.

WIENER SAMT (6 Portionen)
=====

Zutaten:	1 Liter Vanilleglace
	5 Tassen starker, heisser Mokka
	evt. Schlagrahm
Zubereitung:	In 6 hohe Gläser ½ der Glace verteilen, mit Mokka auffüllen bis zu 2/3 Höhe. Nochmals Glace einfüllen, dann den Rest der Mokka beigeben. Mit Schlagrahm garnieren.

S A L A T

RUEBLISALAT (4 Pers.)
=====

Sauce: 1 Zitrone
6 Essl. Rahm
wenig Zucker & Salz } mischen

300 gr. Rüebli
schälen, raffeln } sofort mit der Sauce mischen,
da sonst die Rüebli braun
werden.

GEKOCHTER SELLERIESALAT (4 Pers.)
=====

1 mittlere Sellerieknolle) waschen, schälen, in $\frac{1}{2}$ cm
dicke Scheiben schneiden

2-3 dl. Wasser
1 Teel. Salz } aufkochen, die Sellerie-
scheiben beigeben und
ca. 2 Teel. Essig } nicht zu weich kochen.

Die Selleriescheiben nebeneinander auf einen Teller anrichten,
mit der Sauce übergossen und eine halbe Stunde kühl stellen.

Sauce: 1 Essl. Essig
wenig Salz & Pfeffer } mischen
3 Essl. Oel

ENDIVIENSALAT
=====

Salat waschen, in 1 cm breite Streifen schneiden, mit einer
gewöhnlichen Salatsauce mischen.