

KALBSHAXE (ganze)

- 1-2 Essl. Oel) erhitzen
 - 1 ganze Kalbshaxe) anbraten
 - 1 Zwiebel, grob geschnitten) anbraten
- Fleisch aus der Pfanne nehmen, salzen, pfeffern.
- 1 Rüebli, 1 Stück Sellerie) dämpfen
 - ½ Lauch, geschnittene Petersilie
 - 1 Glas Weisswein) begeben, aufkochen
 - 1½ Glas Bouillon
 - evt. Salz, Pfeffer, Paprika) zum würzen

Fleisch in die Pfanne geben, ½ Std. zugedeckt kochen.

Pfanne nicht zugedeckt in den heissen Ofen stellen. Bei mittlerer Hitze 1½-2 Std. braten. Oefters wenden und übergiessen.

Beginnt sich das Fleisch vom Knochen zu lösen, so wird er entfernt und das Fleisch quer zur Faser geschnitten.

Die Sauce wenn nötig verdünnen und über das Fleisch giessen.

BRATKARTOFFELN

- 8 - 12 Kartoffeln) schälen, in grosse Würfel schneiden, in 3-4 dl. kaltes Oel geben.

Pfanne zudecken, auf grösste Stufe schalten. Nach 10 Min. Bratzeit die Pfanne abdecken, die Kartoffeln fertig braten. Abtropfen lassen, anrichten, salzen.

GEFUELTE AEPFEL (8 Stück)

8 Aepfel schälen, in der Mitte einen Streifen Haut stehen lassen. Das Kerngehäuse von oben nach unten ausstechen. Die Aepfel in eine Gratinform stellen.

- Füllung:
- 50 gr. Haselnüsse gemahlen)
 - 3 Essl. Zucker) mischen, in die Aepfel einfüllen.
 - ½ Zitrone, Saft & Schale)
 - 2 Essl. Milch od. Rahm)

- 2 dl. Weisswein, Wasser oder Most) in die Form geben.
- 20 gr. Zucker (2 Essl.)

- 30 gr. Butter) auf die Aepfel verteilen.

Die Aepfel zugedeckt im heissen Ofen weichdämpfen. Dauer 20 - 30 Min.

- Meringuemasse:
- 2 Eiweiss) zu steifem Schnee schlagen, löffelweise zum Eierschnee geben und mischen.
 - 100 Gr. Zucker

Die Masse in den Dressiersack einfüllen und die Aepfel damit garnieren. Die Form ohne Deckel in den heissen Ofen stellen, bis die Meringuemasse leicht hellgelb ist.