
Menu : Gefüllte Schinkenrollen
 Beef Stroganoff
 Trockenreis
 Savařin

BOEUF STROGANOFF (4 Pers.)

2 Essl. Oel) erhitzen
 20 gr. Butter)
 500 gr. Rindsfilet oder Huft)
 in 2 cm dicke & 7 cm lange Streifen) 2 - 3 Min. anbraten,
 schneiden) Fleisch aus der Pfanne nehmen
 wenig Butter in den Bratenfond geben
 1 Zwiebel, gehackt)
 2 Tomaten, geschält, in Würfeln) dämpfen
 200 gr. Champignons, geschnitten) dämpfen
 1 Essiggurke, fein geschnitten) begeben
 3 Essl. Senf)
 3 Essl. Tomatenpurée) begeben, die Sauce
 1 Essl. Zitronensaft oder) 4 - 5 Min. leicht kochen
 wenig Rotwein)
 1½ dl. Rahm, sauer begeben
 Fleisch in die Sauce zurückgeben, 5 Min. ziehen lassen. Sauce mit Salz, Pfeffer
 und Paprika würzen.

TROCKENREIS (4 Pers.)

3-4 Ltr. Wasser aufkochen
 2 Essl. Salz begeben
 300-400 gr. Reis ins Wasser einstreuen, aufrühren,
 12-15 Min. abgedeckt kochen lassen

Den Reis in ein Sieb giessen, mit kaltem Wasser überbrausen. Auf einem Wähenblech
 ausbreiten, mit Butterflocken belegen.

Den Reis während 5 Min. im gut heissen Backofen trocken lassen, anrichten.

GEFUELLTE SCHINKENROLLEN (4 Pers.)

4 Scheiben Schinken) evt. halbieren und zurechtschneiden
 300-400 Gr. italienischer Salat) auf die Scheiben verteilen und eng aufrollen
 4 Scheiben Sandwichbrot) nach der Grösse der Rollen zurechtschneiden,
 30 gr. Butter, zum Bestreichen) diese darauflegen.

Italienischer Salat

50 gr. Rüebli) in Würfel schneiden, in wenig Salzwasser
 50 gr. Sellerie) weichkochen, abtropfen lassen.
 50 gr. Kartoffeln)
 50 gr. Schinken, in Würfel)
 50 gr. Erbsen) mit den Gemüsen mischen
 80 gr. gekochtes Kalbfleisch)
 in Würfel)
 2-3 Essl. Essig) zu Gemüse und Fleisch geben,
 ½ Teel. Salz) einige Stunden stehen lassen.
 1 Portion Mayonnaise mit dem Salat mischen.

Kalbfleisch

Fleisch anbraten, mit wenig Wasser ablöschen, mit Salz & Pfeffer würzen.
 Ca. 10 Min. dämpfen.

Mayonnaise

1 Eigelb)
 1 Teel. Senf)
 ½ Teel. Aromat) mit dem Schwingbesen g u t mischen
 1/3 Teel. Salz)
 wenig Pfeffer)
 1 Teel. Essig)
 1½ - 2 dl. Oel im Faden, unter ständigem gutem
 Rühren beigegeben
 Gewürze & Essig zum Nachwürzen

SAVARIN

Savarinringli (bei Graber-Miassli erhältlich)

Sirup für Savarin : ½ Ltr. Wasser)
 250 gr. Zucker) alles miteinander
 Zimtrinde) aufkochen
 1 Zitrone in Scheiben)
 geschnitten)
 ½ dl. Rum)

Sirup abgossen und wieder zum Kochen bringen. Ringli unter einmaligen Wenden,
 bei ganz schwachen Feuer, im Sirup tränken.