
* KOCHKURS *
* M R Z *

17. Kursabend

26. August 1969

Menu :
Kopfsalat
Kalbakoteletten FLORIDA
Bratkartoffeln
Erbsli
Poire "Belle Helène"

.....
KALBSKOTELETTEN

4 Kalbakoteletten) zum Würzen des Fleisches
Senf , Pfeffer)
Mehl) zum Bestäuben
2 Essl. Oel) Fleisch darin beidseitig anbraten
Bratdauer 6 Min.
Salz) zum Würzen des Fleisches

Fleisch aus der Pfanne nehmen

1 Zwiebel, gehackt)
3 Tomaten, ausgedrückt, gewürfelt) in der Bratpfanne im restlichen
½ Lauch, fein geschnitten) Fett 10 Min. dämpfen
1 Apfel, geschält, gewürfelt)

Salz, Pfeffer, Paprika) zum Würzen der Gemise
wenig Aromat)

Die Koteletten in eine gefettete Bratpfanne (mit Deckel) geben, das Gemise gleichmässig darüber verteilen. Die Pfanne schliessen, in den vorgeheizten Ofen stellen. Das Gericht bei mittlerer Hitze 30 Min. garen.
Die Koteletten auf eine vorgewärmte Platte anrichten und mit dem Gemise garnieren.

.....

ERBSLI , tiefgekühlt

Nach Vorschrift zubereiten

BRATKARTOFFELN

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

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

POIRES "Belle Helène"

4 Williamsbirnen) schälen, halbieren
2 Essl. Zucker) aufkochen, die Birnen in den Saft legen,
2 dl. Weisswein) weichkochen, im Saft erkalten lassen
1 Vanilleglace für) in vier Stücke schneiden, in Dessert-
4 Personen schalen legen
Birnenhälften) je zwei Stück auf die Glace legen
Cocktailkirschen) zum Garnieren
Schlagrahm
100 gr. dunkle Schokolade) im Wasserbad schmelzen,
2 Essl. Wasser) in ein Krüglein giessen,
zu den Birnen servieren