
* KOCHKURS *
* M R Z *

19. Kursabend

21. Oktober 1969

Menu :

Endiviensalat
Rehpfeffer
gefüllte Halbpäpfel
Polenta
Knöpfli
Pfirsiche Santa Barbara

REHPFEFFER (4 Pers.)

1 Kg. Rehpfeffer

Den Boden eines Steinguttopfes mit ca. 1 Teel. Salz bestreuen.

1 Lage Fleisch den Boden des Topfes dicht damit bedecken

ca. 3/4 Teel. Salz
1/2 Teel. Pfeffer
1 Messersp. Muskat) das Fleisch damit bestreuen

1 Teel. Pfefferkörner
1 Teel. Nelken
2 kl. Lorbeerblätter
2 Knoblauchzehen, halbiert
1 mittl. Zwiebel
grob gehackt) über das Fleisch verteilen

Das Fleisch lagenweise einschichten, jede Lage würzen. Den Topf zudecken und 2 Tage an einem kühlen Ort stehen lassen.

Beize 1 Flasche Rotwein
2 dl. Essig) nach 2 Tagen über das Fleisch giessen,
1 dl. Öl) 6 - 8 Tage stehen lassen

REHPFEFFERZubereitung:

Das gebeizte Fleisch aus der Beize nehmen und gut abtropfen lassen. Die Fleischstücke nach Belieben in Mehl wenden.

2 - 3 Essl. Öl, heiss das Fleisch anbraten, aus der Pfanne nehmen

evt. 1-2 Essl. Öl, heiss)	kastanienbraun rösten
20 gr. Speckwürfel		
1/2 Teel. Zucker		
30 gr. Mehl *		

*) anstelle des Mehles kann der Sauce 1 Saucenwürfel beigegeben werden.
(nach dem Ablöschen mit der Beize)

1/2 Ltr. Beize, abgeseibt	beigeben, aufkochen
evt. Salz & Pfeffer	zum Würzen

Das Fleisch in die Sauce geben und bei kleinem Feuer weichkochen.

Kochzeit : 1 - 1 1/2 Std.

Die Fleischstücke in eine warme Platte anrichten, warmstellen.

einige Essl. Beize)	zum Abschmecken der Sauce
oder Bouillon		
1 Prise Zucker		
3 - 4 Essl. Rahm, sauer		

Sauce nicht mehr aufkochen, da sie sonst gerinnt.

Sauce über das Fleisch anrichten.

POLENTA (5 Pers.)

30-40 gr. Butter)	aufkochen
9 dl. Wasser		
1-2 Bouillonwürfel		
Salz, Pfeffer, Paprika		

200 - 250 gr. Mais unter Rühren zur Flüssigkeit geben

Die Polenta auf kleinem Feuer unter zeitweisem Rühren garkochen (zugedeckt)

Kochzeit: 20 - 30 Min.

Die Polenta auf eine heisse Platte stürzen.

evt. 30-40 gr. Käse, gerieben über die Polenta streuen

40 gr. Fett oder Butter, heiss)	hellbraun rösten, über die Polenta verteilen
2 Zwiebeln, in feinen Streifen		

