
 * KOCHKURS *
 * M R Z *

20. K u r s a b e n d

26. November 1969

M e n u :

Champignonsschnitten, Nisslisalat
 Schweinsrücken , reich garniert
 Bratkartoffeln
 Rum - Crème

CHAMPIGNONSSCHNITTEN (4 Pers.)

4 Modelbrotzscheiben

in Butter bräunen, mit je 1 Schinken-
 tranche belegen

400 gr. Champignons

rüsten, waschen, blättrig schneiden

1 Zwiebel gehackt

1 Knoblauchzehe "

1 B. Peterli "

1 Stück Butter

} dämpfen

Champignons

5 - 10 Minuten mitdämpfen

1 Essl. Mehl

beigeben

$\frac{1}{2}$ dl. Wasser

$\frac{1}{2}$ dl. Weisswein

) ablöschen

Sauce kurze Zeit kochen lassen

$\frac{1}{2}$ dl. Rahm

zum Verfeinern

Salz, Pfeffer

zum Würzen

Die Champignonssauce über die Brotscheiben anrichten.

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.

SCHWEINSRUECKEN, reich garniert, (4 Pers.)

750 gr. Schweinefleisch, Kotelettstück, ausgebeint

Senf, Pfeffer, Paprika)
Rosmarin) das Fleisch mit den Gewürzen einreiben
 und 1 Stunde liegen lassen

Die Bratpfanne mit Fett ausstreichen, mit Speckscheiben (150 gr. Speck)
belegen.

Das Fleisch salzen und auf die Speckscheiben legen. Die Bratpfanne zudecken
und in den vorgeheizten Ofen stellen. Bei Mittelhitze $1\frac{1}{2}$ Std. braten.
Braten und Speck aus der Pfanne nehmen, warm stellen.
Sauce zubereiten. (evt. Fett abglessen)

Sauce

1 Zwiebel gehackt)
1 Essiggurke ") in die Pfanne geben, leicht bräunen
1 Teel. Tomatenpurée

1 Glas Rotwein)
1 Bratensaucewürfel aufgelöst) begeben, Sauce 10 Min. kochen

Die Sauce abschmecken, evt. sieben und separat zum Fleisch servieren.
Den Braten aufschneiden, anrichten und mit den Beilagen garnieren.

Beilagen

4 Pfirsichhälften mit je 1 Kirsche garniert (Früchte erhitzen)
4 Birnenhälften wie Halbpfeel gekocht, mit Preiselbeeren gefüllt
2 Bananen in wenig Butter kurz gebraten, mit je 1 Speck-
 scheibe umwickelt

2-4 Ananasscheiben in Viertel geschnitten, in Butter leicht gebraten
1 kl. Dose Spargeln erhitzt
8-12 Pflaumen eingeweicht, erhitzt
2 Tomaten halbiert, gedämpft
glasierte Kastanien

Glasierte Kastanien

400 - 500 gr. grosse
Kastanien

) mit scharfem Messer der Kante nach ein
schmales Schalenbändchen abschneiden

1 Ltr. Wasser, siedend
1 Teel. Salz

) Kastanien portionenweise ins kochende
Wasser legen. Nach 4-5 Min. herausnehmen
und noch heiss schälen.

80 gr. Zucker (4 Essl.)

braun rösten

geschälte Kastanien

beigeben, kurz mitrösten

$\frac{1}{4}$ Ltr. Wasser

$\frac{1}{2}$ Teel. Salz

) beigeben, die Kastanien auf kleinem
Feuer weichdämpfen, ohne zu rühren.
Dauer: $\frac{3}{4}$ Std. Die Brühe einkochen lassen.

30 gr. Butter

zum Glänzen der Kastanien beigeben.

RUM - CREME (4 Pers.)

3 - 4 Essl. Zucker

braun rösten

1 dl. Wasser

ablöschen

6 dl. Milch

2 Essl. Maizena

) beigeben, in der Pfanne mischen

2 - 3 Eier

3 - 4 Essl. Zucker

1 Fl. Rum - Aroma

1 - 2 Essl. Rum

)
) beigeben, gut mischen

Die Crème unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen.

Nach dem Aufkochen sofort anrichten .

Crème unter zeitweiligem Rühren erkalten lassen . Im Kühlschrank kalt stellen .

1 - 2 dl. Rahm, geschlagen

mit der Crème mischen, oder damit
garnieren