

\*\*\*\*\*  
\* KOCHKURS \*  
\* N R Z \*  
\*\*\*\*\*

21. Kursabend  
\*\*\*\*\*

13. Januar 1970

Menu :

Schinken - Cocktail  
Skoplie (Spezialität aus Jugoslawien)  
Bratkartoffeln  
Salat  
Poires flambées

-----  
SKOPLIE

4 Schweinschnitzel vom Hals  
(dünn geklopft)  
Salz , Pfeffer

) Plätzli würzen

Mehl  
1 Ei , serklopft  
Paniermehl

) Plätzli panieren,  
) Paniermehl gut andrücken

Oil, heiss

Plätzli bei kleiner Hitze  
beidseitig 2 Min. braten

Die Schnitzel auf ein mit Alu-Folien belegtes Blech legen.

2-3 Tomaten, in Schnitze  
geteilt

) jedes Schnitzel dem Rand nach mit  
4 Tomatenschnitzen belegen

1 Zwiebel, gehackt

) im Bratfett dämpfen

1 Dose Champignons, geschnitten ) mitdämpfen

1 Essl. Peterli, gehackt  
½ Glas Weisswein

) begeben

Die Flüssigkeit einkochen lassen.

Salz, Pfeffer, Aromat

) zum Würzen

Die Champignonsmasse gleichmässig auf die Schnitzel verteilen.

4 Scheiben Greyerzer

) auf jedes Schnitzel 1 Scheibe Käse legen

Paprika

) Käse damit bestreuen

Das Blech in den vorgeheizten Ofen schieben, bei Mittelhitze überbacken,  
bis der Käse geschmolzen ist.

s o f o r t servieren !  
-----

SCHINKEN - COCKTAIL (4 Port.)

4 Scheiben Schinken, in Streifen	} mischen, einige Zeit ziehen lassen, dann in Cocktailgläser einfüllen, die mit Salatblättern ausgelegt sind.
2 Bananen in Scheibchen	
2 Essiggurken in Scheibchen	
2 Essl. Ketchup	
2 Essl. Sauerrahm	
1 Teel. Meerrettich	
Salz, wenig Zitronensaft	

.....

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 flambées ( 4 Pers.)

8 Birnenhälften aus der Büchse mit etwas Saft in der Pfanne aufkochen.

2 Essl. Zucker ) Birnen damit bestreuen  
1 Glas Fine à l'Orange ) darübergiessen, flambieren,  
Birnen anrichten

Mit Vanilleglace oder Schokoladecrème servieren.

.....

SCHOKOLADECRÈME

1 Ei ) sehr gut schaumig rühren  
40 gr. Zucker  
50 gr. Schokolade ) im Wasserbad schmelzen,  
3 Essl. Wasser ) etwas auskühlen lassen,  
dann zur Eimasse geben.  
2 dl. Rahm, geschlagen ) zur Schokolademasse geben

.....