

17. März 1970

23. K u r s a b e n d

M e n u :

Kasseler in Burgunder
 Kartoffelstock oder Rösti
 Erbsen
 Salat
 Biscuitorte mit Früchten & Rahm

KASSELER in BURGUNDER (7-8 Pers.)

1.250 Kg. Kasseler) mit der Fettseite nach unten
 (leicht gesalzenes und ge- in eine Bratpfanne legen
 räuchertes Schweinsrippen-
 stück, z.B. Nierstück)

1 Zwiebel, 1 kl. Rüebli)
 1 St. Lauch, Peterli) zum Fleisch geben
 1 Lorbeerblatt)
 5 Pfefferkörner)

1 Tasse kochendes Wasser) über das Fleisch giessen

Pfanne in den gur vorgeheizten Backofen stellen. Nach einer halben Stunde das Fleisch umdrehen, und unter fleissigem Begiessen (und evt. Nachgiessen von Wasser) bei mässiger Hitze 30 - 45 Min. fertig braten.

Fleisch aus der Pfanne nehmen und die Sauce herstellen.

Sauce :

2-3 Essl. Oel) braun rösten
 2 - 2½ Essl. Mehl *
 2, 5 dl. Bratenfond, gesiebt) ablöschen
 2 ½ dl. Burgunderwein) zum Verfeinern

Die Sauce ca. 10 Min. kochen, dann abschmecken und würzen. Zum Würzen evt. Salz & Pfeffer verwenden.

Das Fleisch schneiden, mit wenig Sauce übergiessen und den Rest Sauce dazu servieren.

*) Anstelle des Mehls kann auch fertig Bratensauce verwendet werden.

KARTOFFELSTOCK (4-5 Pers.)

- 1 Kg. Kartoffeln) waschen, schälen, schneiden,
Salzkartoffeln herstellen
- 3-4 dl. Milch) in die Pfanne geben, passieren, den
Kartoffeln Stock auf gutem Feuer luftig schwingen.
- Muskat, Salz, 1 Stück Butter) zum Verfeinern, den Stock nochmals
 $\frac{1}{2}$ - 1 dl. Rahm gut schwingen, anrichten
-

ROESTI

Kalte, geraffelte Schalenkartoffeln mit genügend Butter und Oel und Salz
in der Bratpfanne braun braten.

BISCUITTORTE mit FRUECHTEN

1 Biscuitboden halbieren, den einen Teil mit Vanillecrème bestreichen,
ca. $\frac{1}{3}$ der Crème zurückbehalten.

Den zweiten Teil darauflegen und mit dem Rest der Crème bestreichen.

Die Torte mit verschiedenen Früchten belegen.
(z.B. Pfirsiche, Ananas, Bananen, rote Kirschen)

Mit Rahm garnieren.
