
* Kochkurs *
* M R Z *

27. Kursabend

25. August 1970

Menu:

Kopfsalat
Serbisches Reisfleisch
Aprikosen- od. Pfirsichdessert

Vorspeise:

Thunfisch - Cocktail

SERBISCHES REISFLEISCH (4 Pers.)
=====

Aus 250 gr. Reis einen Trockenreis zubereiten .

1 Schweinsfilet ca. 400 gr.) in dicke Scheiben schneiden
Paprika) das Fleisch damit einreiben
 und ca. 1/2 Std. liegen lassen.

Fleisch beidseitig kurze Zeit anbraten, mit Salz, Aromat und Pfeffer würzen.
Warm stellen.

1 Zwiebel, gehackt) fein schneiden, im Bratenfett
je 1/2 rote, grüne und) dämpfen
gelbe Peperoni

1 Essl. Paprika od. mehr) begeben,
2 dl. Rahm Sauce kurze Zeit kochen lassen.

evt. Salz & Pfeffer zum Würzen der Sauce

Das Fleisch auf den Reis anrichten, mit den Peperoni bedecken.
Sauce dazu servieren.

THUNFISCH - COCKTAIL (4 Pers.)
=====

1 Dose Thon) den Thon mit der Gabel zerdrücken
1 Zwiebel, feingehackt)
2 Tomaten, in Würfel) zum Thon geben
1 Ei, gesotten, in Würfel)
2 Essl. Mayonnaise)
1/2 Zitrone, Saft) gut mischen, zu den übrigen Zutaten
Salz) geben und mischen
scharfer Paprika)
Peterli, gehackt)

Sektgläser mit Kopfsalathläutern auslegen, den Cocktail einfüllen und mit
Peterli und evt. 1 Eischeibe garnieren.

APRIKOSEN - DESSERT (5-6 Pers.)

500 gr. Aprikosen
2 dl. Zuckerwasser
(waschen , halbierten
) aufkochen, die Aprikosen ganz kurz
(ca. 1-2 Min.) darin kochen, heraus-
nehmen und mit der Schnittfläche nach
oben, nebeneinander in eine Feuer-
feste Form legen.

100 gr. geriebene Haselnüsse
Himbeergelee
3 Hühner
5 Essl. Zucker
3 Eigelb
) Aprikosen damit füllen
) Haselnüsse damit beträufeln
zu steifem Schnee schlagen
) begeben, gut mischen mit der
Eierschneemasse mischen

Diese Masse über die Aprikosen verteilen.
Das Gericht bei kleiner Hitze ca. 15 Min. im Ofen backen.
Gitter auf unterste Hille stellen.

Das gleiche Dessert kann auch mit Pfirsichen hergestellt werden.
Die Pfirsiche müssen aber geschält, und länger gekocht werden.

Schalen der Pfirsiche: Pfirsiche für kurze Zeit in siedendes Wasser
legen, dann sofort schälen.