KOCHKURS
M R Z

1. Kursabend

16. Januar 1968

M e n u :

Paprika - Schnitzel
Reis à la Elisabeth
Salatteller
Fruchtdessert
Kaffee

PAPRIKA - SCHNITZEL (4 Pers.)

4 - 8 Schweinsplätzli	im Mehl wenden
Fett heiss	die Plätzli 9 - 11 Min. braten, dann aus der Pfanne nehmen
Salz, Pfeffer	die Plätzli würzen
1 gehackte Zwiebel 1 gestr. Esslöffel Paprika	dämpfen
1 gestr. Esslöffel Mehl	beigeben
1 dl. Weisswein	ablöschen, aufkochen
1 dl. Rahm	beigeben, die Sauce nicht mehr kochen
Salz, Pfeffer	die Sauce würzen

Die Schnitzel evt. 3 - 4 Min. in die Sauce legen, Fleisch anrichten, Sauce darübergiessen.

Bratzeit für Schnitzel :

Kalbsschnitzel	6 - 9 Min.
Schweinsschnitzel	9 - 11 Min.
Rehschnitzel	4 - 6 Min.

SYRISCHER REIS (4 Pers.)

1 Esslöffel Olivenöl	erhitzen
4 Esslöffel Mandelsplitter	im Oel leicht bräunen
½ Tasse Sultaninen	beigeben, kurz mitdämpfen
250 gr. Reis	beigeben, kurz mitdämpfen
6 - 7 dl. Wasser	ablöschen
evt. wenig Weisswein	ablöschen
1 Bouillonwürfel	beigeben
evt. wenig Salz & Pfeffer	beigeben

Den Reis 15 - 18 Minuten auf kleinem Feuer kochen.

-.-

PARADIESFREUDEN (4 Pers.)

(gefüllte Orangen)

4 Orangen	den Deckel wegschneiden die Orangen aushöhlen das Fruchtfleisch klein schne
3 - 4 Datteln	in Würfeli schneiden
1 - 2 Feigen	in Würfeli schneiden
1 - 2 Scheiben Ananas	in Würfeli schneiden
eine Handvoll Weinbeeren	in warmes Wasser einlegen, dann klein schneiden
1 Glas Sherry	Fruchtfleisch der Orangen und die übrigen Zutaten während 1 Stunde darin ziehen lassen

Darnach den Fruchtsalat in die ausgehöhlten Orangen einfüllen, kühl stellen, mit kand. Kirschen garnieren.

-.-

Salate : Brüsseler mit Orangen
Randen
Nüsslisalat
Selleriesalat mit Aepfeln & Haselnüssen

Brüsseler mit Orangen (4 Pers.)

Sauce A mit Beigabe von 1 - 2 Esslöffeln Mayonnaise und einer abgeriebenen Orangenschale

2 - 3 mittlere Brüsseler in Streifen
1 - 2 Orangen, in Würfeli
} mit der Sauce mischen

Selleriesalat (4 Pers.)

Sauce B für rohe Wurzelsalate (Rüebli, Sellerie)

400 - 600 gr. Sellerie
200 - 400 gr. Aepfel
} mit der Bircherraffel in die Sauce raffeln, häufig mischen

80 - 100 gr. Haselnüsse gehackt mit dem Salat mischen

Salatsauce A (4 Pers.)

1 Prise Salz, Pfeffer, Aromat
1 Teelöffel Senf
evt. wenig Mayonnaise
} gut mischen

1½ Esslöffel Essig
3 - 5 Esslöffel Oel beigeben, mischen

Salatsauce B (4 Pers.)

für rohe Wurzelsalate (Rüebli, Sellerie)

2 - 4 Esslöffel Zitronensaft
1 dl. Rahm
1 dl. Yoghurt
} mischen

Salz, Pfeffer