KOCHKURS
M R Z

3. Kursabend

12. März 1968

Menu:

Spargelcrèmesuppe
Nüsslisalat , Käsesalat Tanagra
Geschnetzeltes nach Zürcher Art
Rösti
Glace - Kaffee

KAESESALAT TANAGRA (5-6 Pers.)

Sauce

2 Essl. Essig
4 Essl. Mayonnaise
Salz, Pfeffer, Paprika
Aromat
Peterli, gehackt

} mischen

400 g Greyerzer, in Würfeli
2 Tomaten in Würfeli
2 Bananen in Würfeli
3 Eier hartgekocht, gehackt

} mit der Sauce mischen

GESCHNETZELTES NACH ZUERCHER ART (4 Pers.)

2 Essl. Oel		heiss
500 - 600 g Kalbfleisch geschnetzelt		anbraten
1 Zwiebel gehackt	)	dämpfen
1 Essl. Mehl	)	beigeben, mit dem Fleisch mischen
Salz, Pfeffer	)	zum Würzen, dann das Fleisch
Paprika	)	aus der Pfanne nehmen
200 g Champignons, gerüstet, geschnitten	)	dämpfen, evt. noch etwas
1/2 Zitrone, Saft	)	Oel beigeben
1 - 2 dl. Weisswein		ablöschen, aufkochen
2 dl. Wasser	)	beigeben, Sauce 5 Min. kochen
1 Bouillonwürfel	)	
2 dl. Rahm	)	in die Pfanne geben
	)	würzen, 1 x aufkochen
Fleisch	)	anrichten

R O E S T I (4 Pers.)

1 - 1½ kg. Kartoffeln		schwellen, schälen mit der Röstiraffel reiben
80 - 100 g Butter, oder	)	erhitzen
Oel und Butter	)	
1 Zwiebel gehackt		dämpfen
Kartoffeln	)	beigeben, mischen
¼ - 1 Essl. Salz	)	

Die Pfanne zudecken und die Kartoffeln braun werden lassen. Nochmals wenden, zu einer schönen Rösti zusammenschieben und braun werden lassen. Anrichten.