KOCHKURS
M R Z

8. K u r s a b e n d
****

22. Oktober 1968

M e n u :

Kaninchenpfeffer
Spätzli
Halbäpfel mit Preiselbeeren
Vanilleschaumcrème

KANINCHENPFEFFER (4-5 Pers.)

750 gr. Kaninchenfleisch — in Vorlegestücke geschnitten
3 - 7 Tage beizen.

Beize:

½-1 Fl. Rotwein
2 dl. Essig, 1 dl. Oel
1 Teel. Salz
1 besteckte Zwiebel
1 Loorbeerblatt, 1 Rüebli
6 zerdrückte Wachholderbeeren
Küchenkräuter
) in eine grosse Schüssel geben, Fleisch beigeben, zudecken. 3-7 Tage an einem kühlen Ort stehen lassen.

Fleisch aus der Beize nehmen, abtropfen lassen, evt. im Mehl wenden.

Zubereitung:

Oel, heiss) Fleisch anbraten, aus der Pfanne nehmen.

2 Essl. Oel
50 gr. Speckwürfeli
½ Teel. Zucker
3 gestr. Essl. Mehl
) in die Pfanne geben, braun rösten.

½ Ltr. Beize) beigeben, die Sauce aufkochen.

Salz , Pfeffer) zum Würzen

Fleisch) in die Sauce legen, auf kleinem Feuer 1 - 1½ Std. kochen.

einige Essl. Beize oder Bouillon
1 Pr. Zucker
) zum Abschmecken

3-4 Essl. saurer Rahm
3-4 Essl. Schweinsblut
) mischen, zur Sauce geben, nicht mehr aufkochen !

Pfeffer auf eine warme Platte anrichten, mit einem Teil der Sauce überziehen, den Rest dazu servieren. (Es kann auch alle Sauce über das Fleisch gegossen werden)
Den Pfeffer evt. mit gebratenen Perlzwiebeln bestreuen.

Garnieren mit gekochten Eiern, Zitronenschnitze , Croutons oder Fleurons.

SPAETZLI (4 Pers.)

300 - 350 gr. Mehl) in eine Schüssel sieben, eine Vertiefung ins Mehl machen.

ca. 2 Teel. Salz) beigeben

2-3 Eier
2½ - 3 dl. Wasser } mischen, unter Rühren zum Teig geben.

Den Teig mit der Kelle so lange klopfen, bis er Blasen wirft.

2-3 Ltr. Wasser) aufkochen

2 Essl. Salz) beigeben

Den Knöpfliteig in 2-3 Malen durchs Passevite treiben. Wasser aufkochen lassen, Knöpfli mit der Schaumkelle herausnehmen und anrichten.

1 Stück Butter) erhitzen, über die Knöpfli verteilen.

-.-.-.