KOCHKURS
M R Z

9. K u r s a b e n d — 12. November 1968

M e n u :

Gulaschsuppe
Salatteller
Spaghetti mit pikanter Sauce
Wiener Samt

-.-.-.

PIKANTE SAUCE (4 Pers.)

1 Essl. Oel	erhitzen
2 Zwiebeln 4 Knoblauchzehen 1 Büschel Peterli	fein schneiden, dämpfen
1 Teel. Curry Muskat Pfeffer Paprika 2 zerstossene Lorbeerblätter	beigeben, dämpfen
150 gr. Schinken	fein schneiden, beigeben
1 Essl. Tomatenpurée	beigeben
3½ - 4 dl. Wasser	beigeben
Salz, Aromat	zum Würzen

Die Sauce darf nicht zu stark gewürzt werden, da sie beim kochen noch etwas eindicken soll.

Kochzeit : 30 - 40 Min.

-.-.-.

S A L A T E

RUEBLISALAT (4 Pers.)

Sauce: 1 Zitrone
6 Essl. Rahm
wenig Zucker & Salz
) mischen

300 gr. Rüebli
schälen, raffeln
) sofort mit der Sauce mischen, da sonst die Rüebli braun werden.

GEKOCHTER SELLERIESALAT (4 Pers.)

1 mittlere Sellerieknolle
) waschen, schälen, in ½cm dicke Scheiben schneiden

2-3 dl. Wasser
1 Teel. Salz
ca. 2 Teel. Essig
) aufkochen, die Sellerie-scheiben beigeben und nicht zu weich kochen.

Die Selleriescheiben nebeneinander auf einen Teller anrichten, mit der Sauce übergiessen und eine halbe Stunde kühl stellen.

Sauce: 1 Essl. Essig
wenig Salz & Pfeffer
3 Essl. Oel
) mischen

ENDIVIENSALAT

Salat waschen, in 1 cm breite Streifen schneiden, mit einer gewöhnlichen Salatsauce mischen.
