KOCHKURS
M R Z

11. K u r s a b e n d

14. Januar 1969

M e n u :

Eierstichsuppe

Kalbshaxen

Bratkartoffeln

Endiviensalat

gefüllte Aepfel

EIERSTICHSUPPE

Eierstich : 2 Eier, verklopft
¼ Teel. Salz
4 Essl. Milch od. Wasser
) mischen

Die Eiercrème in eine gefettete Tasse geben, mit Folie oder Papier zudecken. Die Tasse ins Wasserbad stellen, die Masse fest werden lassen. Dauer 25 - 40 Min. Den kalten Eierstich stürzen und in Würfeli schneiden.

Aus Bouillonwürfeln eine Bouillon herstellen, evt. mit geschnittenem Gemüse bereichern (Rüebli, Sellerie, Lauch).
Eierstich und geschnittene Petersilie beigeben.

KALBSHAXEN (4 Pers.)

2 Essl. Oel) erhitzen

4 Kalbshaxen) leicht mit Mehl bestäuben, mit Pfeffer würzen, anbraten, aus der Pfanne nehmen.

1 Essl. Kochbutter) in die Pfanne geben.

1 Zwiebel, 2 Kloblauchzehen) fein schneiden, dämpfen

1-2 Rüebli
1 kleine Sellerieknolle) sehr fein schneiden oder raffeln, in die Pfanne geben, zugedeckt dämpfen

1½ Essl. Mehl) beigeben , mischen

1 dl. Weisswein, ½ dl. Wasser) ablöschen, Sauce unter Rühren aufkochen.

1 Bouillonwürfel
400 gr. Tomaten, fein geschnitten oder
2-3 Essl. Tomatenpurée
1 Lorbeerblatt, 1 Zweiglein Peterli
Salz, Pfeffer, Paprika, Aromat
wenig Thymian & Rosmarin
) beigeben, Sauce probieren und fertig würzen. Nicht zu stark würzen, da die Sauce noch einkochen soll.

Kalbshaxen in die Sauce legen und bei kleiner Hitze - ½ - 1 Std. kochen.

200 gr. Cahmpignons) blättrig schneiden, 5-10 Min. mitkochen.

Gewürze) wenn nötig zum Abschmecken.

KALBSHAXE (ganze)

1-2 Essl. Oel) erhitzen

1 ganze Kalbshaxe) anbraten

1 Zwiebel, grob geschnitten) anbraten

Fleisch aus der Pfanne nehmen, salzen, pfeffern.

1 Rüebli, 1 Strück Sellerie
½ Lauch, geschnittene Petersilie) dämpfen

1 Glas Weisswein
1½ Glas Bouillon) beigeben, aufkochen

evt. Salz, Pfeffer, Paprika) zum würzen

Fleisch in die Pfanne geben, ½ Std. zugedeckt kochen.

Pfanne nicht zugedeckt in den heissen Ofen stellen. Bei mittlerer Hitze 1½-2 Std. braten. Oefters wenden und übergiessen.
Beginnt sich das Fleisch vom Knochen zu lösen, so wird er entfernt und das Fleisch quer zur Faser geschnitten.
Die Sauce wenn nötig verdünnen und über das Fleisch giessen.

-.-.-.