KOCHKURS
M R Z

19. K u r s a b e n d 21. Oktober 1969

M e n u :

Endiviensalat

Rehpfeffer

gefüllte Halbäpfel

Polenta

Knöpfli

Pfirsiche Santa Barbara

REHPFEFFER (4 Pers.)

1 Kg. Rehpfeffer

Den Boden eines Steinguttopfes mit ca. 1 Teel. Salz bestreuen.

1 Lage Fleisch — den Boden des Topfes dicht damit bedecken

ca. 3/4 Teel. Salz
1/2 Teel. Pfeffer
1 Messersp. Muskat
) das Fleisch damit bestreuen

1 Teel. Pfefferkörner
1 Teel. Nelken
2 kl. Loorbeerblätter
2 Knoblauchzehen, halbiert
1 mittl. Zwiebel
grob gehackt
) über das Fleisch verteilen

Das Fleisch lagenweise einschichten, jede Lage würzen. Den Topf zudecken und 2 Tage an einem kühlen Ort stehen lassen.

Beize 1 Flasche Rotwein
2 dl. Essig
1 dl. Oel
) nach 2 Tagen über das Fleisch giessen, 6 - 8 Tage stehen lassen

---

REHPFEFFER

Zubereitung:

Das gebeizte Fleisch aus der Beize nehmen und gut abtropfen lassen. Die Fleischstücke nach Belieben in Mehl wenden.

2 - 3 Essl. Oel, heiss	das Fleisch anbraten, aus der Pfanne nehmen
evt. 1-2 Essl. Oel, heiss 20 gr. Speckwürfeli 1/2 Teel. Zucker 30 gr. Mehl *	kastanienbraun rösten

*) anstelle des Mehles kann der Sauce 1 Saucenwürfel beigegeben werden. (nach dem Ablöschen mit der Beize)

1/2 Ltr. Beize, abgesiebt	beigeben, aufkochen
evt. Salz & Pfeffer	zum Würzen

Das Fleisch in die Sauce geben und bei kleinem Feuer weichkochen.

Kochzeit : 1 - 1½ Std.

Die Fleischstücke in eine warme Platte anrichten, warmstellen.

einige Essl. Beize oder Bouillon 1 Prise Zucker 3 - 4 Essl. Rahm, sauer	zum Abschmecken der Sauce Sauce nicht mehr aufkochen, da sie sonst gerinnt.

Sauce über das Fleisch anrichten.

POLENTA (5 Pers.)

30-40 gr. Butter 9 dl. Wasser 1-2 Bouillonwürfel Salz, Pfeffer, Paprika	aufkochen
200 - 250 gr. Mais	unter Rühren zur Flüssigkeit geben

Die Polenta auf kleinem Feuer unter zeitweisem Rühren garkochen (zugedeckt)

Kochzeit: 20 - 30 Min.

Die Polenta auf eine heisse Platte stürzen.

evt. 30-40 gr. Käse, gerieben	über die Polenta streuen
40 gr. Fett oder Butter, heiss 2 Zwiebeln, in feinen Streifen	hellbraun rösten, über die Polenta verteilen

---

KNOEPFLI (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 (Kelle)

Den Teig mit der Kelle solange klopfen bis er Blasen wirft.

2 - 3 Ltr. Wasser
2 Essl. Salz — aufkochen, die Knöpfli fertig machen

GEFUELLTE HALBAEPFEL (4-5 Pers.)

150 - 200 gr. Zucker
2 Essl. Zitronensaft
1/4 Ltr. Weisswein — in einer grossen Pfanne zu Sirupdicke einkochen

1 Kg. Aepfel, geschält halbiert, ausgestochen — in den Zuckersirup legen, auf kleinem Feuer unter einmaligem Wenden weichkochen

Die Aepfel anrichten und mit Zuckersirup übergiessen.
Mit Preiselbeeren füllen.

PFIRSICHE "SANTA BARBARA" (4 Pers.)

4 grosse gelbe Pfirsiche — (aus der Büchse)

2 getrocknete Ingwerwurzeln, in kleine Stücke geschnitten
2 Zimtstengel
3 Pimentpfefferkörner
4 Nelken
3 dl. Wasser
75 gr. Zucker (ca. Essl.) — in der Pfanne zusammen aufkochen

Pfirsichhälften — in den Sirup geben, ca. 5 Min. auf kleinem Feuer im Sirup kochen lassen.

Die Pfirsiche aus dem Sirup nehmen, kalt stellen. Sirup absieben, kalt stellen.

Je 2 Pfirsichhälften in ein Coupeglas geben, zusammen mit 1 Stück Vanilleglace.
Etwas Zuckersirup darübergiessen.

1½ - 2 dl. Rahm — schlagen, mit Vanillezucker und gewöhnlichem Zucker süssen. Die Pfirsiche damit garnieren.
