KOCHKURS
M R Z

20. K u r s a b e n d

26. November 1969

M e n u :

Champignonsschnitten, Nüsslisalat
Schweinsrücken, reich garniert
Bratkartoffeln
Rum - Crème

CHAMPIGNONSSCHNITTEN (4 Pers.)

4 Modelbrotscheiben		in Butter bräunen, mit je 1 Schinkentranche belegen
400 gr. Champignons		rüsten, waschen, blättrig schneiden
1 Zwiebel	gehackt	dämpfen
1 Knoblauchzehe	"	
1 B. Peterli	"	
1 Stück Butter		
Champignons		5 - 10 Minuten mitdämpfen
1 Essl. Mehl		beigeben
½ dl. Wasser		ablöschen
½ dl. Weisswein		

Sauce kurze Zeit kochen lassen

½ dl. Rahm	zum Verfeinern
Salz, Pfeffer	zum Würzen

Die Champignonssauce über die Brotscheiben anrichten.

BRATKARTOFFELN

8 - 12 Kartoffeln	schälen, in grosse Würfel schneiden, in 3 - 4 dl. kaltes Oel geben.

Pfanne zudecken, auf grösste Stufe schalten. Nach 10 Min. Bratzeit die Pfanne abdecken, die Kartoffeln fertig braten. Abtropfen lassen, anrichten, salzen.

SCHWEINSRUECKEN, reich garniert, (4 Pers.)

750 gr. Schweinefleisch, Kotelettstück, ausgebeint

Senf, Pfeffer, Paprika, Rosmarin) das Fleisch mit den Gewürzen einreiben und 1 Stunde liegen lassen

Die Bratpfanne mit Fett ausstreichen, mit Speckscheiben (150 gr.Speck) belegen.
Das Fleisch salzen und auf die Speckscheiben legen. Die Bratpfanne zudecken und in den vorgeheizten Ofen stellen. Bei Mittelhitze 1½ Std. braten.
Braten und Speck aus der Pfanne nehmen, warm stellen.
Sauce zubereiten. (evt. Fett abgiessen)

Sauce

1 Zwiebel gehackt
1 Essiggurke "
1 Teel. Tomatenpurée) in die Pfanne geben, leicht bräunen

1 Glas Rotwein
1 Bratensaucewürfel aufgelöst) beigeben, Sauce 10 Min. kochen

Die Sauce abschmecken, evt. sieben und separat zum Fleisch servieren.
Den Braten aufschneiden, anrichten und mit den Beilagen garnieren.

Beilagen

4 Pfirsichhälften mit je 1 Kirsche garniert (Früchte erhitzen)

4 Birnenhälften wie Halbäpfel gekocht, mit Preiselbeeren gefüllt

2 Bananen in wenig Butter kurz gebraten, mit je 1 Speckscheibe umwickelt

2-4 Ananasscheiben in Viertel geschnitten, in Butter leicht gebraten

1 kl. Dose Spargeln erhitzt

8-12 Pflaumen eingeweicht , erhitzt

2 Tomaten halbiert , gedämpft

glasierte Kastanien

-.-.-.

Glasierte Kastanien

400 - 500 gr. grosse Kastanien	)	mit scharfem Messer der Kante nach ein schmales Schalenbändchen abschneiden
1 Ltr. Wasser, siedend 1 Teel. Salz	)	Kastanien portionenweise ins kochende Wasser legen. Nach 4-5 Min. herausnehmen und noch heiss schälen.
80 gr. Zucker (4 Essl.)		braun rösten
geschälte Kastanien		beigeben, kurz mitrösten
¼ Ltr. Wasser ½ Teel. Salz	)	beigeben, die Kastanien auf kleinem Feuer weichdämpfen, ohne zu rühren. Dauer: 3/4 Std. Die Brühe einkochen lassen.
30 gr. Butter		zum Glänzen der Kastanien beigeben.

-.-.-.