KOCHKURS
M R Z

26. K U R S A B E N D

30. Juni 1970

M e n u :

Kalte Zunge mit Cumberlandsauce
Kaltes Roastbeef mit Remouladensauce
Fleischkäsecornets
Ratsherrensalat
Reissalat nach Matrosenart
Aprikosen-Ananas-Fruchtsalat

ZUNGE (Rindszunge) (ausreichend für 6-10 Pers.)

Soviel Wasser, dass die Zunge damit bedeckt ist
1 besteckte Zwiebel
1 Gemüsebündel oder 2 Essl. Julienne
3-4 Pfefferkörner
1 Glas Weisswein
} zusammen aufkochen (ergibt den Sud)

Zunge, gewaschen — in den Sud geben

Die Zunge auf kleinem Feuer 3¼ - 4½ Std. kochen lassen.
Kochzeit im Dampfkochtopf - 60 - 70 Min. je nach Grösse.

Die Zunge ist gar, wenn sich die Haut leicht lösen lässt.

Zunge schälen, im Sud erkalten lassen.
Dann schräg in feine Scheiben schneiden.

CUMBERLANDSAUCE (5 Pers.)

1½ Essl. Trübeligelée
1 Essl. Preiselbeerkompott, passiert
½ Teel. Senf
1 Prise Cayennepfeffer
} mischen

1/4 Orange, Saft
1/4 Zitrone, Saft
1-2 Essl. Rotwein
wenig Orangen- & Zitronenschale, in sehr feinen Streifen
} beigeben, mischen

ROASTBEEF (Nierstück, Rind) (6 Pers.)

1 Kg. Roastbeef — mit Pfeffer einreiben

1 Essl. Oel
1 kl. Stück Butter) erhitzen, Fleisch allseitig dunkelbraun braten

Salz — zum Würzen des Fleisches

1 dl. Wasser
Bouillon) beigeben

Das Fleisch unter häufigem Begiessen zuerst im Backofen, offen, dann auf der Herplatten zugedeckt braten. Dauer ca. 35 Min.

Das Roastbeef erkalten lassen und dann in feine Scheiben schneiden.

-.-.-.

REISSALAT NACH MATROSENART (6-8 Pers.)

Aus 300 gr. Reis einen Trockenreis herstellen.

4 Essl. Essig, 2 Essl. Senf, 3 Essl. Oel
3 Essl. Mayonnaise, ¼ Teel. Cayennepfeffer
1 Messersp. Safran
½ Teel. Zwiebelsalz
einige Tropfen Tabasco
) alle Zutaten mischen, zum Reis geben

300 gr. Schinkenwürfeli
300 gr. Crevetten
) nach Belieben rösten, zum Reis geben

½ rote Peperoni
½ grüne Peperoni
) in sehr feine Streifen schneiden, beigeben

Alle Zutaten mischen.

RATSHERRENSALAT (8 Pers.)

5 Tomaten, in Scheiben
1 Gurke, in Scheiben
2 Peperoni, in Streifen
200 gr. Greyerzer, in Scheibchen
4 Eier, hartgekocht, in Scheiben
100 gr. entsteinte, schwarze Oliven
) in eine Schüssel geben

3 Essl. Essig, 6 Essl. Oel
2 Essl. Zitronensaft
10 Sardellenfilets, fein gehackt & zerdrückt
½ Essl. Senf
2 Teel. Peterli, ¼ Teel. Kräutersalz
1 Teel. Oregano, ¼ Teel. schwarzer Pfeffer
) mischen, über den Salat giessen, kurze Zeit ziehen lassen.

2 Zwiebeln
) in feine Ringe schneiden und über den Salat verteilen.

FRUCHTSALAT (4 Pers.)

1 kl. Dose Ananas
) Ananas in Stücke schneiden

1 kl. B. Aprikosenkompott, oder 500 gr. Aprikosen, zu Kompott gekocht
) in kleine Schnitze schneiden, mit den Ananasstücken mischen.

2½ dl. Fruchtsaft
1 P. Vanillezucker
2 Essl. Zucker
) aufkochen, auskühlen lassen

250 gr. Johannisbeeren
) ½ Stunde im Fruchtsaft ziehen lassen

Alle Früchte mischen .

2 Likörgläser Rhum oder Weinbrand
) mit den Früchten mischen

Evt. mit Rahm garnieren .