

Ecke des Küchenchefs

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen**

Band (Jahr): **25 (1952)**

Heft 6

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ecke des Küchenchefs

Für 100 Mann

51 Curry-Voressen

Fleisch	20 kg	Kondensmilch	4 B
Fett	1 „	oder	
Zwiebeln	2 „	Vollmilchpulver	500 g
Äpfel	3 „		
Mehl	1 „	Salz, Lorb. 3 St., Nelk. 5 St.,	
Currypulver	100 g	Wasser 20 l	

A In Kochkesseln

1. Fleisch ausbeinen, Fett wegschneiden, Fleisch in Stücke von 30—40 g schneiden.
2. Partienweise Fett im Kochkessel erhitzen, feingeschnittene Zwiebeln anziehen, Fleisch begeben und mitdünsten.
3. Bei der letzten Partie, nach den Zwiebeln, geschälte und feingeschnittene Äpfel mitdünsten, dann die letzte Partie Fleisch begeben.
4. Alles Fleisch in Kochkessel verbringen, salzen und würzen. Currypulver begeben, alles gut durchrühren.
5. Mit dem Wasser ablöschen, aufkochen und 3—4 Stunden unter schwachem Feuer kochen lassen.
6. Mehl mit kaltem Wasser zu knollenfreiem Brei anrühren und dem kochenden Kesselinhalt unter Umrühren begeben und aufkochen lassen.
7. Kondensmilch, oder Milchpulver mit wenig Wasser angerührt, begeben, abschmecken und Feuer entfernen.

B In Kochkisten

Die Zubereitung in den Kochkisten wird nicht empfohlen.

56 Geschnetzeltes Kuhfleisch

Fleisch	20 kg	Tomatenpürée	0,5 kg
Fett	2 „	Knoblauch	10 Zehen
Zwiebeln	1 „	Salz, Pfeff., Lorb. 3 St., Nelk 5 St.,	
Mehl	1 „	Wasser 20 l	

A In Kochkesseln

1. Fleisch ausbeinen, Fett wegschneiden, und schnetzeln.
2. Fett in Kochkessel stark erhitzen, geschnetzeltes Fleisch partienweise anbraten und herausnehmen. (Es darf nicht mehr Fleisch auf einmal angebraten werden als auf dem Boden des Kessels Platz findet.)
3. Feingehackte Zwiebeln und Knoblauch anziehen, Tomatenpürée begeben mit 20 l Wasser ablöschen und aufkochen lassen.
4. Fleisch in obige Sauce geben, wieder aufkochen lassen.
5. Salzen und würzen.
6. 2 Stunden unter schwachem Feuer sieden lassen.
7. Mehl mit kaltem Wasser zu knollenfreiem Brei anrühren, dem kochenden Kesselinhalt unter Umrühren beimischen, aufkochen lassen, dann Feuer entfernen.
8. Abschmecken.

B In Kochkisten

1. Fleisch ausbeinen, Fett wegschneiden, und schnetzeln.
2. Wasser in notwendige Kessel entsprechend verteilen und zum Sieden bringen.
3. In Bratpfannen Fett erhitzen und geschnetzeltes Fleisch partienweise anbraten.
4. Angebratenes Fleisch entsprechend auf Kessel verteilen.
5. Feingehackte Zwiebeln und Knoblauch anziehen, Fett abpassieren, Tomatenpürée begeben und das Ganze entsprechend auf die Kessel verteilen.
6. In Bratpfannen Bodensatz mit Wasser auflösen und ebenfalls den Kesseln begeben.
7. Inhalt der Kessel zum Sieden bringen.
8. Salzen und würzen.
9. 30 Minuten sieden lassen.
10. Mehl mit kaltem Wasser zu knollenfreiem Brei anrühren, entsprechend verteilt dem kochenden Inhalt unter Umrühren beimischen und aufkochen lassen.
11. Abschmecken.
12. Kessel schliessen, sorgfältig in Kisten verpacken und nicht vor 2 Stunden öffnen.
(Mitgeteilt vom Kdo. der Küchenchefs-Schulen.)

Zeitschriftenschau

Die Arbeit der Quartiermeister, Fouriere und Fouriergehilfen

Herr Oberstbrigadier E. Uhlmann, Redaktor der „Allgemeinen Schweizerischen Militärzeitschrift“, würdigt in der Mai-Nummer 1952 bei Besprechung des letzten Jahrganges unseres Fachorganes auch unsere ausserdienstliche und dienstliche Arbeit:

„Der Band 1951 dieser von Oberstlt. A. Lehmann trefflich geleiteten Zeitschrift überzeugt wiederum von der seriösen Arbeit, die dienstlich und ausserdienstlich von den Spezialisten des Verpflegungs- und Verwaltungsdienstes unserer Armee geleistet wird. Die Truppe nimmt es oft als absolut selbstverständlich hin, dass Verpflegung und Unterkunft immer klappen. Viele Kommandanten nehmen es ebenfalls als eine unumstössliche Tatsache, dass im Sektor der Verwaltung und Versorgung alles in Ordnung ist. Dass diese Tatsache besteht, bleibt das Verdienst der Quartiermeister und Fouriere, die in oft undankbarer Kleinarbeit zum Rechten sehen. „Der Fourier“ beweist, wie vielfältig die Probleme und Aufgaben unserer „Hellgrünen“ sind und wieviel es braucht, damit in ihrem Arbeitsgebiet alles stimmt. Mit der Anerkennung für die Arbeit des „Fourier“ sei auch die anerkennende Würdigung für den Einsatz der Quartiermeister, Fouriere und Fouriergehilfen als stetem positivem Dienst zugunsten der Truppe ausgesprochen.“

Diese Anerkennung unserer vielfach im Stillen geleistete Arbeit freut uns umso mehr, als sie von einem unserer höheren Truppenführer stammt. Wir danken Herrn Oberstbrig. Uhlmann hierfür.