

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

Band: 49 (1976)

Heft: 11

Rubrik: Rezepte für vorgekochte Gerichte zur Abgabe auf den Mann

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.11.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

- 33 *Behandlung und Schutz des Fleisches*
- gute Schlachttiere werden in der Regel auch fachmännisch und hygienisch geschlachtet
- 34 – deshalb müssen die Versorgungsfunktionäre auch dem Transport und der Lagerung volle Aufmerksamkeit schenken
- 35 – Schutz vor direkter Sonnenbestrahlung und Schmutz (Tücher, Pergamin, Plastiksäcke)
- 36 – bei Ankunft am Truppenstandort gilt: wenn immer möglich aus Körben oder Plastiksäcken nehmen und aufhängen in kühlem, gut lüftbarem Raum oder in einem Kühlraum
- 37 – wird Fleisch nicht sofort verwendet, kann es haltbar gemacht werden durch:
 - einlegen in Salzwasser (Speiseträger)
 - einbeizen (in Kochkistenfutteral)
 - einsalzen
- 38 / 39 – was tun, wenn Fleisch gelitten hat durch Witterungseinflüsse oder beim Transport?
 - a) in Salzwasser durchkochen
 - b) anschliessend in kaltem Wasser abkühlen und
 - c) gut trocknen und kühl lagern . . .
 - d) oder durchbraten und durchkühlen bis zur weiteren Verwendung
- 40 – Verdacht auf Ungenießbarkeit: (bei Kontrolle in Bezug auf Aussehen und Geruch)
 - sofort Truppen- oder Zivilarzt zur Beurteilung heranziehen
 - Weiterbehandlung des Fleisches nach deren Anweisung
- 41 *Möglichkeit der Fleischabgabe als Zwischenverpflegung*
- z. B. Hackbeefsteak, portionierter Hackbraten, geschnittenes Siedfleisch, Brätkekugeln (in diesem Zusammenhang verweise ich auf den Artikel «Vorgekochte Menus zur Abgabe auf den Mann» in dieser Ausgabe)

Da es im Schlusssatz heisst, die Abgabe von bekömmlichen Fleischgerichten sei nur möglich bei Beachtung dieser Grundsätze — lohnt sich eine gelegentliche Repetition anhand dieser Tonbildschau.

*

In der nächsten Ausgabe veröffentlichen wir zur Abwechslung einen Fragebogen im Zusammenhang mit den beiden Tonbildschauen über Fleischkenntnisse, nachher folgt noch die Tonbildschau über Wasserversorgung, Betriebsstoffversorgung und über das neue Versorgungskonzept 77.

St.

Rezepte für vorgekochte Gerichte zur Abgabe auf den Mann

Auf den Seiten 85 – 87 der Märzausgabe 1976 haben wir Sie über vorgekochte Gerichte (Artikel über die neuen Kochrezepte von Adj Ravioli) informiert.

Nun hat dieses Kapitel in der Zeitschrift «Der Militärküchenchef» eine Fortsetzung gefunden mit der Publikation von weiteren Rezepten zu vorgekochten Gerichten. Natürlich wollen wir Ihnen diese neuen Gerichte nicht vorenthalten, sie sind auf den folgenden Seiten aufgeführt.

Wir danken der Redaktion «Der Militärküchenchef» für die freundliche Überlassung des Artikels.

St.

Vorgekochte Gerichte zur Abgabe auf den Mann

1. Hörnli mit Hackfleisch — 20 Portionen

Zutaten: 2,5 kg Hörnli; 1 kg Kuhfleisch zum Hacken; 250 g Speisefett (-öl); 200 g Tomatenpurée; 200 g Zwiebeln / wenig Knoblauch; 100 g Weissmehl; Salz; Gewürz.

Zubereitung:

1. Fett (oder Oel) in der Bratpfanne erhitzen, das Hackfleisch anbraten;
2. Zwiebeln und Knoblauch begeben, mitanziehen, Tomatenpurée mitanziehen, salzen und würzen;
3. im Kochkistenkessel mit viel Wasser die Hörnli weichkochen, abschütten (nicht abkühlen);
4. in den Formen (behelfsmässig) mit dem Hackfleisch mischen, erkalten und ruhen lassen (ca. 6 Stunden);
5. in Portionen schneiden und mit flüssigem Fett bestreichen und verpacken.

2. Haferschnitten mit Gemüse — 20 Portionen

Zutaten: 1 kg Haferflocken; 400 g Speisefett (-öl); 200 g Zwiebeln; 500 g Rüebl; 500 g Lauch / Sellerie / evtl. Kabis; 7 l Wasser oder Bouillon; Salz; Gewürze.

Zubereitung:

1. Zwiebeln fein hacken, Gemüse in Brunoise (kleinwürfelig geschnitten) schneiden;
2. Fett (oder Oel) in der Bratpfanne leicht erhitzen, Zwiebeln und die Brunoise sorgfältig anziehen, mit wenig Wasser ablöschen;
3. restliches Wasser und Inhalt der Bratpfanne zum Sieden bringen, salzen und würzen;
4. Haferflocken unter Umrühren begeben, aufkochen lassen;
5. Kochkessel vom Feuer nehmen, abschmecken, in Kochkiste verpacken, eine Stunde ruhen lassen;
6. Haferflocken auf gut angefeuchtetem Tisch ausbreiten und glattstreichen oder in Formen einfüllen. Erkalten lassen;
7. in Portionen schneiden, mit flüssigem Fett bestreichen und verpacken.

3. Gerstenschnitten mit Gemüse — 20 Portionen

Zutaten: 2 kg Suppengerste; 200 g Speisefett (-öl); 250 g Zwiebeln / etwas Knoblauch; 250 g Rüebl / 1 Lauchstengel / 150 g Sellerie; 4 – 5 l Wasser oder Bouillon; Salz und Gewürze;

Zubereitung:

1. Zwiebeln hacken, Gemüse in Brunoise (kleinwürfelig geschnitten) schneiden;
2. Fett in Bratpfanne leicht erhitzen, Zwiebeln und Brunoise sorgfältig anziehen und mit wenig Wasser ablöschen;
3. restliches Wasser und Inhalt der Bratpfanne zum Sieden bringen, würzen;
4. Gerste begeben, aufkochen lassen und sorgfältig fünf bis zehn Minuten vorkochen. Salzen, würzen, abschmecken;
5. in Kochkiste verpacken, 1 – 2 Stunden ziehen lassen;
6. Gerste in Formen füllen und erkalten lassen;
7. in Portionen schneiden, mit flüssigem Fett bestreichen und verpacken.

4. Maisschnitten mit Speck — 20 Portionen

Zutaten: 2 kg Maisgriess; 100 g Speisefett (-öl); 200 g Zwiebeln gehackt / wenig Knoblauch; 600 g Speckwürfeli; 8 l Bouillon oder Wasser; Salz, Gewürz.

Zubereitung:

1. Fett (oder Oel) in der Bratpfanne leicht erhitzen, Speckwürfeli begeben, sorgfältig anziehen;
2. Zwiebeln und Knoblauch begeben, goldgelb anziehen;
3. mit wenig Wasser ablöschen;
4. restliches Wasser und Inhalt der Bratpfanne zum Sieden bringen, salzen und würzen;
5. Mais unter Umrühren einlaufen lassen, aufkochen;
6. Kochkessel vom Feuer nehmen, abschmecken, in Kochkiste verpacken, mindestens eine Stunde ziehen lassen;
7. Mais umrühren, abschmecken und auf gut angefeuchtetem Tisch (oder anderer Unterlage) ausbreiten und glattstreichen oder in Formen einfüllen. Erkalten lassen.
8. in Portionen schneiden, mit flüssigem Fett bestreichen und verpacken.

5. Kartoffeltäschli (aus Stocki) — 20 Portionen

Zutaten: 20 Portionen Stocki; 300 g Vollmilchpulver; 4 l Wasser; 10 Stück Eier; Salz; Muskat.

Zubereitung:

1. Wasser, Milchpulver, Salz und Muskat in ein Gefäss geben, Stocki hineinschütten und alles gut miteinander mischen.
2. Eier aufschlagen, verrühren und der Masse beimischen. Von Hand gut kneten;
3. Masse herausnehmen und in Rollen von ca. 7 cm Durchmesser formen;
4. ca. drei Stunden ruhen lassen;
5. in 3 cm dicke Scheiben schneiden, beidseitig mit flüssigem Fett bestreichen und verpacken.

Nach dem Vorkochen wird das Kochgut auf einem Tisch oder Brett ausgebreitet und sorgfältig geformt.

Die vorgekochten Gerichte sind so zu portionieren, dass sie im Gamellendeckel zubereitet werden können.

