

Blick in den Kochtopf

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **66 (1993)**

Heft 2

PDF erstellt am: **26.06.2024**

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.

Rezepte aus dem neusten Kochrezept-Buch der Schweizer Armee

(Die Berechnungen gelten für 100 Mann; eine Umrechnung auf kleinere Einheiten sollte also keine Probleme mit sich bringen).

Appenzeller Brot-suppe mit Kümmel

Zutaten

Ruchbrot ohne Rinde	4 kg
Fettstoff	1 kg
Zwiebeln feingeschnitten	1 kg
Appenzellerkäse in Würfelchen geschnitten	1 kg
Schnittlauch feingeschnitten	0,2 kg
Bouillon	20 Liter
Kümmel	10 g
Salz, Pfeffer, Muskat	

Zubereitung

1. Brot in gleichmässige Würfelchen schneiden, in Fettstoff rösten und warmstellen.
2. Im Kochkessel Fettstoff erhitzen, Zwiebeln und Kümmel dünsten, mit der Bouillon auffüllen und Schnittlauch begeben.
3. Die Bouillon rund 5 Minuten sieden, kurz vor dem Anrichten die Brot- und Käsewürfelchen begeben und abschmecken.

Anmerkung:

Zu dieser rustikalen Suppe passen Pantli (Appenzeller Dauerwurst) oder Salsiz ausgezeichnet.

Georg Hintermoser ist zum Militärdienst aufgeboden worden. «Ihr Beruf?»
«Bakteriologe.»
«Quatsch, Mann. Bei uns heisst das Bäcker, verstanden.»

Solothurner Surre Mocke

Zutaten

Rindfleisch ausgebeint, Bratenstücke	18 kg
Fettstoff	1 kg
Geräucherter Kochspeck	2 kg
Lardons	
Karotten	2 kg)
Knollensellerie	1 kg)
Jardinère	

Lüchinger + Schmid AG zum Thema:

Salmonellen

Es vergeht praktisch kein Tag, ohne dass in der Presse nicht Artikel betreffend Salmonellen, erscheinen.

Dem verantwortlichen Einkäufer, Koch oder Konditor muss es kalt über den Rücken laufen, wenn er bedenkt, dass sein Betrieb eines Tages die Negativschlagzeilen liefern könnte.

Muss das sein? Gibt es wirklich keine Vorbeugemassnahmen?

Als führendes Unternehmen in der Eier- und Eiproduktebranche beschäftigt uns das Problem der Salmonellen schon seit langem sehr stark. Im Eiproduktbereich führen wir schon seit längerer Zeit bei jeder Charge ebenfalls einen Salmonellen-Test durch. Wir sind somit auf der sicheren Seite. Hingegen war bis heute das Risiko bei den Schaleneiern gegeben. Wir freuen uns, dass wir Ihnen ab 1. Januar 1993 ein Importei anbie-

Zwiebeln	1 kg)
Wasser	12 Liter
Vollrahm	2 Liter
Bratensaucenpulver	1 kg
Salz, Pfeffer	

Zutaten zur Beize

Rotwein	3 Liter
Weinessig	2 Liter
Knoblauch	10 Zehen

Pfefferkörner, Nelken, Lorbeer, Koriander, Cardamomen, Thymian

Arbeiten 4 Tage im voraus

1. Fleisch parieren, Beize aufkochen, auf 50 Grad C erkalten lassen und das in ein Kochkistenfutteral gelegte Fleisch damit übergiessen.

ten können, welches in einen lückenlosen Kontrollablauf integriert ist. Auf allen Stufen:

- Tiere
- Futter
- Eier
- Logistik

führen wir regelmässige, strenge und genau definierte Kontrollen durch. Jedes Ei ist mit der Nummer des produzierenden Farmerbetriebes gekennzeichnet. Die Kontrollkette ist vom Produzenten bis zum Verarbeiter, Konsumenten sichergestellt. Sicherheit durch Transparenz.

Diese genauen Kontrollen und auch die Verantwortlichkeiten bewirken, dass unser L+S-Ei eine grösstmögliche Sicherheit bietet. Sicherheit durch Vorbeugen, Sicherheit durch Kontrollen, Sicherheit von Anfang bis zum Ende.

- Das gebeizte Fleisch beschweren, abdecken und kühl (Frigor) aufbewahren.

Zubereitung

- Fleisch aus der Beize nehmen und abtropfen lassen.
- Beize aufkochen, abschäumen und passieren.
- Fettstoff erhitzen, Fleisch anbraten und herausnehmen.
- Im restlichen Fettstoff zuerst den Speck, dann das Mirepoix dünsten, abpassieren, mit der Beize ablöschen, 8 Liter Wasser dazugeben und aufkochen.
- Das Fleisch beigegeben und gedeckt 3 Stunden schmoren lassen (Nach Bedarf Flüssigkeit ergänzen).
- Das mit 4 Liter kaltem Wasser knollenfrei angerührte Bratensaucenpulver dazugliessen und aufkochen.
- Den Rahm beifügen, aufkochen, abschmecken.
- Die Bratenstücke in gleichmässige Tranchen schneiden, anrichten und mit der Sauce übergiessen.

Anmerkung:

Als Beilagen eignen sich Solothurner Funggi; Kartoffelstock und Apfelmus zu gleichen Teilen gemischt und mit in Butter gerösteten Brotwürfeli bedeckt.

Ein kluges Mädchen...

...heiratet einen Mann, der beim Militär gewesen ist. Er kann flicken, stopfen, putzen, Betten machen, ist in erster Hilfe ausgebildet, mit wenig Geld und wenig Freizeit zufrieden und hat gelernt, Befehle widerspruchlos auszuführen.

Peter Sellers

Die Hitparade der Militärspeisen

Fleischgerichte

Von 31 verschiedene Fleischgerichten bestehend aus Kalb-, Rind-, Schweinefleisch sowie Wild-, Schaf- und Pferdefleisch gehören folgende zur Hitparade:

Rindsbraten HV	382.—
Saftplätzli vom Rind HV	358.—
Kalbsragout	347.—
Fleischvögel Herisauer Art	346.—
Kalbsvoren	345.—
Genfer Schweinsfrikassee	331.—
Schafsragout	329.—
Schafsvoren	327.—
Solothurner Suure Mocke	323.—
Pferdepfeffer	314.—
Wildpfeffer	314.—

Im Gegensatz zu:

Cordon bleu «militaire»	260.—
Berner Geschnetzeltes	239.—
Schweinsaftplätzli	232.—
Rindsgeschnetzeltes VV	231.—
Schweinsragout	221.—
Schweinsvoren	219.—
Hackbraten	214.—
Hackbeefsteak	214.—
Schweinsgeschnetzeltes	199.—
Schweinschaxen	188.—

Fischgerichte

Auch grosse Differenzen sind bei den Fischgerichten ersichtlich:

Felchenfilets Luzerner Art	346.—
Fischfilets Zuger Art (Forelle)	321.—
Schaffhauser Hechtsuppe	266.—
Eglifilets im Backteig	258.—
Fischfilets paniert (Dorsch)	240.—

Im Gegensatz zu:

Thonsalat	194.—
Thon mit Tomaten	150.—
Thonaustrich	38.—

Geflügelgerichte

Bei den Geflügelgerichten sind die Möglichkeiten wie folgt:

Poulet an weisser Sauce	228.—
Truthahnschnitzel (ohne Sauce)	205.—
Pouletschnitzel (ohne Sauce)	182.—
Nudelsuppe mit Geflügel	174.—

Etwas billiger kommt:

Chicken curry	165.—
Pouletgeschnetzeltes (ohne Sauce)	160.—
Truthahngeschnetzeltes (ohne Sauce)	145.—

Innereien

Top-Hits der Innereien sind:

Rindszungen (gesalzen)	195.—
Zürcher Leberspiessli (Rind)	179.—

Im Gegensatz zu:

Kutteln Thurgauer Art	142.—
Kutteln an Tomatensauce	140.—
Geschnetzelte Leber (Rind)	130.—

Sondergerichte

Die Sondergerichte belasten das Budget wie folgt:

Bologneser Sauce	227.—
Champignonsschnitten	222.—
Cervelats Zigeuner Art	220.—

Im Gegensatz zu:

Ravioli	183.—
Carbonara-Sauce	130.—

In der nächsten Ausgabe befasst sich die «Hitparade» mit den Käsespeisen uns Sättigungsbeilagen!