

Fachtechnische Informationen

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Armee-Logistik : unabhängige Fachzeitschrift für Logistiker = Organo indipendente per logistica = Organ independenta per logistichers = Organ indépendant pour les logisticiens**

Band (Jahr): **87 (2014)**

Heft 6: **Delegiertenversammlung SFV**

PDF erstellt am: **29.06.2024**

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.

Kochrezepte der Armee zum Nachkochen

Linsengericht Malcantone

Zutaten für 4 Portionen:

- 250 g, Braune Linsen, gewaschen
- Speiseoel
- 80 g, Speck, in Würfel
- 80 g, Zwiebeln, fein geschnitten
- 2 Zehen Knoblauch, gehackt
- 40 g, Rüebli, geschnitten in Brunoise
- 40 g, Sellerie, geschnitten in Brunoise
- 40 g, Lauch, geschnitten in Brunoise
- 30 g, Tomatenextrakt, Dose
- 1 dl, Rotwein, Tessiner Merlot
- 4 dl, Wasser

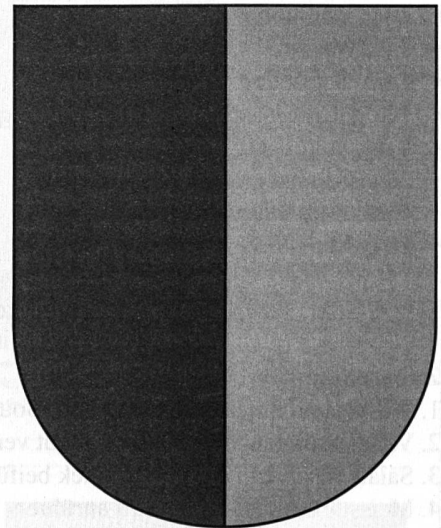
Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran, Lorbeer, Nelken zum abschmecken

Zubereitung:

1. Speiseoel erhitzen, zuerst den Speck, dann die Zwiebeln und den Knoblauch dünsten.
2. Gemüse begeben und mitdünsten.
3. Tomatieren, mit Rotwein ablöschen und mit Wasser auffüllen.
4. Linsen beifügen und aufkochen, abschmecken.
5. Während 1 Stunde schmoren lassen, zeitweise abschäumen und falls nötig, Flüssigkeit ergänzen.
6. Abschmecken

Anmerkung:

Als Nebenmahlzeit mit pochierten Luganigette (Tessiner Wurstspezialität) und Polenta servieren.



Plain in Pigna (Bündner Spezialität)

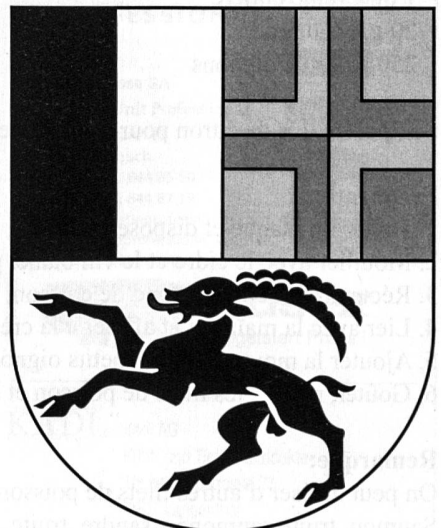
Zutaten für 4 Portionen:

- 800 g, Geschälte Kartoffeln mit der Röstiraffel geraffelt
- 40 g, Weissmehl
- 200 g, Speck in Würfel
- 40 g, Butter

Salz, Pfeffer, Muskat zum abschmecken.

Zubereitung:

1. Kartoffeln, Mehl und 100 g Speckwürfeli mischen, gut würzen.
2. Auf gefettetes Kuchenblech verteilen, mit den restlichen Speckwürfeli und den Butterflocken bestreuen.
3. Im Ofen bei 200 °C ca. 40 Minuten backen.



Asiatische Scharf-Saure-Suppe

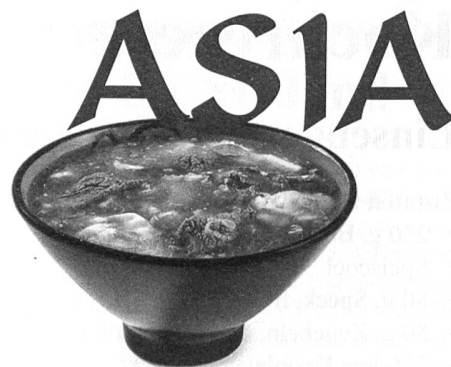
Zutaten für 4 Portionen:

- 20 g, Bouillonpaste
- 8 dl, Wasser
- 4 ml, Sojasauce
- 120 g, Chinesische Salatkonserve, abgetropft
- 4 ml, Vollei, pasteurisiert
- 20 g, Sambal Oelek
- 4 ml, Zitronensaft
- 20 g, Maisstärke

Salz, Pfeffer, Sesamoel zum Abschmecken.

Zubereitung:

1. Wasser und Sojasauce aufkochen, Bouillonpaste beifügen.
2. Vollei beifügen, aufkochen und gut verrühren.
3. Salatkonserve und Sambal Oelek beifügen
4. Maisstärke mit Zitronensaft anrühren, beifügen, aufkochen, abschmecken.



Filets de féra neuchâteloise

Ingrédients pour 4 personnes:

- 800 g, Filets de féra, sans peau
- Huile comestible
- 2 dl, Cidre
- 2 dl, Vin blanc
- 8 dl, Eau
- 80 g, Fond de poisson en poudre
- 10 g, Maïzena
- 1 dl, Crème entière
- 20 g, Moutarde
- 250 g, Petits oignons

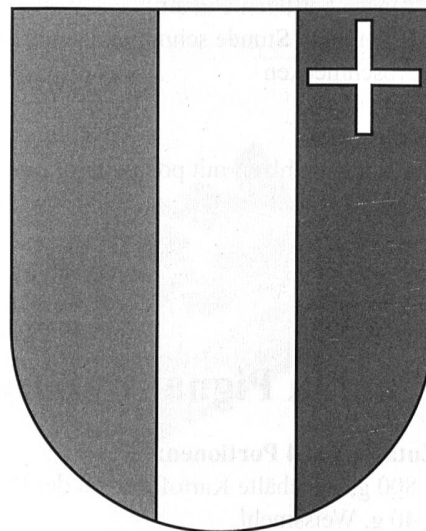
Sel, poivre, jus de citron pour assaisonner

Préparation:

1. Huiler un plaque et disposer les filets, assaisonner.
2. Mouiller avec le cidre et le vin blanc, pocher à 80°C au steamer.
3. Récupérer et cuire le fond de cuisson, dans une casserole, avec l'eau et le fond de poisson en poudre, assaisonner.
4. Lier avec la maïzena et affiner é la crème.
5. Ajouter la moutarde et les petits oignons.
6. Goûter, napper les filets de poisson et servir.

Remarque:

On peut utiliser d'autres filets de poisson comme par exemple: Saumon, truite saumonée, sandre, truite, pangasius.



Quelle: LBA