Blick in den Kochtopf

Objekttyp: **Group**

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

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

Heft 4

PDF erstellt am: **03.05.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

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).

Basler Mehlsuppe

Weissmehl	1 kg
Kochbutter oder Fettstoff	0,5 kg
Zwiebeln, feingeschnitten	0,5 kg
Bouquet garni	1 kg
Bouillon	20 Liter
Käse (Sbrinz), gerieben	2 kg
Salz, Pfeffer, Muskat	

Zubereitung

1. Fettstoff erhitzen und das Mehl schön hellbraun rösten.
2. Zwiebeln beigeben und noch mehr bräunen. Das Mehl darf nicht verbrennen, da die Suppe ansonsten bitter wird!
3. Mit der Bouillon ablöschen, Bouquet garni beigeben, aufkochen und die Suppe 2 Stunden köcheln lassen.
4. Suppe passieren, mit Käse verfeinern und abschmecken.

Anmerkung:

Der Suppe kann zur Verfeinerung wenig Rotwein beigefügt werden.

Fleischvögel Herisauer Art

Zutaten

Rindfleisch ausgebeint	18 kg
Bratenstücken	
Geräuchter Kochspeck in 200 Tranchen geschnitten	4 kg
Appenzeller, gerieben	2 kg
Zwiebeln	1 kg
Knoblauch	10 Zehen
Petersilie, gewaschen	0,3 kg
Mehl	0,2 kg
Fettstoff	1 kg
Helles Bier, alkoholfrei	2 Liter
Bratensauce	15 Liter
Holzspiessli	50 Stück

Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat, Fleischbouillon (Konzentrat)

Zubereitung

1. Fleisch parieren und in gleichgrosse, dünne Schnitzel schneiden
2. Die Schnitzel breitklopfen, salzen, würzen und mit zwei Tranchen Speck belegen
3. Füllung zubereiten: Fleisch- und Fettabschnitte salzen und mit Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie durch die feinste Scheibe der Hackmaschine treiben. Käse und Mehl vermischen, mit dem Fleischbrät gut durchkneten und abschmecken.
4. Mit einem Löffel etwas Füllung auf die Specktranchen verteilen.
5. Zusammenrollen und je 4 Fleischvögel mit zwei Holzspiessen durchstechen oder mit Bindefaden einzeln fixieren.
6. Fettstoff erhitzen, die Fleischvögel beidseitig gut anbraten und herausnehmen.
7. Fettstoff abpassieren, Bratensatz mit Bier ablöschen, die vorbereitete Bratensauce dazugeben und aufkochen.
8. Die Fleischvögel in die Sauce legen, aufkochen und das Ganze unter dem Siedpunkt 1 Stunde garen lassen.
9. Sauce abschmecken, anrichten.

Anmerkung:

Als Beilagen eigenen sich Kartoffeln Bäckerinart und Kohlrabi/Rübkohl

Die Hitparade der Militärspeisen

Käsespeisen

Bei den Käsespeisen gibt es krasse Unterschiede:

Neuenburger Fondue	521.—
Ostschweizer Fondue	510.—
Fondue militaire	496.—
Fondue (inkl. Brot/Greyerzer)	496.—
Raclette (inkl. Kartoffeln)	483.—
Im Gegensatz zu:	
Käseplatte (diverse Käse)	270.—
Käsespiessli (mit Cervelats)	262.—
Käsesalat	211.—
Käseschnitten (inkl. Brot)	195.—
St. Galler Käseklösse	162.—
Käseaufstrich	38.—

Sättigungsbeilagen

Von 27 verschiedenen Sättigungsbeilagen sind auch hier die Möglichkeiten gross:

Speckrösti	134.—
Nidwaldner Ofetori (Nebenmahlzeit)	133.—
Risotto ai funghi	132.—
Risotto al verde	111.—
Tomatenrisotto	109.—
Glarner Hörnli (Nebenmahlzeit)	109.—
Bauernkartoffeln (Bouillonkartoffeln)	108.—
Im Gegensatz zu:	
Bratkartoffeln	49.—
Trockenreis	39.—
Schnittlauchkartoffeln	33.—
Petersilienkartoffeln	32.—
Schälkartoffeln	31.—
Teigwaren (mit Speisefett)	27.—
Polenta alla ticinese	14.—

In der nächsten Ausgabe befasst sich die «Hitparade» mit Gemüse und Salaten sowie Salatsaucen.