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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 58 (1985)

Heft: 5

Rubrik: Fachtip des Monats

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.08.2025

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

Fachtip des Monats: Notizen zum Truppenhaushalt

2. Folge: Rindfleisch in der Truppenküche

Die Lage auf dem Schlachtviehmarkt ist gegenwärtig gekennzeichnet von einem Überangebot an Rindfleisch. Dies führte zu Preisreduktionen, die das Oberkriegskommissariat Ende Februar bekanntgemacht hat. Die Truppe soll davon profitieren – ohne dass die Menuwahl eintöniger wird.

Nachfolgend einige Hinweise zur Menugestaltung, zum Wareneinkauf und zur Verwendung dieses wertvollen Nahrungsmittels.

1. Vielfalt der Zubereitungsmöglichkeiten:

Kein anderes Fleisch lässt sich derart vielseitig zubereiten wie Rindfleisch (gilt auch für Kuhfleisch). Hier eine Auswahl von Fleischgerichten, die sich alle auch aus dem Rinds-Vorderviertel herstellen lassen. Die Rezepte dazu befinden sich im Regl 60.6 Kochrezepte für die Militärküche.

Die Kochzeiten sind je nach Fleischpartie und Alter des Tieres zu kürzen.

Grundzubereitungsarten		
Braten: – Braten VV – Braten gespickt – Ragout – Gulasch – Geschnetzeltes I. Art – Rindspfeffer	*Dünsten:* – Geschnetzeltes II. Art – Paprikagulasch – Curryvoressen – Hackfleisch/Bolognese	*Sieden:* – Siedfleisch – Spatz – Pot - au - feu – Voressen I. und II. Art
Dazu kommen die Fleischgerichte hergestellt aus Brät:		
– Hackbraten I./II. Art – Hackbeefsteak I., II. oder III. Art	– Fleischkäse, (kalt, gebraten oder gebacken – heiss vom Metzger geliefert)	– Fleischkugeln – Brätkügeli mit diversen Saucen
Mit einigen Varianten, wie z. B. : – Ragout mit Gemüse oder nach Jägerart, Geschnetzeltes mit Champignons oder an einer Currysauce, Hackbraten mit Ei lässt sich die Vielfalt der Fleischgerichte – besonders in stationären Verhältnissen – erweitern.		

Haben Sie ein Durcheinander mit den verschiedenen «Arten»? – Umstehend die Erläuterung:

– Voressen (Blanquette)	Die II. Art ist etwas nährstoffreicher und feiner im Geschmack
– Geschnetzeltes	I. Art: braune Sauce, II. Art: helle, crèmige Sauce
– Hackbraten/Beefsteak	I. Art: immer mittels Blitz hergestellt = feines Brät II. Art: mit der Hackmaschine gehackt und von Hand «angeschafft» = im Felddienst geeignet (gröberes Brät)
– Hackbeefsteak III. Art	= «Hamburger»: die Hackbeefsteak werden paniert und mit wenig Fettbeigabe langsam durchgebraten (ergibt *keine* Sauce)

2. Warenbestellung / Wareneinkauf:

Jeder Fleischlieferant ist dem Fourier dankbar, wenn er *frühzeitig,* das heisst spätestens in der Vorwoche über den voraussichtlichen *Wochenbedarf* an Fleisch und Fleischwaren orientiert wird. Er wird dies mit präziser Ausführung der Lieferung zu danken wissen.

> Der persönliche Kontakt mit dem Lieferanten, die frühzeitige Vorbestellung ist Voraussetzung für eine korrekte Lieferung – zum Wohle der Truppe!

3. Menugestaltung:

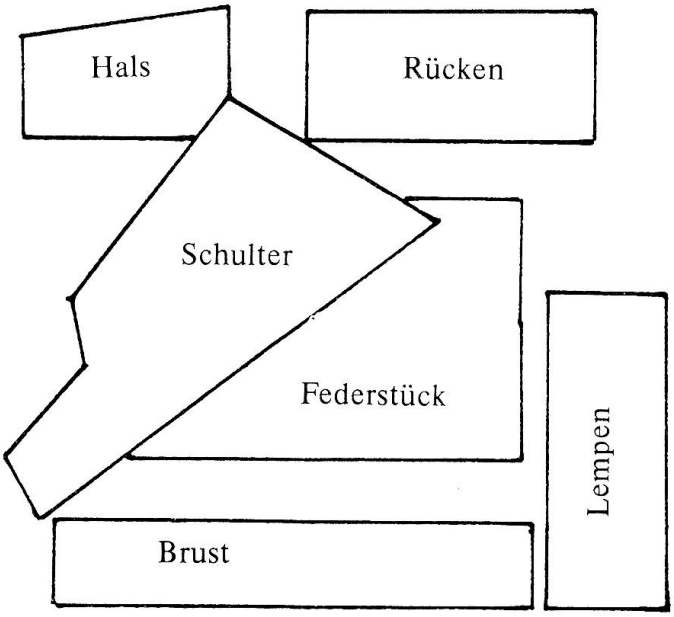
Der neue Wochenverpflegungsplan ist auch in dieser Beziehung ein Vorteil!

Die Fleischgerichte werden so eingesetzt, dass die dazu notwendigen Fleischpartien im Wechsel verwendet werden können.

Wochenbeginn:

– Federstück / Brust = z. B. Siedfleisch

– Schulter = z. B. Braten, Geschnetzeltes



Gegen Ende der Woche:

– Hals / Rücken = z. B. Gulasch, Ragout

– Lempen und Fleischabschnitte
= z. B. Hackbeefsteaks, Bolognese

Mit der Wochenaufteilung und bei Beachtung der 3 Grundzubereitungsarten, die abwechslungsweise die Wahl der Fleischgerichte bestimmen sollen, wird in einer Einheit «fast automatisch» ein ganzer Rindvorderviertel von 70 – 80 kg mit allen Fleischpartien verbraucht.

Wird dazu der Pflichtkonsum – und ebenfalls als Abwechslung ein Fleischgericht einer anderen Fleischsorte sowie hin und wieder eine Wurst eingesetzt, ergibt sich daraus eine optimale Abwechslung auf dem Verpflegungsplan. – Und dabei wird der Grundsatz – preisgünstig verpflegen – eingehalten.

Wichtig!

Die vom Oberkriegskommissariat fixierten Preise beziehen sich auf den ganzen Vorderviertel. Will der Lieferant keine Verluste in Kauf nehmen, muss er folglich alle Partien des Vorderviertels liefern können.

Am einfachsten geschieht dies, wenn der ganze Viertel – selbstverständlich zertrennt in die Hauptpartien – auf einmal geliefert wird.

Kleine Bestände, ungünstige Lagermöglichkeiten oder eine wenig fachkundige Küchenmannschaft sind Gründe, um das Fleisch täglich in grossen Stücken und unausgebeint liefern zu lassen. Dabei ist die Lieferzeit mit dem Küchenchef und dem Lieferanten zu bestimmen.

> Tip: Eine weitere Möglichkeit, Vorderviertel «ganz» zu beziehen:
>
> Der vom Fourier bestellte Vorderviertel bleibt im Kühlraum des Lieferanten und wird nach Bedarf abgerufen.