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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 62 (1989)

Heft: 4

Rubrik: Rezepte für die Militärküche

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: 23.08.2025

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

Rezepte für die Militärküche

Einige Kochrezepte, in der Küchenchefschule erprobt, möchten wir Ihnen vorstellen. Mit dem Behelf «Menü-Vorschläge», dem Reglement «Kochrezepte für die Militärküche», den hier publizierten Kochrezepten und den Tips für die Verwendung von Fisch in der Truppenküche («Der Fourier» Nr. 3/89) verfügen Sie über eine breite Palette von Möglichkeiten, welche Abwechslung und eine vernünftige Planung (auch im Kostenrahmen) der Menüs für die Truppenverpflegung bieten.

Schweinefleisch – Kabis – Eintopf

Schweinehals oder -Schulter mit Knochen	20 kg
Fett oder Oel	2 kg
Zwiebeln	5 kg
Knoblauch	25 Zehen
Weisskabis	15 kg
Kartoffeln	10 kg
Rüebli	15 kg
Weisswein	2 l
Petersilie	0,5 kg

Salz, Muskat, Pfeffer, Thymian

Bouillon 20 l

1. Fleisch in Würfel von 30 g schneiden.
2. Bouillon in Kochkessel geben und aufkochen.
3. Kochkessel vom Feuer nehmen.
4. Fett oder Oel in Bratpfanne erhitzen, Fleisch partienweise gut anbraten und in den Kochkessel geben.
5. Feingeschnittene Zwiebeln und Knoblauch anziehen.
6. Kabis in Vierecke, Rüebli in Scheiben schneiden und der Bouillon beigeben. 15 Minuten kochen lassen.
7. In gleichmässige Würfel geschnittene Kartoffeln beifügen und aufkochen.
8. Weisswein und Petersilie beigeben, abschmecken.
9. Kochkessel schliessen, sorgfältig in die Kiste verpacken und nicht vor 2 Stunden öffnen.

Speck – Lauch – Eintopf

Speck geräuchert	15 kg
Lauch	12 kg
Kartoffeln	15 kg
Zwiebeln	1 kg
Knoblauch	10 Zehen
Speisefett	0,5 kg
Petersilie	0,5 kg
Weissmehl	0,5 kg

Salz und Gewürze

Bouillon 10 l

1. Bouillon im Kochkessel aufkochen.
2. Fett in Bratpfanne erhitzen, feingeschnittene Zwiebeln und Knoblauch anziehen und der Bouillon beigeben.
3. Speckschwarte entfernen, Speck in fingerdicke Stäbchen schneiden, in der Bratpfanne kurz anziehen, der Bouillon beifügen und 2–3 Minuten kochen lassen.
4. Lauch in gleichmässige Stücke schneiden (ca. 3–4 cm lang), gut waschen, beigeben und aufkochen.
5. Kartoffeln schälen, in gleichmässige Scheiben schneiden, beigeben und aufkochen.
6. Mehl mit kaltem Wasser zu knollenfreiem Brei anrühren.
7. Brei durch Spitzsieb passiert dem kochenden Kochkesselinhalt unter Umrühren beimischen, aufkochen lassen.
8. Gehackte Petersilie beigeben, abschmecken, aufkochen lassen, in die Kochkiste verpacken und nicht vor einer Stunde öffnen.

Käserezepte bietet die Schweizerische Käseunion in einer speziellen Broschüre «AMK» (Abwechslung mit Käse) an, welche mit einer Hülle für das Militär-Kochrezeptbüchlein gratis abgegeben wird. Beachten Sie dazu die jeweiligen Inserate in unserem Fachorgan.

Pastetlifüllung

Fleischkäsekonserven	5 Dosen
Champignons	3 kg
Zwiebeln	0,5 kg
Knoblauch	10 Zehen
Mehl	0,7 kg
Vollmilchpulver	2 Dosen
Petersilie	0,2 kg
Weisswein	1 l

Salz, Gewürze, Wasser 11–12 l

1. 8 l Wasser im Kochkessel aufkochen.
2. Feingehackte Zwiebeln, Knoblauch geviertelte Champignons, Weisswein, Streuwürze und etwas Salz beigeben, aufkochen lassen.
3. Feingewürfelte Fleischkäsekonserven beifügen und zum Siedepunkt bringen.
4. Mehl und Vollmilchpulver mit ca. 3,5 l kaltem Wasser zu knollenfreiem Brei anrühren.
   – Auf Doppelrost stellen (Anbrenngefahr).
5. Brei, durch Spitzsieb passiert, dem kochenden Kochkesselinhalt unter Umrühren beimischen, aufkochen lassen.
   – Mit Röstischaufel gründlich abspachteln.
6. Feingehackte Petersilie beifügen und abschmecken.
7. Kochkessel schliessen, sorgfältig in die Kiste verpacken und nicht vor 30 Minuten öffnen.

Käsesalat Niçoise mit Thon und Gemüse

	10 Pers.	100 Pers.
Emmentaler	1 kg	10 kg
Thon	200 g	5 kg
Kartoffeln	300 g	5 kg
Grüne Bohnen (evtl. Konserven)	400 g	4 kg
Tomaten	400 g	4 kg

Garnitur: Kopfsalat und evtl. schwarze Oliven oder gekochte Eier.

Emmentaler, gekochte Kartoffeln und Bohnen in Würfel schneiden. Tomaten in Achtel schneiden. Thon zupfen. Alles zusammen mit der Salatsauce vermischen. 1–2 Stunden ziehen lassen und garnieren.

Salatsauce mit Majoran

Essig	2 dl	2 l
Oel	2 dl	2 l
Senf	10 g	100 g

Majoran, Salz, Pfeffer

Quarkcrème mit Früchten

Halbrahm- oder Rahmquark	5 kg
Naturejoghurt	5 kg
Zucker (je nach Früchten)	2- 3 kg
Zitronen (Zeste + Saft)	5 Stk.
Früchte (Äpfel, Zwetschgen, Beeren je nach Saison)	8-10 kg

evtl. Dörrobst-Resten, etwas Zimt gemahlen

1. Quark und Joghurt mit Schneebesen gut mischen, Zitrone und Zucker beifügen.
2. Früchte waschen – Äpfel mit Raffel reiben, Zwetschgen fein schneiden, kleine Beeren ganz belassen.
3. Früchte mit der Quarkcrème mischen, abschmecken (evtl. etwas Zimt). In Joghurtbecher abfüllen, garnieren.

Ergänzungen im Reglement ‹Kochrezepte für die Militärküche›

R 37, Suppenkonserve aus Portionen (Konservensuppe)

Portionenbeutel	60 Stk.
Wasser	25 l

1. Portionenbeutel auspacken.
2. Wasser aufsetzen und aufwärmen (ca. 60 Grad).
3. Pulver unter ständigem Umrühren beifügen, gut aufkochen lassen, von Feuer entfernen.
4. Abschmecken

R 38, Suppenkonserve aus Suppenmehl (Suppe SM)

Suppenmehl	2 kg
Wasser	ca. 25 l

(gem. Angabe auf der Packung)

1. Suppenmehl mit 8 l kaltem Wasser anrühren.
2. Restliches Wasser aufkochen.
3. Angerührtes Suppenmehl dem kochenden Wasser unter Umrühren beigeben.
4. Je nach Suppenart 10–15 Minuten kochen lassen (gemäss Angaben auf den Packungen).
5. Abschmecken.