Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes

und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 66 (1993)

Heft: 4

Rubrik: Blick in den Kochtopf

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: 30.11.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://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,	0,5 kg
feingeschnitten	
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.
- 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	18 kg
ausgebeint	
Bratenstücken	
Geräuchter Kochspeck	4 kg
in 200 Tranchen geso	hnitten
Appenzeller, gerieben	2 kg
Zwiebeln	1 kg
Knoblauch	10 Zehe
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

- 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	Käsespei	sen .	gibt	es
krass	se Un	terschiede	:		
Neu	enbur	ger Fondu	ie	521.	
Osts	chwe	izer Fondı	ıe	510.	
Fonc	lue m	ilitaire		496.	
Fond	lue				
(inkl	. Brot	/Greyerze	r)	496.	
Racle	ette (i	nkl. Karto	ffeln)	483.	
Im C	Gegen	satz zu:			
Käse	platte	9			
(dive	erse K	äse)		270.	
Käse	espies	sli			
(mit	Cerve	elats)		262.	
Käse	esalat			211.	
Käse	eschni	tten (inkl.	Brot)	195.	
St. C	Galler	Käseklöss	e	162.	
Käse	eaufsti	rich		38.	

Sättigungsbeilagen Von 27 verschiedenen Sätti-

gungsbeilagen sind		hie
die Möglichkeiten gro	DSS:	
Speckrösti	13	4.—
Nidwaldner Ofetori		
(Nebenmahlzeit)	13	3.—
Risotto ai funghi	13	2.—
Risotto al verde	11	1.—
Tomatenrisotto	10	9.—
Glarner Hörnli		
(Nebenmahlzeit)	10	9.—
Bauernkartoffeln		
(Bouillonkartoffeln)	10	8.—
Im Gegensatz zu:		
Bratkartoffeln	49).—
Trockenreis	39).—
Schnittlauchkartoffeln	33	3.—
Petersilienkartoffeln	32	
Schälkartoffeln	31	
Teigwaren		
(mit Speisefett)	27	<i>'</i> .—
Polenta alla ticinese	14	l.—

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