

Zeitschrift:	Der Fourier : officielles 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: 15.01.2026

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, 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
Bratenstücke	
Geräucherter 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 gleich grosse, 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 eignen sich Kartoffeln Bäckerinart und Kohlrabi/Rükkohl

Die Hitparade der Militärspesen

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 Käsekösse	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.