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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 66 (1993)

Heft: 5

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: 23.08.2025

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

Die Hitparade der Militärspeisen

Gemüse

Auch hier wieder von 27 verschiedenen Gemüsegerichten gibt es grosse Unterschiede:

Ratatouille	154.—
Kefen*	100.—
Rosenkohl tiefgefroren* (15 kg)	97.—
Grüne Bohnen*	90.—
Rosenkohl*	82.—
Romanesco	74.—
Blattspinat tiefgefroren* (12 kg)	71.—
Linsen	70.—

Im Gegensatz zu:

Blumenkohl	48.—
Dörrbohnen	48.—
Weissrüben/Navets*	42.—
Lauch*	37.—
Pfälzerrüben *	34.—
Karotten*	28.—
Kohl/Kabis*	28.—
Gedämpftes Gemüse (Grundrezept)	10.—

*inkl. Grundrezept

Salate und Salatsaucen

17 Salatsorten sowie vier verschiedene Salatsaucen ergeben finanziell doch auch wieder grosse Möglichkeiten:

Tomatensalat**	102.—
Schnittsalat**	86.—
Brüsselersalat**	63.—
Kartoffelsalat**	56.—
Cicorino rosso**	56.—
Mischsalat**	53.—

Im Gegensatz zu:

Kopfsalat**	38.—
Karottensalat**	38.—
Chinakohlsalat**	36.—
Kabissalat**	37.—
Zuckerhutsalat**	37.—
Endiviensalat**	32.—

**(inkl. Salatsauce R 177)

Italienische Salatsauce	16.—
Französische Salatsauce	14.—
Amerik. Salatsauce (French Dressing)	12.—

Im Gegensatz zu:

Salatsauce (Fertigprodukt mit Speiseöl)	6.50

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).

Zürcher Leberspiessli

Zutaten

Rinds- oder Schweinsleber	13 kg	in Stücke zu 30 g geschnitten
Kochspeck geräuchert ohne Knorpel	4 kg	in Tranchen zu 20 g
Mehl	1 kg	
Fettstoff	2 kg	
Zwiebeln	1 kg	feingeschnitten
Knoblauch	10 Zehen	gehackt
Frischer Salbei	0,2 kg	nur Blätter
Rotwein	1 Liter	
Bratensauce	10 Liter	
Salz, Pfeffer		
Holzspiessli	100 Stück	

Zubereitung

1. Abwechslungsweise Leberstücke, Speck und Salbeiblätter an Holzspiessli stecken.
2. Salzen, würzen und leicht mehlen.
3. Fettstoff erhitzen, die Leberspiessli partienweise braten (sautieren) und warmstellen.
4. Im restlichen Fettstoff Zwiebeln und Knoblauch dünsten, mit Rotwein ablöschen, Bratensauce beigeben.
5. Sauce aufkochen, abschmecken und auf die Leberspiessli verteilen.

Anmerkung: Grüne Bohnen und Salzkartoffeln dazu servieren.

Zusammenschluss zur Lusso-Nordsee

wa. Die Nordsee-Catering AG und das Catering Departement der Lusso-Eldorado AG haben sich zum Jahresanfang 1993 zur **Lusso-Nordsee Food Service** zusammengeschlossen. Die Kunden aus Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung können ab 1. Januar 1993 aus einem Sortiment von mehr als 450 kulinarischen Produkten wählen. Dazu zählen tiefgekühlte Gemüse, Kartoffelprodukte und Teigwaren ebenso wie Fische und Fleisch sowie die bekannten Glace-Spezialitäten.

Die Kunden von Lusso-Nordsee profitieren von attraktiven Nettopreisen, die ihnen eine einfachere und schnellere Kalkulation ermöglichen. Darüber hinaus gibt es bei Lusso-Nordsee auch laufend interessante Wochen-, Monats- und Sonderangebote.

Als besondere Stärken bezeichnet Lusso-Nordsee die kompetente Fachberatung, die einfache Bestellung bei ein und demselben Ansprechpartner mit entsprechend geringerem administrativen Aufwand und nicht zuletzt die herausragende Produktqualität und den zuverlässigen Lieferservice.