Zeitschrift: Armee-Logistik : unabhängige Fachzeitschrift für Logistiker = Organo indipendente per logistica = Organ independenta per logistichers = Organ indépendent pour les logisticiens

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 87 (2014)

Heft: 5: 125 Jahre Schweizerische Feldpost

Rubrik: Fachtechnische Informationen

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: 14.09.2025

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

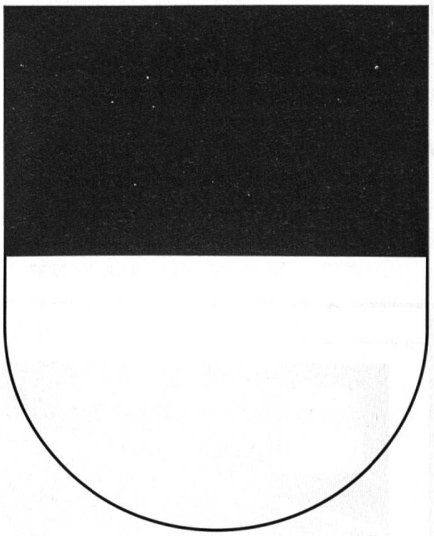
Kochrezepte der Armee zum Nachkochen

Schweinssteak Basler Art

Zutaten für 4 Portionen:
- 4 Schweinshalsschnitzel zu 150 g
- Bratfett
- Apfel, in feinen Würfeln 1 Stück
- Zwiebel, fein geschnitten 1 Stück
- Ruchbrot, gewürfelt 60 g
- Kochbutter 10 g
- Karotten, in feinen Würfeln 120 g
- Knollensellerie, in feinen Würfeln 120 g
- Kartoffeln, in feinen Würfeln 120 g
- Knoblauchzehe, gehackt 1 Stück
- Vollrahm, geschlagen 30 g
- Gruyère, gerieben 20 g
- Salz, Pfeffer, frischer Rosmarin, Muskat, Lebkuchengewürz

Zubereitung:
1 Bratfett erhitzen und die gewürzten Steaks beidseitig zwei Minuten anbraten, warmstellen.
2. Apfel, Zwiebel, Brotwürfel und Knoblauch im Bratensatz rösten, abschmecken.
3. Gemüse und Kartoffeln in eine ausgebutterte Gratinschale verteilen und im Ofen bei 180°C mit dem Rosmarin dünsten (5 Minuten), abschmecken.
4. Die Steaks auf das Gemüse legen und häufchenweise mit der Apfel-Zwiebel-Brot-Mischung belegen.
5. Den Schlagrahm würzen, auf die Steaks geben und mit dem Käse bestreuen.
6. Das Ganze im Ofen bei 250° C rund 4 Minuten gratinieren.
7. Passend dazu eine Rotweinsauce sowie ein knackiger Marktsalat. En Guete!

Freiburger Hüttensuppe



Zutaten für 4 Portionen:
- 200 g, Lauch, in feinen Streifen
- 200 g, Rüebli, in feinen Streifen
- 100 g, Blattspinat, TK
- 100 g, Zwiebeln, gehackt
- 50 g, Kochbutter
- 5 dl, Wasser
- 5 dl, Milch
- 200 g, Kartoffeln, in Scheiben
- 80 g, Greyerzer, gerieben
- 1 dl, Vollrahm
- Salz, Pfeffer, Bouillonpaste zum Abschmecken

Zubereitung:
1. Butter erhitzen, das Gemüse ohne Kartoffeln dünsten und mit Wasser ablöschen, aufkochen.
2. Milch beifügen, aufkochen und abschmecken. Ca 20-30 Minuten kochen lassen.
3. Kartoffeln beifügen und weichkochen.
4. Greyerzer beifügen und bei kleiner Hitze schmelzen lassen.
5. Rahm beifügen und nicht mehr aufkochen, abschmecken. En Guete!

Quelle: Logistikbasis der Armee