Rezepte für die Militärküche

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **62 (1989)**

Heft 4

PDF erstellt am: **16.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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 portionenweise gut anbraten und in den Kochkessel geben.
5. Feingehackte Zwiebeln und Knoblauch anziehen.
6. Kabis in Vierecke, Rüebli in Scheiben schneiden und der Bouillon begeben. 15 Minuten kochen lassen.
7. In gleichmässige Würfel geschnittene Kartoffeln beifügen und aufkochen.
8. Weisswein und Petersilie begeben, 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, feingehackte Zwiebeln und Knoblauch anziehen und der Bouillon begeben.
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, begeben und aufkochen.
5. Kartoffeln schälen, in gleichmässige Scheiben schneiden, begeben 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 begeben, 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.

Pastellifüllung

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 begeben, 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 (Anbrennengefahr).
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 begeben.
4. Je nach Suppenart 10–15 Minuten kochen lassen (gemäss Angaben auf den Packungen).
5. Abschmecken.