

C H N O C H E = C H U C H I
Winterthur

Herbstsalat
Schnecken
Hirsch-Entrecote
mit Jägersauce
Gemüse
Omllete Surprice

Herbstsalat

4-5 typische
Herbstsalate
Saucen: nach belieben

Man richte einen schönen
Salatteller.

Schnecken

24 Schnecken (man verwendet
am bessten Fertigprodukte,
die selbtherstellung ist
nicht jedermanns Sache)
Geröstetes Toastbrot

Herrichten nach Anweisungen
des Herstellers.
Dazu reiche man geröstetes
Toastbrot.

Hirsch-Entrecote mit
Jägersauce

2-3 Hirsch-Entrecote pro Pers.
(je nach Grösse)
Jägersauce:
60g geräucherter Speck
1 Zwiebel
2 gestr. EL Mehl
2,5 dl Wasser
2 dl Rotwein dunkel
½ Bouillonwürfel
etwas Rosmarin u. Tymjan
Sch. Pfeffer
1 TL Tomatenpüree
1 Mittlere Essiggurke
100 g Eierschwämme oder
Steinpilze (event. gemischt)

Jägersauce: Speck würfeln, in
Pfanne geben und auslassen.
Zwiebel u. Pilze zugeben.
Wenn Flüssigkeit eingekocht
ist das Mehl darübersteuern
und Mittelbraun rösten.
Mit Wasser und Rotwein ab-
löschen und aufkochen.
Bouillonwürfel, Kraut, Pfeffer,
Tomatenpüree, gewürfelte Gurke
Beigeben.

Entrecote halb durchbraten
salzen und pfeffern.

Gemüse

man wähle 2-3 farblich
abgestimmte Gemüsearten
2-3 Bouillonwürfel
Maggi-Tropfen, Streuwürze
Butter

Jedes Gemüse für sich in
Bouillon knackig garen. Vor-
sichtig in geschmolzener
Butter wenden und mit den
Entrecote servieren.

Omllete Surprice

1 Biscuit- Boden
1 Block gem. Glace
 $\frac{1}{2}$ l Rahm

Biscuitboden so zuschneiden
das er überall $1\frac{1}{2}$ cm breiter
ist als der Glaceblock. Den
geschlagenen Rahm mit dem
Dresiersack über den Glace-
block verteilen.
Denn Backofen auf Grill stellen
und aufheizen.
Wenn die Heizstäbe glühend
sind, das Omllete auf der
obersten Rille leicht anbraunen.
Sofort servieren.

E N G U E T E
