



CHNOCHE - CHUCHI  
WINTERTHUR

Menue für 4 Personen  
zusammengestellt von  
Klaus Hinz

Kochen vom 26.4. 1989

\* \* \* \* \*

Räucherfischsalat  
mit Ei

\* \* \*

Kräutersuppe

\* \* \*

Zwiebelfleisch  
mit  
Nudeln

\* \* \*

Frische Erdbeeren  
mit  
Honig-Mascarpone

\* \* \* \* \*

EN G U E T E

## Räucherfischsalat mit Ei

4 Eier

160 g Rauchlachs

120 g Schillerlocken

verschiedene Salate ( Nüssli, Löwenzahn, Schnittsalat ....)

1 El Rotweinessig

1/2 dl Oel

1 Tl Senf

8 schw. Oliven

Kerbel, Salz, Pfeffer

Die abgeschälten, natürlich gekochten Eier in Scheiben schneiden.  
Den Rauchlachs in Streifen, die Schillerlocken in Scheiben schneiden.  
Den Salat mit der Sauce mischen und mit den übrigen Zutaten schön auf  
einen Teller verteilen. Mit den Oliven garnieren.

## Kräutersuppe

---

1 Suppenhuhn  
1 B Suppengrün  
150 g Spinat  
1 Zwiebel, 1 Knobliche  
70 g Tomatenmark  
1 El gem. Koriander  
Salz, Pfeffer, Basilikum

Suppenhuhn und Suppengrün sanft köcheln lassen in gesalzenem Wasser. Etwa 90 Min., dann Huhn herausnehmen und Suppe durch ein Sieb in einen Topf giessen. Spinat hinzugeben und kurz aufkochen lassen.

Würzen mit Basilikum und Koriander.

Knobli und Zwiebel in Oel glasig rösten. Tomatenmark hinzufügen und eine Minute dünsten. In die Suppe geben und nochmals 2 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Heiss servieren.

Das Hühnerfleisch kann separat verwertet werden.

## Zwiebelfleisch

---

500 g Rinderhuft  
375 g Zwiebeln, 1 Knobliche  
5 El Oel  
1/2 Tl Kümmel  
1/2 L Fleischbrühe  
Salz, Pfeffer, Majoran  
2 El Weinessig  
etwas Mehl zum Anbraten

Fleisch in 1/2 cm breite, 2 cm lange Streifen schneiden und mit Oel anbraten(bräunen). Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und 10 Min. mitbraten. Knobli zerdrücken und mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Majoran zum Fleisch geben. Mehl darüberstäuben und 3 Min. leicht bräunen. Mit Bouillon auffüllen. 12 Min. ziehen lassen. Mit Essig abschmecken und sofort servieren.

## Nudeln

---

Keine Frage, oder ?

## Erdbeeren mit Honig-Mascarpone

---

300 g Erdbeeren  
2-3 El Honig  
250 g Mascarpone  
1/4 Tl Zimt  
1 Eiweiss  
1 Orange, Saft und Schale  
Zucker

Die vorbereiteten Erdbeeren mit dem erhitzten Honig übergiessen und mit Orangensaft verdünnen. Kühl stellen. Später nochmals abschmecken.

Mascarpone, Honig, Zimt und die geriebene Schale der Orange mischen. Eiweiss schlagen und mit 1 El Zucker zusammen noch ein wenig weiter schlagen und sorgfältig unter die Masse ziehen. 1/2 h kühl stellen.

Zum Anrichten Kugeln aus der Masse formen und zu den Erdbeeren auf einen Teller geben.