

C H N O C H E - C H U C H I

Winterthur

Spaschisa

* * *

Fleischbrühe mit Lauch und Sherry

* * *

Spanischer Toast

* * *

Wildpfeffer

Nüdeli

Gratinierte Fenchel

* * *

Weichseln in Rotwein

Spaschisa

8 Sch Modelschinken
1 Dose Spargeln
1 Kopfsalat
Pikante Salatsauce
Curry

Schinken halbieren und mit Curry bestreuen. Ein Spargel darin einrollen so das die Blume herausschaut und je 4 Röllchen sternförmig in einen Teller legen. Den Kopfsalat rüsten und waschen und je 1 Blatt zwischen die Röllchen legen. Den Salat mit Sauce betreufeln.

Fleischbrühe mit Lauch u. Sherry

1 L Fleischbrühe aus Würfeln
1 mtl. Stück Lauch
2 EL Sherry

Fleischbrühe nach Angaben herstellen. Den Lauch putzen und in 4 cm langen Stücken in feine Streifen schneiden. In die Brühe geben und einige Min. kochen. Der Lauch soll knackig bleiben. Vor dem anrichten mit dem Sherry abschmecken.



Der mit seinen
Geheimrezepten ...

Spanischer Toast

4 gr. Sch. Toastbrot
200g Geflügelfleisch
1 gr. Peperoni
25g Butter
Salz
Pfeffer
Rosmarin
1 gr. Zwiebel
3 Tomaten

Geflügelfleisch anbraten und warmstellen. Die Peperoni in Streifen schneiden und die Zwiebeln hacken. Im Bratensatz leicht anbraten. Die geschälten und in Würfel geschnittenen Tomaten zugeben und 10 Min. mitdünsten. Würzen. Das Fleisch zugeben und nochmals erwärmen. Die getoasteten Brotscheiben mit Butter bestreichen und die Fleisch-Gemüse-Mischung darauf anhäufen.

Wildpfeffer

Beize:

1,2 kg Fleisch
2 Rüebli
1 kl. Lauch
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 Nelken
6 zerd. Wachholderbeeren
2 Lorbeerbl.
6-8 Pfefferkörner
1,5-2 Ltr. Rotwein
1 dl Rotweinessig
1 kl. Tymianzweig

Zwiebel, Rüebli und Lauch schälen und vierteln. Dann alle Zutaten in einer grossen Schüssel mischen und das Fleisch hineingeben. (es muss ganz mit Flüssigkeit bedeckt sein) 6-8 Tage zugedeckt kühlstellen. Keller oder Kühlschrank. Oefters wenden.

Herstellung:

2 El Mehl
1 Port. Cognac
25 g Bitterschokolade
10 Perlzwiebel
100 g Eierschwämme (Glas)
Pfeffer
Salz
Bouillonwürfel

Fleisch aus der Beize nehmen und gut abtupfen. Beize in eine Pfanne absieben (Gemüse behalten) und aufkochen. Fleisch würzen, mit Mehl bestauben und in heissem Fett braun anbraten. Beizegemüse begeben und etwas mitdünsten. Mit Cognac flambieren. Beize und Bouillonwürfel zugeben und $1\frac{1}{2}$ Std. schmoren lassen. (zugedeckt) 15 Min. vor Ende Perlzwiebel und Pilze begeben und Bitterschokolade in Sauce auflösen.

Nüdeli

320 g Nüdeli
20 g Butter
Wasser
Oel
Salz

Man nehme, man gebe, man koche.

Gratinierte Fenchel

4 mitl. Fenchel
I Bouillonwürfel
2 Eier
4 Spr. Maggi
Maggi Würzmischung Nr. 2
Pfeffer
ca. 200 g Emmentaler
etwas Butter

Fenchel in Bouillon al dente kochen. Die restlichen Zutaten zu einem Brei verarbeiten. Eine Gratinform ausbuttern und die halbierten Fenchel mit der runden Seite in die Form legen. Den Käsebrei daraufstreichen und bei 220 C während ca. 20. Min. überbacken.

Weichseln in Rotwein

500 g Weichselnkirschen
4 Kugeln Schokoladeneis
0,5 dl Rotwein
I/2 Zimtstange
I Gewürznelke
4 El Zucker
I/4 L Rahm

Den Wein mit Nelke, Zimt und Zucker aufkochen. Die Kirschen zufügen und nochmals aufkochen lassen. Die Kirschen mit dem Schaumlöffel herausnehmen und die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen lassen. Die Kirschen in Coupegläser verteilen. Je eine Kugel Eis auf die lauwarmen Kirschen geben und mit steifgeschlagenem Rahm garnieren.

E N G U E T E