

C H N O C H E - C H U C H I
W I N T E R T H U R

Gurkencrêmesuppe

*

gemischeter Cicorino-Salat

*

Filetgulasch Stroganoff
flammierte Karotten
Trockenreis

*

gefüllte Blätterteigherzen

Gurkencrêmesuppe

3 Salatgurken
1 grosse Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 El Butter
6 dl Fleischbouillon
2 dl Rahm
Salz, weisser Pfeffer aus
der Mühle
etwas Zitronensaft
Worcestersauce
1 Bund Dill

Die Gurke schälen, längs halbieren
und mit einem Löffel die Kernen heraus-
schaben. Dann die Gurke quer in $\frac{1}{2}$ cm
dicke Scheiben schneiden.
Zwiebel und Knobli rüsten und fein
schneiden. In einem Topf die Butter er-
hitzen, Zwiebel und Knobli dünsten,
Gurkenstücke begeben und kurz anbraten.
Mit der Bouillon ablöschen. Aufkochen
und bei milder Hitze 15 Min. köcheln
lassen. Die Suppe im Mixer ganz fein
pürieren. Zurück in den Topf füllen

uns nocheinmal aufkochen. Vom Feuer nehmen und den Rahm hineinrühren.
Die Suppe mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer, Zitronensaft und
Worcestersauce abschmecken. In vorgewärmte Teller füllen, mit einem
Rahmtupf garnieren und den fein gehackten Dill darüberstreuen.

Gemischter Cicorino-Salat

100 g roter Cicorino
150 g Brüsseler

rüsten, waschen, gut abtropfen lassen.
Blätter grob schneiden.

Sauce:

$\frac{1}{2}$ Tl ital. Kräutermischung
Pfeffer

$\frac{1}{2}$ Tl Senf

$\frac{1}{2}$ Zwiebel fein schneiden

1 Knoblauchzehe gepresst

$\frac{1}{4}$ Tl Salz

2 El Essig

3 El Öl

Alle Zutaten mischen und gut ver-
rühren. Mit dem Salat mischen.

80 g Speckwürfeli

langsam knusprig braten und darüber-
streuen.

Filetgulasch Stroganoff

600 - 800 g Rindsfilet
in Stengeli geschnitten

1 kl. Zwiebel

1 rote Peperone

200 g Champignons

2 dl Weisswein

2 dl Bratensauce aufgelöst

2 Tl Tomatenpüree

2 Tl Paprika

etwas Salz

Pfeffer aus der Mühle

Streuwürze

2 dl Rahm

In einem Löffel Fett die feingehackte
Zwiebel, die blätterig geschnittenen
Champignons und die in kleine Würfeli
geschnittene Peperoni anbraten und
gut durchdünsten. Tomatenpüree bei-
fügen und pikant mit Paprika, Salz
und Pfeffer würzen. Mit Weisswein
ablöschen und leicht einkochen
lassen. Bratensauce zugeben leise
kochen lassen bis die Sauce dicklich
ist. Rahm dazu geben und beiseite
stellen.

Die Fleischstengeli in sehr heissem
Fett kurz rundherum anbraten. In kleine
Portionen. Mit Streuwürze und Pfeffer
abschmecken und zur Sauce geben
und sofort servieren.

Flambierte Karotten

800 g Karotten
40 g Butter
1 frischer Rosmarinzweig
1 Kl Worcestersauce
3 dl Bouillon
Salz
ca. 1 dl Sherry

Die gerüsteten Karotten in etwa 5 cm lange Stücke schneiden und diese der Länge nach vierteln. Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen. Butter erhitzen, Kräuter zugeben und bei milder Hitze gut durchdünsten. Karotten hinzufügen, mit Salz bestreuen und leicht andünsten. Dann Worcestersauce und Bouillon hinzugiessen, aufkochen und die Karotten bei milder Hitze während 15 - 20 Min. nicht allzu weich kochen. Den leicht vorgewärmten Sherry darübergiessen und flambieren. Anrichten und sofort servieren.

Trockenreis

Dazu servieren.

Gefüllte Blätterteigherzen

200 g Blätterteig
10 g flüssige Butter
Zucker

Den Blätterteig 2 - 3 mm dick auswallen. 4 Herzen von ca. 12 cm ausstechen. Eine Seite mit flüssigem Butter bestreichen und in Zucker wenden. Bei 180 - 200 Grad ca. 18 - 20 Min. goldbraun backen. Erkalten lassen.

2 Pack tiefgekühlte
Himbeeren
2,5 dl Rahm

Himbeeren auftauen lassen. Dann den Saft und die Hälfte der Beeren durch ein Sieb streichen. Restliche Beeren und die Hälfte dieser Sauce beiseite stellen. Rahm sehr steif schlagen und eine Hälfte der Himbeersauce darunterziehen. Das Blätterteigherz quer durchschneiden und mit der Crème füllen. Auf der Himbeersauce anrichten und mit den ganzen Himbeeren garnieren.