

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

Randensalat mit Orangen
*
Kartoffelgratin
*
Schweinsmedaillons "Brigitte"
*
Ananas Hula-Hula

Randensalat mit Orangen

3 kleine Randen, ungekocht

schälen, abspülen, in feine Scheiben
hobeln

2 kleine, unbehandelte
Orangen

heiss waschen, mit der Schale in dünne
Scheiben schneiden, abwechslungsweise
mit den Randenscheiben auf flachem
Teller anrichten

Sauce :

1 Messerspitze Pfeffer
1 Messerspitze Ingwer oder
wenig Orangenschale, abgerieben
1/4 Teelöffel Streuwürze
1 Esslöffel Orangensaft
1 Esslöffel Zitronensaft
2-3 Esslöffel Oel

alle Zutaten mit dem Schwingbesen
gut verrühren, über den Salat giessen

Kartoffelgratin

1 Knoblauchzehe, halbiert
1 Esslöffel Planta Margarine
800 gr Kartoffeln

eine grosse, flache Gratinform damit
ausreiben
die Form gut einfetten
schälen, abspülen, in dünne Scheiben
schneiden, lagenweise in die die Form
füllen

1 Teelöffel Salz
Pfeffer aus der Mühle

dazwischenstreuen

4 dl Milch
1 1/2 dl Rahm
1/2 Teelöffel Salz

mischen, über Kartoffeln giessen

Plantaflöckli

darüber verteilen

Backen : 50 Minuten in der Mitte des auf
180 Grad vorgeheizten Ofens, dann
herausnehmen

1 1/2 dl Rahm

über die Kartoffeln giessen und
nochmals 15-20 Minuten weiterbacken,
bis die Kartoffeln weich sind, die
Flüssigkeit soll jedoch noch nicht
ganz eingekocht sein und der Gratin
eine schöne braune Kruste aufweisen

Schweinsmedaillons

2 Esslöffel Oel
8 Schweinsmedaillons
Salz, Pfeffer, Paprika

Die Schweinsmedaillons würzen, im heissen
Oel ganz kurz anbraten und herausnehmen.

Füllung:

30 gr Butter
1 Zwiebel, gehackt
50 gr Schinken, gehackt
50 gr Champignons, gehackt
1/2 Bund Petersilie, gehackt
1 Eigelb
60 gr Appenzeller, gerieben
Salz, Pfeffer, Paprika,
Thymian, Majoran

Für die Füllung die Zwiebel in der Butter
glasig braten, Schinken, Champignons und
Petersilie begeben, ca. 5 Minuten
dünsten und auskühlen lassen.

Mit dem Eigelb, dem Appenzeller und den
Gewürzen vermischen und auf 4 Medaillons
vereteilen. Mit den restlichen 4 Medaillo
bedecken und mit je zwei Tranchen
Frühstückspeck umwickeln.

Im heissen Oel auf kleinem Feuer
beidseitig ca. 8 Minuten braten.

8 Tranchen Frühstückspeck
2 Esslöffel Oel

Ananas Hula-Hula

2 kleine oder eine grosse
frische Ananas
2 Bananen
4 Mandarinen
4 Esslöffel Zucker
eine halbe Zitrone
2 Esslöffel Rum
4 Portionen Vanilleglace
1 dl Rahm

Die Ananas mit den grünen Blättern von
oben nach unten halbieren. Die Hälften
aushölen, den zähen Mittelteil entfernen
und das Fruchtfleisch kleinschneiden.

Mit den in Rädchen geschnittenen Bananen,
mit den in Schnitze geteilten, von
Haut und Kernen befreiten Mandarinen und
dem Zucker vermischen. Mit Zitronensaft
und Rum aromatisieren und etwas ziehen
lassen.

In jede Ananashälfte eine Portion Vanille-
glace geben und den Fruchtsalat darüber
verteilen. Mit geschlagenem Rahm garnieren