

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

Winterthur

\*\*\*\*\*

Geflügelsalat

\*\*\*\*

Käsesuppe

\*\*\*\*

Kalbsvoressen Salvia

\*\*\*\*

Trockenreis

\*\*\*\*

Weinschaumbirne

\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

Geflügelsalat

300 gr. Truthahnschnitzel

würzen, kurz braten u. in Streifen  
schneiden

2 Kiwis, 1 Banane

in Scheiben schneiden

3 Scheiben Ananas

in kleine Stücke schneiden  
alle Zutaten mischen.

Sauce

1 Messerspitze Pfeffer

1 Esslöffel Ketchup

$\frac{1}{2}$  Teelöffel Salz wenig Aromat

2 Esslöffel Joghurt nature

3 " Rahm, leicht geschlagen

1 " Mayonnaise

evtl. 1 Essl. Anassaft

alle Zutaten mit dem Schwingbesen  
gut verrühren, mit dem Salat mischen  
in kl. Stücke schneiden

1 - 2 Scheiben Ananas

mit den Ananas über Salat streuen.

geröstete Mandelsplitter

\*\*\*\*\*

Käse-suppe

1 Stück Butter

5 Löffel Mehl

ca.  $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser

Salz, 100g. geriebenen Käse

viel fein gehacktes Grün

ca. 4 Löffel Rahm

Das Mehl wird in der Butter leicht  
gedämpft, langsam abgelöscht u. ge-  
salzen. Dann gibt man den Käse dazu  
u. kocht die Suppe ca. 20 Min. Sie wird  
nach Belieben gewürzt u. über reichlich  
gehacktem Grün u. einigen Löffeln  
Rahm angerichtet.

\*\*\*\*\*

## Kalbsvoressen Salvia

800 gr. Kalbsvoressen  
2 Essl. Oel  
4 -6 grosse Salbeiblätter

in 3 cm grosse Würfel schneiden  
im Bratopf erhitzen  
im Oel braten, herausnehmen, dann das  
Fleisch portionenweise rundum gut  
anbraten, Hitze reduzieren

1 Zwiebel gehackt  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
1 Teel. Tomatenpüree  
1 dl weisser Vermuth, herb

beigeben, kurz dämpfen  
mitdämpfen

1 dl Boullion  
Pfeffer aus der Mühle

dazugiessen  
würzen. 1 $\frac{1}{4}$  Stunde auf kl. Feuer zu-

$\frac{1}{2}$  Teel. Salz

gedeckt schmoren lassen

1 dl. Rahm

zugeben, etwas einkochen lassen

3 Salbeiblätter gehackt

$\frac{1}{2}$  Bund Petersilie gehackt

vor dem Servieren darüberstreuen

\*\*\*\*\*

## Trockenreis

200 gr. Reis - 250 gr.  
ca, 20 gr. Butter

in Salzwasser kochen

\*\*\*\*\*

## Weinschaumbirne

4 halbe Williamsbirnen  
2 dl. Wasser  
1 Teel. Zucker  
4 Teel. Williams (nach Belieben)

Birnenhälften im Wasser mit Zucker  
u. Williams knapp weich kochen.

## Für die Sauce

2 Eigelb  
30 gr. Zucker  
1 Teel. Williams  
1 Teel. Zitronensaft  
2 dl Johannisberg od. Malvoisie

Inzwischen Eigelb u. Zucker schaumig-  
rühren, Williams, Zitronensaft u.  
Wein dazugeben u. die Schüssel ins  
heisse Wasserbad stellen. Mit dem  
Schwingbesen zu einer schaumigen  
Sauce rühren u. über die angerichteten  
Birnenhälften giessen.  
Lauwarm oder kalt servieren.

\*\*\*\*\*

En Guete