

C H N C C H E C H U C H I W I N T E R T H U R
=====

Chochete vom 23. Februar 1983 im Hotel Römertor, Winterthur

Rezept für 4 Personen, zusammengestellt von Ruedi Bosshard

Gerstensuppe

*

Endiviensalat

*

Ochsenzunge

*

Madeira-Sauce

*

Kartoffelklötzchen

*

Spinat

*

Schwarzwurzeln

*

Kirsch-Creme

Gerstensuppe

120 g Gerste

$2\frac{1}{4}$ l Wasser

60 g

Salz und Muskat

3 EL Rahm

in
einrühren und aufkochen lassen,
Speckwürfele beifügen und ca. 2 Std. kochen
lassen. Die Suppe mit
würzen und mit
verfeinern.

Endiviensalat

1 Stk. Endiviensalat waschen, rüsten, in feine Streifen schneiden.
1 Stk. Tomate in Scheiben geschnitten zur Garnitur.
Salatsauce nach Gutdünken (Knobli nicht vergessen).

Ochsenszunge

ca. 900 g Ochsenszunge mit der Bürste waschen und in der Gerstensuppe mitkochen. Nach ca. 2 Std. Kochzeit Haut der Zunge abziehen und Zunge wieder in Suppe geben.

Madeira-Sauce

40 g Kochbutter schmelzen,
20 g Mehl dazugeben und unter Rühren kastanienbraun rösten.
1 Zwiebel feingehackt, mitkochen. Nach und nach
2 dl Rotwein und
4 dl Bouillon unter Rühren dazugeben, bis die Sauce dicklich und glatt ist. Verdünnen mit dem Rest der Flüssigkeit, bis die Sauce die richtige Dicke hat. Kochzeit ca. 30 Min. Das Ganze pikant würzen mit

etwas Bratensauce,
Salz, Muskat,
1 MSp. Paprika. Vor dem Servieren
3 EL Madeira einrühren.

Kartoffelklötzchen

1 kg Kartoffeln in Würfel schneiden, im Salzwasser gar kochen.
Butter Wasser abschütten, etwas
Dill-Spitzen garnieren. darüber zergehen lassen. Das Ganze mit

Spinat

1 Pkt. Blattspinat in goldgelb gedünsteter
1 Zwiebel, feingehackt, gewürzt mit
Salz gar dämpfen.

Schwarzwurzeln

1 B. Schwarzwurzeln in der Pfanne erhitzen. Etwas braune
Butter zum Schluss darüber giessen.

Kirsch-Creme

ca. 250 g Kirschen entsteinen und grob zerkleinern. Einige ganze
Kirschen zum Garnieren behalten!
30 g Maizena mit etwas kaltem Wasser anrühren.
2 dl Wasser mit
150 g Zucker, etwas feingeriebener
1 Zitronenschale und den Kirschen zum Kochen bringen. Das ange-
rührte Maizena dazugeben, kurz kochen.
2 EL Kirsch zufügen und unter öfterem Umrühren erkalten las-
sen.
2,5 dl Schlagrahm steif schlagen und unter die Speise ziehen. Die
Kirschcreme in vorgekühlte Dessertgläser füllen,
mit Schlagrahmtupfen und Kirschen garnieren.

Zutaten

120 g	Gerste
60 g	Speckwürfeli
2,5 dl	Schlagrahm
1	Endiviensalat
1	Tomate
900 g	Ochsenszunge
50 g	Kochbutter
20 g	Mehl
2	Zwiebeln
2 dl	Rotwein
1	Bouillonwürfel
	Bratensauce
	Salz
	AMuskat
	Paprika
3 EL	Madeira
1 kg	Kartoffeln
	Dill-Spitzen
1 Pkt.	Blattspinat
1 B.	Schwarzwurzeln
250 g	Kirschen
	Maizena
150 g	Zucker
1	Zitrone
2 EL	Kirsch

=====