

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

Salami-Salat

*

Geschnetzeltes à la Lucky
China-Nüdeli, Bärlauch,
gedämpfte Tomaten

*

Gefüllte Aepfel

Salami-Salat

100 g Salami
150 g Tilsiter
1 grosser Kopfsalat
1 Bund Radieschen
2 gekochte Eier
2 Aepfel
Salatsauce nach Belieben
Zahnstocher

Salami und Eier in Scheiben schneiden. Käse und geschälte Aepfel in Streifen schneiden. Apfelstreifen in Salatsauce stippen, in Salami einrollen und mit einem Zahnstocher fixieren. Käse ohne Sauce einrollen. Radieschen sternförmig einschneiden und 1/2 Stunde in kaltem Wasser aufgehen lassen. Kopfsalat rüsten und waschen, mit der Hälfte der Sauce mischen und in eine flache Platte legen, alle übrigen Zutaten bunt durcheinander auf den Salat und mit restlicher Sauce gleichmässig übergiessen.

Geschnetzeltes à la Lucky

600 g Geschnetzeltes
(Rind)
2 mittlere Karotten
1 grosser Lauchstengel
1 kleiner Kopfsalat
1 Essiggurke gross
3 Bratensaucenwürfel
Maggitropfen
Maggi-Würzmischung 1 + 2
Worcester-Sauce
Soya-Sauce
Paprikawürze
Cayennepfeffer
Chilipulver
20 g Butter
4 Esslöffel Oel
etwas Mehl
Aromat

Geschnetzeltes in einzelnen Stücken nahe zusammen auslegen. Mit Aromat, Würzmischung 1 und 2 und etwas Cayennepfeffer würzen, mit Bratschaufel wenden und Kehrseite würzen. Auf mittlerem Feuer anbraten und etwas Mehl darüber streuen, dann die in Wasser aufgelösten Bratensaucenwürfel darübergiessen und ca. 20 Min. köcheln lassen. 2 - 3 Min. vor dem Anrichten Lauch und Karotten, die vorher in zündholzdünne Streifen geschnitten und gewaschen wurden, darunterziehen.
Anrichten: Gewaschene Salatblätter in flacher Platte den Rändern nach auslegen. Fleisch hineingeben und mit Gurkenstreifen garnieren.
Bratensauce: Würfel in Wasser auflösen und restliche Gewürze zugeben.

China-Nüdeli

300 g Chinesische Nudeln
20 g Butter

Teigwaren wie üblich, Butter in noch warmer Pfanne auflösen und Nudeln darin umwälzen, auf heisse Platte geben und servieren.

Bärlauch

1 kg Bärlauch
2 Fleischbrühwürfel
7-8 Spritzer Maggi
etwas Aromat
20 g Butter
2 Knoblauchzehen

Fleischbrühwürfel in 4 dl Wasser auflösen, Maggi und Aromat dazugeben und Bärlauch darin garkochen, das Ganze in ein Sieb abgiessen und etwas ausdrücken, Knoblauch in Scheiben schneiden, im Butter dünsten und Bärlauch hineingeben, etwas umwälzen und in warme Schüssel geben und servieren.

Gedämpfte Tomaten

4 mittlere Tomaten
50 g geriebener Emmentaler
Salz
3 Esslöffel Oel

An Tomaten Deckel abschneiden und 1 Teelöffel Mark herausnehmen, eine Prise Salz hineingeben und mit Käse auffüllen, Deckel wieder aufsetzen, Oel in feuerfeste Platte geben, Tomaten hineinstellen und in vorgewärmtem Backofen bei 200° während 20 Min. brutzeln lassen und servieren.

Gefüllte Aepfel

4 Aepfel
1/2 Zitrone
1 dl Weisswein
etwas Zucker
200 g Erdbeeren
1 kleine Dose Ananas
4 Esslöffel Kirsch

Aepfel waschen, die Deckel abschneiden und vorsichtig aushöhlen. Wasser gemischt mit Wein und Zitronensaft und etwas Zucker zum Kochen bringen, Aepfel einige Minuten hineingeben; sie dürfen nicht zu weich werden. Herausnehmen und abkühlen lassen. Erdbeeren und Ananas in kleine Stücke schneiden und in die Aepfel füllen, 1 Esslöffel Kirsch darübergiessen und servieren.

E N G U E T E