

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

WINTERTHUR

---

Gänseleberpastete auf Reinetten

\*

Tomatensuppe mit Kräuterquark

\*

Biber(Nutria) nach Jägerart

\*

Zitronensorbet Pastis

---

Gänseleber auf Reinetten

2 Reinetten

schälen, entkernen und in ca 8 mm  
dicke Scheiben schneiden (pro Pers.  
2 Scheiben)

30 g Butter

darin die Apfelscheiben beidseitig  
kurz anbraten

1/2 dl Riesling

dazugeben und 5 Min. kräftig kochen  
Warmstellen

---

1/2 Pkt. Maggi-Oxtail

glattrühren, zum Kochen bringen und  
während ca 5 Min. kochen lassen

4 dl Wasser

4 EL Madèra & ca 20 Sultaninen

beigeben und nochmals aufkochen

---

Gänseleberpastete

in 8 dünne Scheiben schneiden  
auf die gekochten Aepfel legen, die  
Sauce darüber giessen

8 Kiwischeibchen

zum Garnieren

sofort servieren.

## Tomatensuppe mit Kräuterquark

3 EL Olivenoel

4 EL Mehl

1 kl gehackte Zwiebel

1 Büchse geschälte Tomaten  
oder Pelati

8 dl Wasser

1/2 TL Aromat

1/4 TL Oregano

1/4 TL Rosmarin

1 Prise Zucker

1 Prise Pfeffer

1 1/2 dl Rahm

---

200 g Rahmquark

3-4 EL Milch

1/2 TL Dill

1 EL Schnittlauch

1 EL Petersilie

1/2 TL Zwiebelsalz

Einige Tropfen Zitronensaft

Mehl im heissen Oel kurz dünsten  
glasig werden lassen

dämpfen

Tomaten und übrige Zutaten damit  
ablöschen

dazugeben und gut 30 Min leise  
köcheln lassen, passieren  
in die Suppenschüssel geben

schlagen und unter die Suppe ziehen

zusammen schaumig rühren

darunterziehen-Kaltstellen

Den Kräuterquark mit dem EL ab-  
stechen, in die Suppe geben und  
sofort servieren.

## Biber nach Jägerart

1kg Biberragout mit  
Knochen  
Estragon  
Salz, Pfeffer, Paprika  
Oel

1 Rüebli  
1 Zwiebel  
1 Sellerie  
100 g geräuchten Speck

2 dl Bouillon  
2 dl Rotwein

Wachholderbeeren  
1 Lorbeerblatt  
2 EL Pfifferlinge  
6 EL Senf  
1 Spritzer Sojasauce

50 g Speckwürfeli  
1 kl Dose Gemüse Jägerart

---

$\frac{3}{4}$  Pkt. Spätzli

---

1 dl saurer Halbrahm  
n. Bedarf etwas Stärkemehl  
1 EL Johannisbeergelée

Fleischstücke mit den Gewürzen  
einreiben und im heissen Oel gut  
anbraten

dazugeben und bräunen

damit ablöschen

(in feinem Leinenbeutel)

dazugeben, im Backofen 1 Stunde garen

gut anbraten  
in Butter erwärmen und mit den Speck  
würfeli vermischen

lt. Anweisung

Wenn das Fleisch gar ist aus der  
Pfanne nehmen, zusammen mit den Zu-  
taten anrichten, incl. den Pfifferlingen

unter die gesiebte Sauce ziehen  
zumverfeinern

Zitronensorbet Pastis

8 Kugeln Zitronensorbet  
8 EL Pastis  
4 halbe Zitronenschnitze

in hohem Glas anrichten den mit Wasser  
verdünnten Pastis darüber giessen  
zum garnieren

\*\*\*\*\*

EN GUETE!!!