

CHNOCHE - CHUCHI WINTERTHUR

Pep-Cocktail

*

Fleischvögel

*

Kartoffelstock

*

Rosenkohl

*

Birnen spezial

*

Pep-Cocktail

5 Eier
5 EL Honig
5 Orangen und
2 Zitronen

Eigelb und Eiweiss trennen, Eigelb mit
und dem Saft von

cremig schlagen. Getrennt davon das Eiweiss
zu steifem Schnee schlagen und mit der Ei-
gelb-Mischung vermengen. In Cocktail- oder
Weingläser füllen und mit
geschlagen und

3 dl Rahm

10 Amarenokirschen auf Spiesschen servieren.

Fleischvögel

Füllung:

1 Zwiebel
1 Bd. Petersilie
1 kg Rindfleisch
2 Eier
4 EL Paniermehl
1 EL Salz,
1 TL Pfeffer,
4 Spritzer
Worcestersauce
1 TL Rosmarin

und
fein hacken und glasig dämpfen, in
gehackt, mischen,
zerschlagen, beifügen,
daruntermischen,

und
beigeben und gut durchkneten.

Vögel:

10 Rindsplätzli grosse, dünne, leicht würzen mit
Salz und
Pfeffer,
10 Scheiben Speck, geräucht, ohne Knorpel, auf die Plätzli legen.
Die Füllung darauf verteilen, das Ganze ein-
rollen und mit einem Zahnstocher befestigen.
In Kasserolle gut anbraten zusammen mit
 $\frac{1}{2}$ Zwiebel mit
Lorbeerblatt und
Nelke besteckt und evtl.
1 Rüebli.

Sauce:

1 Tube Bratensauce und
2 Fleischbouillon- in
Würfel bei mittlerer Hitze auflösen. Mit
5 dl Wasser und
Salz würzen. Wenn gebunden, vom Feuer nehmen.
Pfeffer vorsichtig

Kochen:

2 dl Weisswein Fleischvögel aus Pfanne nehmen, Fond mit
ablöschen. Fleischvögel und Sauce beifügen und
ca. 30 - 45 Min. zugedeckt köcheln lassen.

Kartoffelstock

2 kg Kartoffeln geschält, in Klötzchen ~~z~~erteilt, in Salzwasser
gar kochen, anschliessend pürieren.
100 g Butter zergehen lassen,
2 dl Rahm und evtl.
etwas Milch und
etwas Muskat vermengen, Kartoffelstock beigegeben und vermi-
schen. Mit Messer verziert auf Platte servie-
ren.

Rosenkohl

1 kg Rosenkohl gerüstet, in Salzwasser gar kochen. Wasser ab-
giessen, mit Butterflocken in der Pfanne kurz
drehen. Auf Platte servieren.

Birnen spezial

10 halbe Birnen aus der Büchse mit
10 Käsescheibletten belgen, mit
Paprika überstreuen und im Backofen backen, bis Käse
leicht zerläuft. Heiss servieren. Gewärmte :
Sauce aus der Büchse dazugeben.

Zutaten:

7 Stk.	Eier
5 EL	Honig
5 Stk.	Orangen
2 Stk.	Zitronen
5 dl	Rahm
1 Glas	Amareno-Kirschen
2 Stk.	Zwiebeln
1 Bd.	Petersilie
1 kg	Rindfleisch vom Stück, gehackt
4 EL	Paniermehl
	Salz
	Pfeffer
	Paprika
	Muskatnuss
1 Glas	Worcester-Sauce
1 TL	Rosmarin
10 Stk.	Rindsplätzli, grosse, dünne
10 Scheiben	Speck, geräuchert
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 Stk.	Nelke
1 Stk.	Rüebli
1 Tube	braune Bratensauce
2 Stk.	Fleischbouillon-Würfel
2 dl	Weisswein
2 kg	Kartoffeln
100 g	Butter
1 kg	Rosenkohl
10 halbe	Birnen
10 Stk.	Scheiblettenkäse.