

Chnoche - Chuchi

Winterthur

\*\*\*\*\*

Siedfleischsalat - guet - Holz

\*\*\*\*\*

Chili - Topf - Babeli

\*\*\*\*\*

Chegel - Chugle - Chnoche - Chuchi

\*\*\*\*\*

300 - 400 g Siedfleisch gekocht

1 Zwiebel

1 - 2 Gewürzgurken

in Streifen schneiden

Grob hacken

in Scheiben schneiden

u. mischen.

Sauce

Pfeffer

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 Essl. Senf

$\frac{1}{4}$  Teel. Salz

4 Essl. Essig

3 Essl. Oel

alle Zutaten gut ver-

rühren, mit dem Salat mischen

$\frac{1}{2}$  Stunde, zugedeckt im Kühl-

schränk ziehen lassen

Garnitur

Zwiebelringe

1 Gewürzgurke

Tomatenschnitze

Alles über den Salat geben

\*\*\*\*\*

Chili - Topf - Babeli

200 g Speckwürfel

150 g Schinkenwürfel

1 Essl. Oel

im Brattopf heiss werden

lassen, Fleisch beigegeben an-

braten, dann Hitze reduzieren

1 Zwiebel gehackt

1 Knoblauch gehackt

2 grüne Peperoni klein gewürfelt

1 Teel. Chilipulver

3 Essl. Tomatenpüree

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

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

1 dl Weisswein

1 dl Bouillon

1 Dose Indianerbohnen mit Flüssigkeit (Ca 450 g beifügen

100 g Reis

beigegeben u. kurz dämpfen  
darüberstreuen

würzen

ablöschen

" ca. 25. Min. zugedeckt

köcheln

1 Dose Maiskörner, abgetropft, schwarze Oliven halbiert beifügen

1 Bund Peterli gehackt

darüberstreuen

1 Waadtländer - Saucisson

separat gekocht, anschl. in  
Scheiben schneiden u. den  
Chilitopf Garnieren

\*\*\*\*\*

Chegel - Chugle - Chnoche - Chuchi

1 Familiepackung Vanille - Glace

1 Tasse Wasser  
2 gehäufte Essl. Zucker  
1 Paket tiefgekühlte Himbeeren  
1 Zitrone ( Saft)  
1 Orange ( Saft)  
1 Teel. Speisestärke (Maizena)  
1 Likörglas Himbeergeist od. Kirsch  
u.

Wasser u. Zucker 1 bis 2 Min.  
kochen, Himbeeren begeben  
u. zugedeckt auftauen lassen  
Zitronen u. Orangensaft mit der  
Speisestärke verquirlen u. zu  
den Himbeeren geben. Die Sauce  
kurz aufkochen u. mit Himbeer-  
geist u. Kirsch verfeinern. In  
eine Sauciere geben u. heiss  
zu der Glace servieren.

Glace - Kugeln als Kegel-Kugel  
Dekorieren.

\*\*\*\*\*