

---

M E N U

Pariser Zwiebelsuppe  
Champignonssalat roh  
Lammeintopf  
Omelette Stephanie

---

## 1. Pariser Zwiebelsuppe:

4 mittlere Zwiebeln  
50 g Butter  
1 Liter Bouillon  
2 EL Mehl  
4 Scheiben Toastbrot  
Parmesan gerieben  
  
4 Personen

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. In der Butter goldgelb anziehen und mit der Bouillon auffüllen. Abschmecken mit etwas Pfeffer, Salz.  
Die Toastscheiben vorerst tosten und in vier teilen, dann mit Parmesan bestreuen und im Ofen überkrusten.  
Die Suppe in Tassen abfüllen und die Croûtons auf die Suppe legen sofort servieren.

---

## 2. Champignonssalat roh:

Champignons roh 300 g  
Sauren Rahm 1 Becher  
Zitronensaft 1 EL  
Salz, Pfeffer,  
Aepfel 2 Stück  
Kopfsalat 1  
Ei gekocht 1  
Tomate 1

Die Champignon waschen und die Schnittfläche anschneiden und in Scheiben schneiden. Sofort mit dem Rahm und Zitronensaft mischen. Die Aepfel geschält und gewürfelt begeben.  
Den Kopfsalat waschen in Blätter teilen auf Teller oder Coupegläser legen den Salat darauf anrichten und mit dem Ei und der Tomate garnieren.

---

### 3. Lammeintopf:

300 g Weisse Bohnen  
300 g Lammragout  
300 g Schweinsvoressen  
100 g Speck  
1 Saucisson  
50 g Butter  
1 Zwiebel  
1 Rüebli  
1 kl. Sellerie  
3 EL Tomatenpüree  
Salz, Pfeffer Gewürze  
2 EL Oel  
4 dl Fleischbouillon  
Majoran, Thymian  
Lorbeer

Die Zwiebel geschält hacken. Rüebli und Sellerie in kleine Würfel schneiden. Die Bohnen am Vorabend einweichen. Nun die Butter und das Oel miteinander erhitzen und das Schweine- und Lammfleisch darin anbraten. Die Bohnen beifügen und ebenfalls mit anziehen. dann auffüllen mit der Fleischbrühe. Abschmecken mit Salz Pfeffer Lorbeer Thymian Majoran. Weichkochen das Ganze. Nebenbei kocht man den Speck und die Saucisson. Wenn das Gericht fertig ist in tiefe Schüssel anrichten, indem man die geschnittene Wurst und den Saucisson obenauflegt. Sollte beim garkochen die Flüssigkeit zu stark eingekocht sein giesse man etwas Bouillon nach.

5 Personen

---

### 4. Omlette soufflée Stephanie:

5 Eier  
5 EL Zucker  
eine kleine Prise Salz  
5 EL kandierte Früchte  
2 EL Rum  
1 St Butter 30 g

Die Früchte würfel mit dem Rum ca 30 Min marinieren. Eigelb Zucker und Salz schaumig rühren. Dann die zu Schnee geschlagenen Eiweiss un zuletzt die Fruchtwürfel beimischen. In der Pfanne Bratpfanne die Butter zergehen lassen die Masse begeben und zugedeckt zu einer luftigen Omelette backen. Auf eine Platte geben und zur hälfte umschlagen und sofort servieren. DAS GERICHT SOLLTE KURZ VOR DEM SERVIEREN ZUBEREITET WERDEN

5 Personen

M.St. 19.1.81

---