

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

Ueberbackener Spargel

*

Bauernschmorbraten in Biersauce

*

Trockenreis

*

Gemischter Salat

*

Rhabarber mit Mandelbaiser

Ueberbackener Spargel

1 kg Spargel
1 - 1 1/4 l Wasser
1 TL Salz
1 Prise Zucker

Sauce Hollandaise:

40 g Butter
40 g Mehl
1/2 l Spargelwasser
1-2 EL Zitronensaft
etwas Salz
1 Eigelb
2 EL kaltes Wasser

Parmesan gerieben
Butterflöckchen
8 Sch. Toastbrot
Butter

Gemischter Salat

400 g Nüsslisalat
1 Dose Maiskörner
1 rote Peperoni
Streuwürze, Pfeffer
1 TL Senf
4 EL Oel
3 EL Essig

Spargel schälen und holzige Teile wegschneiden, bündeln und in kochendes, gesalzenes und gezuckertes Wasser ca. 30 Min. weichkochen. In eine gefettete Gratinform schichten.

Man zerlässt das Fett und erhitzt das Mehl darin, bis es hellgelb ist. Unter ständigem Rühren giesst man das lauwarme Spargelwasser hinzu und lässt 10 Min. kochen. Mit dem Eigelb, mit kaltem Wasser verquirlt, legiert man die Sauce und gibt die Butter hinzu.

Spargel mit Sauce überziehen, mit Parmesan und Butterfl. bestreuen und bei 250 Grad ca. 10 Min. überbacken. Dazu Toastbrot mit Butter.

Salat waschen, rüsten und in pikanter Sauce anrichten.

Bauernschmorbraten

750-1000 g Rinderbraten
Oel zum Anbraten
200 g fetter Speck
Salz, Pfeffer
Rosmarin, Thymian
 $\frac{1}{2}$ l Bier
4 - 5 Zwiebeln
1 Lorbeerblatt
1 Bd. frische Kräuter
1 Zitronenscheibe
2 Sch. Schwarzbrot
1 Glas Rotwein
50 g Butter
1 EL Mehl

Rinderbraten mit dem Speck spicken und in heissem Oel von allen Seiten anbraten. Würzen mit Salz, Rosmarin, Thymian und Pfeffer und in verschliessbare Pfanne (Römertopf) legen, mit Bier begiessen, Zwiebeln, Lorbeerblatt und frische Kräuter hinzugeben. Im Ofen bei 225 Grad garen. Nach einer Stunde Zitronenscheibe und Schwarzbrot beifügen. Weitergaren und mit Rotwein ablöschen. Fleisch herausnehmen und warmstellen. Butter und Mehl verkneten u. die durchgeseibte Sauce binden und abschmecken. Fleisch wieder hinzufügen und anrichten.

Trockenreis

2 Tassen Reis
2 TL Salz
4 Tassen Wasser

Reis in kochendes Salzwasser schütten und durchrühren. Solange kochen lassen, bis alles Wasser aufgesogen ist.

Rhabarber mit Mandelbaiser

100 g getr. Aprikosen
50 g Zucker
500 g Rhabarber
150 ccm Weisswein
1 Pch. Vanillezucker
2 Glch. Aprikosenlikör

Baiser:

1 Eiweiss
80 g Zucker
 $\frac{1}{2}$ Btl. Mandelblättchen

Aprikosen über Nacht in $\frac{1}{4}$ l Wasser einweichen. Im Einweichwasser mit Zucker 10 Minuten dünsten. Rhabarber putzen und in Stücke schneiden. Mit Wein und Vanillezucker zu den Aprikosen geben u. in 5 Min. weich dünsten. Abkühlen lassen. Likör unterrühren u. das Kompott in eine feuerfeste Schüssel füllen.

Eiweiss steif schlagen, Zucker mitschlagen. Baisermasse mit TL auf das Kompott setzen, mit Mandeln bestreuen u. im vorgeh. Ofen bei 180 Grad bräunen.