

CHNOCHE - CHUCHI WINTERTHUR

Chochete vom 24. August 1981 im Hotel Römertor, Oberwinterthur  
Menue für 4 Personen, zusammengestellt von Rudolf Bosshard

---

\*

Tortilla

\*

Paella

\*

Daiquiri

\*

---

Tortilla

4 Kartoffeln  
2 Zwiebeln  
 $\frac{1}{2}$  dl Olivenöl

4 Eier  
Salz  
Pfeffer

geschält, in feine Scheibchen geschnitten und halbiert, in dünne Ringe geschnitten in garen. Kartoffeln und Zwiebeln herausnehmen, abkühlen lassen, etwas Oel abschütten.  
aufgeschlagen mit  
und  
würzen, die lauwarmen Kartoffeln und Zwiebeln beifügen, etwas aufsaugen lassen und in wenig Olivenöl, das noch in der Pfanne ist, in kleiner Bratpfanne gelb backen.  
Auf vorgewärmten Tellern servieren.

### Paella

$\frac{1}{2}$ kleines Huhn	in kleine Stücke zerteilen und in
$\frac{1}{2}$ dl Olivenöl	anbraten.
6 Langustinenschwänze	kochen
$\frac{1}{2}$ Gl. Pfahlmuscheln	und
$\frac{1}{2}$ Gl. Herzmuscheln	im eigenen Saft dämpfen, bis sie sich öffnen. Die Herzmuscheln auslösen und von den Pfahl- muscheln eine Schale abbrechen. Den Saft der Muscheln sorgfältig ableeren (ohne Satz) und aufheben.
2 Artischockenböden	stark blanchieren, in 4-6 Stücke teilen und in etwas Olivenöl garen und aus der Pfanne nehmen.
2 Zwiebeln	gehackt und
3 Knoblauchzehen	zerdrückt im gleichen Oel anschwitzen, die
$1\frac{1}{2}$ rote Peperoni	in Stücke geschnitten, die
3 Tomaten	geschält, entkernt, gewürfelt und die
Kräuter	gehackt hinzugeben und alles dünsten, bis es pureeartig ist. Nun die Hühnerstücke längs Pfannenrand platzieren. In der Mitte
6 Chipolatas,	die Artischockenböden, die Langustinen,
125 g Erbsen, grün,	vorgekocht und
100 g Steingarnelen	im Muschelsaft, gesalzt und gepfeffert, mit
1 Msp. Cayenne-Pfeffer	fertig garen. Gleichzeitig
$\frac{1}{2}$ Zwiebel	gehackt in Olivenöl glasig dämpfen,
2 Tassen Reis	gut gewaschen, beifügen, mit 5 Tassen Bouillon und
1 Tasse Weisswein	ablöschen und körnig kochen (evtl. etwas nach- salzen). Vor dem Herausnehmen
2 P. Safran	beigeben und einrühren. Den Reis auf vorgewärmte Platte geben und mit allen Zutaten garnieren.

---

### Daiquiri

	In ein grosses Mischglas Eisstückchen geben, Saft von
4 Zitronen,	und
3 EL Zucker	
12 Messglas weissen Rum (Bacardi)	beifügen, gut schütteln und in kleinen Gläsern servieren.