

Chnoche-Chucui
Winterthur

Königinnen-Suppe

Koteletten-Majoran

Brat-Kartoffeln

Schwarzwurzeln-Ticinese

Pinien-Cicorino

Aprikosen-Mousse

Königinnen-Suppe

40 g Butter
40 g Mehl
100 g Champignons
100 g geschn.Geflügelfleisch
1,2 l Hühnerboullion
1 Glas Weisswein
Salz, Muskatnuss
1 Prise Currypulver
einige Tropfen Zitronensaft
1 dl Rahm
2 Eigelb

Das Mehl in der Butter dünsten, die feingehackten Champignons und das sehr fein geschnetzelte Geflügelfleisch mitdämpfen. Mit der Hühnerboullion u. dem Weisswein ablöschen, mit Salz, Muskatnuss u. Currypulver beliebig würzen. Eine halbe Stunde sanft kochen lassen. Die Eigelb mit dem Rahm und einige Tropfen Zitronensaft in der Suppenschüssel zerquirlen die kochende Suppe unter tüchtigem Rühren darangiessen. Sofort auftragen.

Koteletten-Majoran

4 Kalbskoteletten
Salz
Pfeffer
Majoran(nicht Pulver)
Fertig weisse Saucebeutel
2/3 Boillion u. 1/3 Weisswein
2½ Scheiben Schmelzkäse
Dill, Peterli u. Schnittlauch
20gr. Butter

Fleisch salzen, Pfeffern u. mit Majoran einreiben. Jede Seite 3 Min. goldig Braten. In einer feuerfesten Platte an die Wärme stellen. Fertig weisse Sauce mit Boillion u. weisswein anrühren (genau gleiche flüssigkeitsmenge wie auf dem Beutel. 2½ Scheiben Schmelzkäse begeben, Dill, Peterli u. Schnittlauch, mit Schneebeesen rühren u. erwärmen. Die Sauce über das Fleisch geben u. zuletzt einige Butterflocken, im Backofen 220 Grad Oberhitze goldig überbacken.

Brat-Kartoffeln

750 g Kleine Kartoffeln
Oel
1 Zweiglein Salbei
Salz

Oel erhitzen, Kartoffeln u. Salbei
beigeben u. zugedeckt, unter einigem
wenden Braten. Beim anrichten salzen.

Schwarzwurzel-Ticinese

2 Scheiben Toastbrot
2 Esslöffel Oel
1 Knoblauchzehe
 $\frac{1}{2}$ Zwiebel
2 geschälte Tomaten (Pelati)
1/1 od. 2x $\frac{1}{2}$ Dose Schwarzwurzeln
1 Teel. Basilikum
1 Essl. geh. Peterli
1 Essl. feingeschn. Schnittlauch
Salz u. Pfeffer

Toastbrot in $\frac{1}{2}$ cm grosse Würfelchen
schneiden. in 1 Essl. Oel goldgelb rösten
mit gepresstem Knoblauch betäufeln.
Zwiebel feinhacken, in 1 Essl. Oel 2-3-
Min. weiterdünsten. Tomaten klein
schneiden u. beifügen. Unter Wenden
2-3-Min. weiterdünsten, dann die abge-
tropften Schwarzwurzeln zugeben. Ganz
leicht anbraten, Basilikum, Peterli, Schnitt-
lauch u. wenig Salz u. Pfeffer darunter-
ziehen. 1-2 Min. unter Rühren mit-
dünsten. Brotwürfel beigeben u.
anrichten.

Pinien-Cicorino

200 g Cicorino verde
150 g " rosso
Sauce
Pfeffer
 $\frac{1}{2}$ Teel. Senf
 $\frac{1}{4}$ Teel. Salz
Streuwürze (Aromat)
1 Essl. Zitronensaft
1 Essl. Essig
2 Essl. Kaffeerahm
2 Essl. Oel
 $\frac{1}{2}$ Paket Pinienkerne

rüsten, waschen, grössere Blätter in
Streifen schneiden.

Alle Zutaten mit dem Schwingbesen
gut verrühren.

grob hacken u. über den Salat streuen.

Aprikosen-Mousse

$\frac{1}{2}$ Dose Aprikosen
3 Eiweiss
1 Essl. Zucker
2 dl. Rahm
1 dl. Saft aus der Dose
Aprikosenlikör

Aprikosen aus dem Saft heben.
4 behalten für die Garnitur, die
anderen im Mixer od. durch ein Sieb
streichen. Eiweiss u. Rahm (einzeln)
steif schlagen u. beides zusammen mit
dem Zucker, dem Saft u. etwas Aprikosen-
likör unter das Fruchtpüree ziehen.
In Kelchgläser füllen, mit Rahm und
den zurückbehaltenen Aprikosen
garnieren, kelt stellen.
