

von Bernhard Hasler

Chnoche - Chuchi - Winterthur

- Chicorée - Lauchsalat *
- Tomatensuppe - Grand Gala *
- Schweinskoteletten - Papagena *
- Fritiertes Gemüse - in Bierteig *
- Gefüllte - Orangen *

Chicorée - Lauchsalat
 3-4 Chicorée

- 1 Lauchstengel
- 100gr. Speckwürfeli
- 1 Apfel

rüsten, waschen u. in $\frac{1}{2}$ cm breite Streifen schneiden.
 Rädchen schneiden, im Sieb abspülen.
 langsam knusprig braten
 schälen u. mit röstiraffel reiben, alle
 Zutaten sofort mit der Sauce mischen

Sauce

- 1 Messerspitze Pfeffer
- 1 Tl. Senf
- 1 Tl. Sojasauce
- 1/3 Tl. Salz
- 1 El. Zitronensaft
- 1 El. Essig
- 2 El. Joghurt nature
- 2 El. saurer Halbrahm

alle Zutaten mit dem Schwingbesen gut
 verrühren.

Schnittlauch fein geschn.

über den Salat streuen.

Tomatensuppe - Grand Gala

- 3 El. Oel
- 4 El. Mehl
- 1 kl. gehackte Zwiebel
- 600gr. gesch. Tomaten "Dose"
- ca. 8dl. Wasser
- $\frac{1}{4}$ Tl. Oregano
- $\frac{1}{4}$ Tl. Rosmarinblätter zerrieben
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Pfeffer
- 2dl. Rahm
- 1 El. geh. Peterli
- 120gr. Galakäsewürfeli

Das Mehl im Oel kurz dünsten, die geh.
 Zwiebel glasig werden lassen u. die Tomaten
 beigegeben u. dämpfen u. mit Wasser ablöschen.
 Die versch. Gewürze hinzufügen u. ca.
 20 Min. leise köcheln. In die Suppen-
 schüssel passieren. Den geschlagenen Rahm

daraufgeben u. die Petersilie über den
 Rahm streuen.
 Die Käsewürfeli in die Bouillontassen
 geben, bevor die Suppe angerichtet wird.

Schweinskoteletten - Papagena

4 Schweinskoteletten
3 El.Oel
 $\frac{1}{2}$ Tl.Salz
Pfeffer
4 halbe Schinkentranchen
2 Tomaten
150gr.Mozzarellakäse
Oregano, gehackt
wenig Salz
wenig Paprika

Fleisch mit Salz u.Pfeffer würzen,
im heissen Oel ca.6 Min.pro Seite
braten.
Auf Platte od.Blech legen
Schinken u.
dicke Tomatenscheiben,Oregano gehackt
Mozzarellascheiben,wenigSalz u.
Paprika in dieser Reihenfolge aufs
Fleisch legen.
In den Ofen Schieben u.ca.5 Min.
weiterbraten,bis der Käse geschmolzen
ist.

Frittiertes Gemüse-in Bierteig

150gr.Mehl
 $\frac{1}{8}$ l helles Bier
3 El.Wasser
1 El.Oel
1 Prise Salz
1 kg.Gemüse (Blumenkohl,Rüebli,
Auberginen u.Champignons.)
2 Eiweiss

Mehl mit Bier,Wasser,Oel u.Salz
verrühren.20 Min.an warmen Ort stehen
lassen.
Gemüse rüsten u.waschen.Blumenkohl
in Röschen teilen,Rüebli in Stifte
schneiden u.3 Min.in kochendes Wasser
geben.Abtropfen lassen.
Auberginen in 1 cm dicke Scheiben
schneiden, Champignons ganz lassen.

Eiweiss zu festem Schnee schlagen
u.unter den Bierteig ziehen.Gemüse
portionenweise in den Bierteig geben,
einzeln mit einer Gabel herausnehmen,
etwas abtropfen lassen u.schwimmend
in heissem Oel (175) 3-4 Min ausbacken.

Gefüllte - Orangen

4 Orangen
2 Eigelb
80gr.Zucker
2 Blatt Gelatine
2 El.heisses Wasser
2 dl.Rahm
2 Eiweiss

1 dl.Rahm steif schlagen

halbieren,Fruchtfleisch sorgfältig
daraus lösen u.in kl.Würfel schneiden

schaumig rühren Orangenwürfel begeben

auflösen,dazusieben,mischen
schlagen begeben
zu steifem Schnee schlagen u.mit der
Rahm-Frucht-Masse sorgfältig mischen.
in die Orangenhälften einfüllen
Kühl stellen u. erstarren lassen.

Garnieren mit Rahm.

"E N G U E T E"