



Eulachchuchi Winterthur

Himmis Militärchochete vom 01. Februar 2011

Teil 2

Programm:

1. Chässpiessli
2. Endiviensalat mit Fleischkäse
3. Gemüsesuppe
4. Risi-Bisi mit Fleischvögel
5. Götterspeise



Endiviensalat mit Fleischkäse

Zutaten

2 Salate

150 gr Öl 150 gr Essig 2 Zwiebeln

Knoblauch 1 Zehe 10 gr Peterli 10 gr Senf

1. Salat waschen und rüsten

2. Salatsauce begeben

Zutaten Fleischkäse und Schmelzkäse

24 Stk.geschnittener Fleischkäse

24 Stk. Schmelzkäse

6 Eier Mehl und Paniermehl

1. Schmelzkäse in den geschnittenen Fleischkäse legen

Im Mehl und in den Eiern wenden dann im Paniermehl.

2. Eine Minute auf beiden Seiten anbraten, auf den Salat legen



Gemüsesuppe

Zutaten

Öl

150 gr Zwiebeln

150 gr Lauch

100 gr Rüebli

50 gr Sellerie

200 gr Kabis oder Kohl

300 gr Kartoffeln

Salz Muskat Nelken 3 Liter Gemüsebrüheschneiden

Zubereitung

1. Zwiebeln andämpfen
2. Suppengemüse begeben und mitdünsten
3. Mit Grundbrühe ablöschen und aufkochen lassen
4. Salzen und würzen
5. Dünn geschnittene Kartoffeln begeben und 20 Min. kochen lassen
6. Abschmecken und Anrichten



Risi-Bisi

Zutaten

1 Kg Reis
1 Kg Erbsen
100 Gr Speck
2 Zwiebeln
1,5 l Gemüsebouillon
Salz Pfeffer Muskat

Zubereitung

1. Zwiebel in Butter andünsten
2. Reis begeben, glasieren
3. Mit Gemüsebouillon aufkochen
4. Für 1 Kilo Reis 1,5 Liter Flüssigkeit
5. Im Ofen 18 Minuten garen bei 160 Grad
6. Erbsen mit Zwiebeln und Speck andünsten
7. Salz, Pfeffer, Muskat, wenig Wasser gar dampfen 3 Minuten
8. dem Reis Beimischen



Fleischvögel

Zutaten

2 Zwiebel
50 gr Sellerie
100 gr Rüebli
Salz Pfeffer 1 Nelke 1 Lorbeer Tomatenpürre
2 dl Rotwein 1,5 Liter Brühe

Zubereitung

1. Fleischvögel im Mehl wenden
2. Anbraten 5 Min.hinausnehmen
3. Gemüse begeben Tomatenpürre, Wein,Brühe und alles aufkochen
4. Fleisch dazu und aufkochen Salzen, Würzen
5. 1Std. sieden lassen Abschmecken



Götterspeise

Zutaten

2 Kg Äpfel
40 Stk. Militärbisquits oder Amaretti
500 gr Zucker

2,5 Liter Milch
2 Beutel Vanillecreme

Zubereitung

Äpfel vierteln, Apfelschnitze in siedendes Wasser begeben und weichkochen. Passieren und mit Zucker vermischen

Vanillecreme

2 Liter Milch im Wasserbad zum Siedepunkt erhitzen Heisse Milch und Zucker unter Umrühren aufkochen lassen

Cremepulver mit 0.5 Liter kalter Milch anrühren Cremepulver begeben und unter ständigen Umrühren aufkochen

Creme kaltstellen und öfters Umrühren