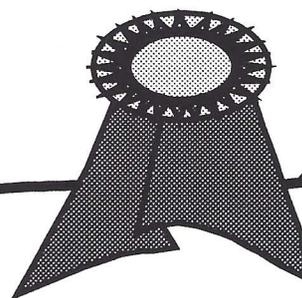


## Menue vom 3. 12. 1997

Vorspeise	kleiner grüner Mischsalat
Hauptgang	Fondue Chinoise und Bacchus
Beilagen	Reis Verschiedene Saucen Pikante und Süsse Beilagen
Dessert	Süssmostcrème



Fondue Chinoise und Bacchus haben Ihren Siegeszug nach dem zweiten Weltkrieg von der Schweiz aus begonnen. Und sind heute in der ganzen Welt bekannt. Nur so ist es zu erklären, dass es den Namen „Fondue“ führt, der genau genommen falsch ist, denn Fondue heisst „Geschmolzenes“ (geschmolzener Käse nämlich) – bei Fleisch-Fondue wird aber nichts zum Schmelzen gebracht. Aber auf die gleiche Art wie Fondue wird Fondue Chinoise oder Bacchus gegessen, da jeder sein Stück Fleisch aufspießt und es in den gemeinsamen Topf taucht.

Pro Person 200 – 250 g Rind-, Kalbs-, Schweins-, Pouletfleisch vom Metzger zubereiten lassen.

Nach Belieben pikante und süsse Zulagen: Peperoni, Maiskölbchen, Cornichon, Zwiebeln, Ananas, Pfirsiche etc.

Kochgeschirr: Spritbrenner, Caquelon, spezielle Gabeln zum Fleisch anstechen

Fleischbouillon zubereiten im Caquelon, für Chinoise

Für Bacchus werden 2/3 Bouillon mit 1/3 Weisswein oder Rotwein gemischt

verschiedene Saucen

## *Saucen*

### *Grundsauce: Mayonnaise*

*Mayonnaise im Quick – Shake von Tupperware zubereitet*

- 1 Essl. Senf*
- 1 Deckel Öl*
- 1 Deckel Kaffeerahm (kalt aus dem Kühlschrank)*
- 2 Essl. Essig oder Zitronensaft*

*Deckel schliessen, Luft ablassen und alles gut schütteln  
Würzen mit Salz, Aromat oder Pfeffer  
Danach zirka 5 – 10 Minuten stehen lassen*

### *Knoblauchsauce:*

*Die Hälfte Mayonnaise aus dem Quick-Shake in ein Schüsselchen geben.  
3-4 durchgepresste Knoblauchzehen, je nach Grösse begeben und mit der  
Mayonnaise mischen und vielleicht noch etwas nachwürzen.*

### *Sauce Tartare*

*Die zweite Hälfte der Mayonnaise mit  
1 Essl. feingehackte Kapern  
5 feingehackte Cornichons  
2 Essl. gemischte feingehackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, oder was erhältlich  
ist)  
3 Teelöffel Zitronensaft mischen.*

### *Leichte grüne Mayonnaise*

*Hälfte Mayonnaise mischen mit  
4 Essl. Magerquark  
Kräuterstrauß sehr fein hacken, (was auf dem Markt erhältlich ist)  
Nach Belieben kann auch noch etwas Knoblauch beigefügt werden.  
Eventuell mit etwas Pfeffer nachwürzen.*

### Scharfe Tomaten – Mayonnaise

Hälfte Mayonnaise mischen mit:

2 Essl. Zitronensaft und Schale einer halben Zitrone

2 Essl. Ketchup

Alles mischen und würzen mit etwas Tabasco und Salz

### Bananen – Curry Sauce

1 Joghurt natur

Hälfte der Mayonnaise

2 Essl. Curry

2 Essl. Zitronensaft

1 Banane

Alles mischen und würzen eventuell mit etwas Salz

### Meerrettichsauce

3 Essl. Meerrettich (aus Tube oder Glas)

1 Becher Crème fraîche

etwas Zitronensaft

Sämtliche Zutaten zu einer Sauce verrühren

## *Reis für vier Personen*

*1 Zwiebel fein hacken und in einer Pfanne andämpfen  
2 Tassen Reis hineingeben und ebenfalls leicht dämpfen  
Danach mit 4 Tassen Wasser ablöschen und zum kochen bringen  
Ein gestrichenen Teelöffel Salz beifügen.*

*Zugedeckt bei kleiner Hitze gar kochen. Ungefähr 20 Minuten, bis das gesamte Wasser aufgesogen ist.*

## **Salat**

Grüner Salat waschen und Sauce zubereiten und anrichten

## Dessert

### Süssmost-Crème (vier Personen)

- 3 Essl. Stärkemehl, z.B. Maizena in eine Pfanne geben
- 6 dl. Süssmost mit dem Stärkemehl verrühren
- 2 Essl. Zucker dazugeben und mischen
- 2 Eier zugeben und unter ständigem Schlagen bis zum Kochen bringen

Sofort in eine Schüssel geben und Auskühlen lassen event. im Kühlschrank danach

½ Saft einer Zitrone dazugeben

1 – 2 dl Rahm steif schlagen und sorgfältig dazunterziehen

etwas Rahm zum garnieren zurückbehalten

En Guete

3. 12. 1997