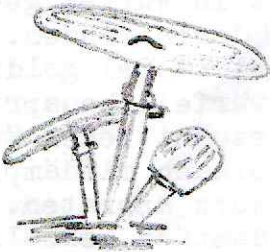


Kochabend vom Freitag, den 30. März 1984

Küchenchef: Schaffer Ewald



M E N U E



P i l z p a s t e t e

G e m i s c h t e r S a l a t

H u s a r e n t o p f

H o t B e r r y C o u p

K a f f e e m i t . . .

Pilzpastete

ca. 300 g gemischte Pilze  
1 kleine Zwiebel  
2 Zehen Knoblauch  
1 Esslöffel Mehl  
Streuwürze, Salz, Pfeffer  
Muskatnuss  
1 Bouillonwürfel  
ca. 2 dl. Wasser  
½ dl. Rahm  
1 Esslöffel Öl  
4 Pastetenschalen

Die feingeschnittene Zwiebel und den Knoblauch im heißen Öl dünsten. Die geschnittenen Pilze auf kleinem Feuer kurz mitdünsten und nach Wasserzugabe 15-20 min. weiterköcheln lassen. Bouillon und Gewürze beifügen und nach weiteren 10 min. den Rahm beigeben. Nach einigen Minuten in die heißen Pastetenschalen anrichten.

Salatsauce

½ Zwiebel, Trocomare  
Aromat, schwarzer Pfeffer  
Senf, Majonnaise oder Rahm  
Essig, Öl ( im Verhältnis 1 : 2 )  
Maggi flüssig

### H usarentopf

Ca. 500 g Pouletschenkel  
200 g Schweinsfilet  
1 Esslöffel Paprika  
 $\frac{1}{2}$  Teelöffel Salz  
1 Teelöffel Streuwürze  
1 Esslöffel Oel  
100 g Speckwürfeli  
1 grosse Peperoni  
1 grosse Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
200 g Reis  
5 - 6 dl. Fleischbrühe

Alle Gewürze mischen und die Pouletstücke, sowie das in Würfel geschnittene Filet darin wenden. Die Pouletschenkel im Oel goldig braten. Die Speckwürfeli knusprig braten. Die feingeschnittenen Zwiebel Peperoni und Knoblauch mitdämpfen. Filetstücke nur kurz anbraten. Das Reis glasig dämpfen, sämtliche Zutaten (ohne Filet) daruntermischen, mit der Fleischbrühe ablöschen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 20 min. schmoren lassen. Filetstücke und Rahm beimischen und ca. 5 min. weiterköcheln lassen.

### Hot Berry Coup

Früchte nach Wahl kurz aufkochen, nach Belieben süssen und über die Glace anrichten. Je nach Wunsch, mit oder ohne Rahm.