

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 67 (1994)

Heft: 1

Rubrik: Blick in den Kochtopf

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 01.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

»Besten Dank«

Auf Ende November lud die Sektion Bern des SFV zum Raclette-Abend ein, und zwar ins Zollikofer Schützenhaus. Der Anlass wurde vom Vorstand mit viel Liebe und Engagement organisiert. Das

Raclette schmeckte 1A, und der Abend im Kreis von jüngeren und älteren Fourieren und Qms hat bestimmt allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern sehr gefallen. Nach dem Essen konnte man sogar noch mit dem Luftgewehr seine Schiesskünste beweisen. In

lockerer Atmosphäre, bei Weihnachtsguetzli und Erdnüssen, machten dann noch zahlreiche Geschichten aus der Dienstzeit die Runde. Alles in allem ein sehr gelungener Abend, ein herzliches Dankeschön an die Organisatoren!

Lt Andreas Kindlimann ■

Blick in den Kochtopf

Rezepte aus dem neusten Kochrezept-Buch der Schweizer Armee

(Die Berechnungen gelten für 100 Mann; eine Umrechnung auf kleinere Einheiten sollte also keine Probleme mit sich bringen).

Berner Geschnetzeltes

Zutaten

- Fleisch, ausgebeint 12 kg
geschnetzelt
- Specklardons 3 kg
- Fettstoff 1 kg
- Zwiebeln 1 kg
feingeschnitten
- Knoblauch 10 Zehen
gehackt
- Karotten 2 kg
Jardinière
- Knollensellerie 1 kg
Jardinière
- Tomatenextrakt 0,8 kg
- Frische, gewaschene 3 kg
vierteln
- Champignons

- Petersilie 200 g
gehackt
- Rotwein 1 Liter
- Mehl 0,5 kg
mit Wasser angerührt
- Wasser 18 Liter
- Salz, Pfeffer, Paprika, Lorbeer, Nelken, Thymian

Zubereitung

1. Fettstoff erhitzen, das zuvor gewürzte Fleisch partienweise anbraten und herausnehmen.
2. Zuerst die Zwiebeln und den Knoblauch, dann das Gemüse dünsten, abpassieren, tomatieren, mit dem Rotwein und wenig Wasser ablöschen und aufkochen.

3. Das restliche Wasser und das Fleisch beifügen, würzen, aufkochen und abschäumen.
4. Das Fleisch gedeckt weichschmoren lassen. Kochzeiten beachten und nach Bedarf Flüssigkeit ergänzen!
5. Eine halbe Stunde vor Beendigung des Garprozesses den Mehlbrei durch ein Spritzsieb passiert sowie die Champignons und Specklardons beigeben, umrühren und aufkochen.
6. Fertiggaren, Sauce abschmecken, garnieren und mit Petersilie garnieren.

Richt-	Rindfleisch	1 ½ Std.
zeiten	Kalbfleisch	1 Std.
	Schweinefleisch	1 Std.



Bühlmann-Fenner AG
Postfach
6014 Littau
Telefon 041 - 58 10 50 Telefax 041 - 58 10 80

Ihr Lieferant für das Büromaterial im Dienst
Portofreie Lieferung in den KVK