

Menu 30. Nov. 95

● Potage d'ognions
Diablotins

x x x

Emincé de chevreuil au raisins

Spätzli

Chou rouge au marrons

x x x

Mousse de cannelle

● Poire au vin rouge

Zwiebelsuppe

2, 400 g geschn. Zwiebeln

2, 5 dl leichte Bouillon

wenig Kümmel

50g Butter

Zwiebeln in Butten bräunen, mit Bouillon ablöschen.

Diablotins

5 Scheiben Toastbrot

150 g Reibkäse

1-2 Eier

Pfeffer, Paprika

mischen, auf Toastbrot
streichen, backen, schneiden

Reh geschnetzeltes 10 Pers

1,6 Kg Rehgeschnetzeltes

Bratöl

2dl Weisswein

5dl Demi-Glace

3dl Rahm

Trauben

Fleisch anbraten (sautieren)

Fleisch herausnehmen, Öl wegschütten
ablöschen

beigeben, köcheln

mit dem Fleisch in die Sauce
geben, kurz aufkochen

Spätzli

500 g Mehl
2 dl Milch
1,5-2 dl Wasser
4 Eier

zum Mehl geben, einen
Teig machen

Salz, Pfeffer, Muskat

im Salzwasser kurz aufkochen, nach belieben in Butter
sautieren

Rotkraut

1,4 kg Rotkraut
200 g Äpfel
100 g Zwiebeln

schnetzeln

5 dl Rotwein | begeben, am besten 1 Tag ziehen lassen.

Salz, Pfeffer | ca. 1 Std. kochen

Maronen (Kastanien)

400 g geschälte Kastanien

250 g Zucker

50 g Wasser

Caramelisieren

Kastanien begeben weich kochen

Zimt mousse

4 Eigelb

65 g Zucker

Zimtpulver

warm + kalt schlagen

150 ~~400~~ g weisse Schokolade | Schmelzen

5 dl Rahm

| Schlagen

Rotweinbirnen

10 Birnen

| Schälen

5 dl Rotwein

Zimt, Nuten

Zucker

| Köcheln, Birnen pochieren