



ORIGINAL-REZEPTE AUS DER **Feldküche**

Tatenhungrigen Männern soll der Magen nicht knurren!

Nirgendwo sonst ist es so offensichtlich wie im Militär: Wenn das Essen stimmt, steigt auch die Moral. Kaum eine Alltagsküche ist so abwechslungsreich wie die Militärküche.

Die beliebtesten Rezepte finden sich in Haushaltgrösse (4 Personen) und für Gruppen (10 Personen) in diesem Buch.

ISBN 978-3-03780-593-0

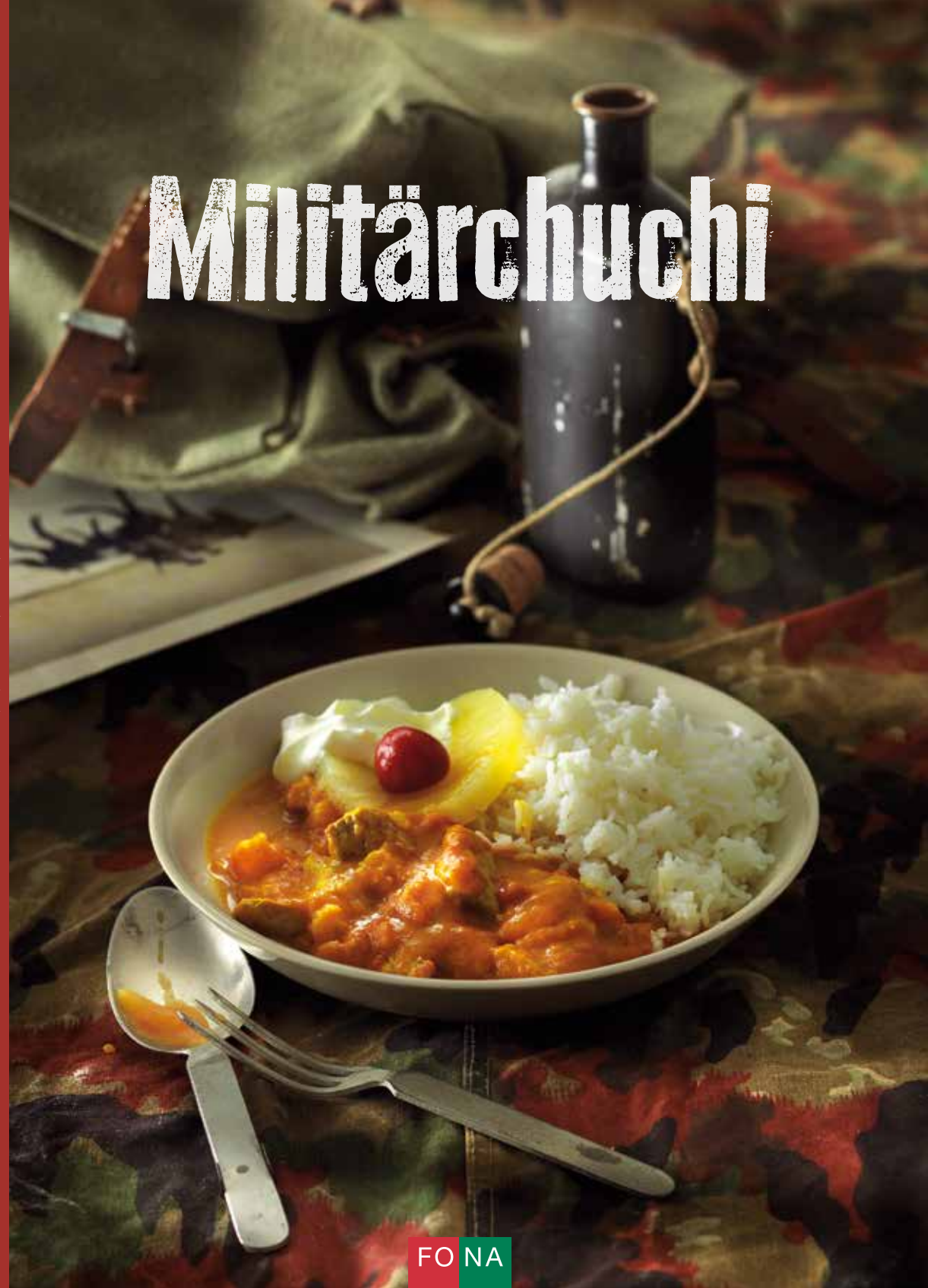


9 783037 805930

Militäarchuchi

FO NA

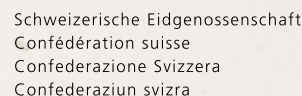
Militäarchuchi



FO NA



Militärarchiv



Schweizer Armee
Armée suisse
Esercito svizzero
Armada svizra

Aus dem Reglement 60.006 d

Leicht geänderte Neuausgabe 2016

© 2012 Fona Verlag AG, 5600 Lenzburg
www.fona.ch

Lektorat
Léonie Schmid

Konzept und Gestaltung
FonaGrafik

Bilder
Claudia Albisser, Basel

Druck
Kösel, Altusried-Krugzell

ISBN 978-3-03780-593-0

Vorwort	9	Kartoffelsalat	47
Suppen und Eintöpfe		Curry-Reissalat mit Früchten	48
Haferflockensuppe	10	Teigwarengratin	50
Freiburger Hüttensuppe	12	Äplermagronen	52
Pot-au-feu	13	Appenzeller Schnitte	54
Minestrone	14	Berner Rösti	56
Bündner Gerstensuppe	16	Champignonschnitte	58
Rind-Peperoni-Gulasch	17	Fotzelschnitte	60
Gulasch mit Kartoffeln	18	Glarner Hörnli	62
		Käsekuchen	64
Fleischgerichte		Birchermüesli	66
Sauce bolognese	20	Appenzeller Chäs-Tschoope	68
Geschnetzeltes an brauner Sauce	22	Schaffhauser Zwiebelkuchen	69
Schmorbraten	24	Salate / Saucen	
Chinapfanne	26	Karottensalat	70
Pouletcurry	28	Käse-Wurst-Salat	72
Geschnetzeltes an Rahmsauce	30	Kabissalat	74
Spareribs (Brustspitzrippchen)	31	Remouladensauce	75
Schinken im Brotteig	32	Quarkmayonnaise	76
Schweinshaxen	34	Cocktailsauce	76
Schweinssteak Basler Art	36	Béchamelsauce	77
Schweinspiccata	38		
Schnitz und Drunder	39	Desserts	
		Chriesi-Chratzete	78
Beilagen und kleine Mahlzeiten		Thurgauer Süssmostcreme	80
Kartoffelstock	40	Tiramisù	82
Lasagne	41		
Kartoffelgratin	42	Gebäck	
Knöpfli	43	Studentenschnitte	84
Risotto	44	Tessiner Brottorte	86
Polenta	45	Freiburger Rahmkuchen	88
Griessschnitten	46	Hallauer Zwetschgenstreusel	90

Vorwort

Die Armeekost mögen alle. Sie ist bodenständig und sättigt, sie ist abwechslungsreich und unkompliziert. Armeekost weckt unweigerlich Kindheitserinnerungen und lässt Mamas Küche hochleben.

Die Rezepte in diesem Buch sind authentisch mit den Kochrezepten der Schweizer Armee, Reglement 60.006 d, und wurden kochtechnisch auf die Bedürfnisse im Privathaushalt umgeschrieben und für 4 Personen rezeptiert.

Eine so beliebte Küche wie die Militärküche erweist sich auch als idealer kulinarischer Guide für die Verpflegung in einem Lager oder in einer Hütte, für Vereins- und öffentliche Anlässe und grosse private Einladungen. Die Mengenangaben für 10 Personen sind leicht multiplizierbar.

En Guete bei Schmorbraten, Schinken im Brotteig, Äplermagronen, Fotzelschnitte, Studentenschnitte und Freiburger Rahmkuchen.

Gulasch mit Kartoffeln

4 Pers. 10 Pers.

80ml	200ml	Öl
720g	1,8kg	Rindsragout
120g	300g	Zwiebeln
2	4	Lorbeerblätter
4	8	Gewürznelken
1 kleine	2	Knoblauchzehen
80g	200g	Karotten
40g	100g	Knollensellerie
30g	80g	Tomatenkonzentrat
20g	50g	Paprikapulver
80ml	200ml	Rotwein
800ml	2l	Wasser
600g	1½kg	Kartoffeln
		Salz, Pfeffer

1 Zwiebeln schälen und halbieren, mit Lorbeerblättern und Gewürznelken bestecken. Karotten und Sellerie schälen und in Würfel schneiden.

2 Fleisch im Öl in Portionen anbraten, beiseitestellen. Besteckte Zwiebeln und Knoblauch in der Fleischpfanne andünsten, Karotten und Sellerie, dann Tomatenkonzentrat mitdünsten, Fleisch zugeben, mit Paprika bestäuben, mit Salz und Pfeffer würzen, rühren, mit Rotwein ablöschen, Wasser zugeben, etwa 1½ Stunden köcheln lassen, Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden, zum Eintopf geben, köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind, abschmecken mit Salz und Pfeffer.



Curry-Reissalat mit Früchten

4 Pers. 10 Pers.

240g	600g	Trockenreis
40ml	100ml	kalte Gemüsebouillon
8g	20g	Curry
80g	200g	Mayonnaise
40g	100g	rote Peperoni, klein gewürfelt
40g	100g	Banane, in feinen Scheiben
20g	50g	Ananas, klein geschnitten
80g	200g	Orangen, klein geschnitten
10g	25g	Rosinen, eingeweicht
		Salz, Pfeffer

1 Reis im Salzwasser al dente kochen, abgiessen und mit kaltem Wasser überbrausen.

2 Curry in der Gemüsebouillon auflösen, zur Mayonnaise geben.

3 Reis, Peperoni und Früchte mit der Mayonnaise sorgfältig mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Variante Frische Früchte durch eingemachte Früchte ersetzen.



Tiramisù

4 Pers. 10 Pers.

100 g	240 g	Tiramisùpulver
200 ml	½ l	Milch
60 g	140 g	Mascarpone
12 ml	30 ml	Amaretto
¾	2	Gelatineblätter, in kaltem Wasser eingeweicht
20 g	45 g	Zucker
200 ml	½ l	Wasser
8 g	20 g	Sofortkaffee
12 g	30 g	Schokoladenmilchpulver
150 g	350 g	Militärbiskuits oder Petit Beurre

- 1 Form so wählen, dass die Biskuits für drei Lagen reichen.
- 2 Tiramisùpulver und Milch luftig aufschlagen, Mascarpone unterrühren, mit der Hälfte des Amarettos parfümieren. Ausgedrückte Gelatine in einem Schüsselchen über dem heissen Wasser auflösen, unter die Creme rühren.
- 3 Zucker und Wasser aufkochen, Sofortkaffee unterrühren. Pfanne von der Wärmequelle nehmen, mit restlichem Amaretto abrunden.
- 4 Den Boden der Form mit der Tiramisùcreme bedecken, eine Lage Biskuits darauflegen, mit Kaffee tränken, grosszügig mit Schokoladenpulver bestäuben, mit Tiramisùcreme zudecken, mit Biskuits fortfahren ... und abschliessen mit Schokoladenmilchpulver. Form mit Klarsichtfolie verschliessen. Einen Tag kühl stellen.



Register

A

Älplermagronen	52
Amaretto	82
Ananas	28, 48, 54
Apfel	28, 36, 52, 60, 66, 80

B

Banane	48, 66
Birchermüesli	66
Birne	54, 66
Birne, Dörr-	39
Birnendicksaft	88
Biskuit, Militär-(Petit Beurre)	82, 84
Blumenkohl	10
Bohne, rote, Kidney-	14
Brokkoli	10
Brot	36, 54, 58, 60, 68, 86
Brottorte	86

C

Chinakohl	26
Creme, Süssmost-	80
Curry	28, 48

F

Federkohl	10
Fleisch, Poulet-	22, 26, 28
Fleisch, Rind-	13, 17, 18, 20, 22, 24, 72
Fleisch, Schweine-	22, 30, 31, 32, 34, 36, 38, 39
Fleisch, Sied-(Suppen-)	72
Fleisch, Truten-	38
Fotzelschnitte	60

G

Gerste, Roll-	16
Grappa	86
Gratin, Karoffel-	42

H

Gratin, Teigwaren-	50
Griess	46
Griessschnitte	46
Gurke, Essig-	72, 75

I

Haferflocken	10, 66
Haselnuss	66, 84
Hefeteig, süsser	90
Honig	31

I

Ingwer	26
--------	----

K

Kabis, Rot-	74
Kabis, Weiss-	10, 13, 14, 16, 74
Kapern	75
Karotte	10, 12, 13, 14, 16, 18, 24, 34, 36, 39, 50, 70
Kartoffel	12, 13, 14, 18, 37, 39, 40, 42, 47, 52, 56
Kartoffelstock	40
Käse, Appenzeller	54, 68, 72
Käse, Emmentaler	64, 72
Käse, Freiburger Vacherin	64
Käse, Frisch-	41, 82
Käse, Gruyère	12, 38, 41, 42, 44, 45, 46, 64, 72
Käse, Mozzarella	45
Käse, Raclette-	54, 56
Käse, Sbrinz	45, 52
Käse, Schabziger	62
Käse, Tilsiter	72
Ketchup	76
Kirsch	86
Kirsche	78

Knöpfli	43
Kohlrabi	10
Kuchen, Käse-	64
Kuchen, Rahm-	88
Kuchen, Zwiebel-	69
Kürbis	56

L

Lasagne	41
Lauch	10, 13, 14, 16

M

Mais	45
Mandel	86
Mozzarella	45

O

Olive	72
Orange	48, 70
Orangeat	86

P

Peperoni	17, 26, 45, 48, 72
Piccata	38
Pilze	22, 44, 50, 58
Polenta	45

Q

Quark	66, 68, 75, 76
-------	----------------

R

Reis	44, 48
Risotto	44
Rosinen	48, 66, 70
Rösti	56

S

Safran	44
Salat, Curry-Reis-	48
Salat, Kabis-	74
Salat, Karotten-	70
Salat, Kartoffel-	47
Salat, Käse-Wurst-	72

Sauce, Béchamel-	77
Sauce, bolognese	20
Sauce, Cocktail-	76
Sauce, Quarkmayonnaise	76
Sauce, Remouladen-	75
Sellerie, Knollen-	10, 16, 18, 24, 34, 36, 50
Sojasprossen	26
Speck	14, 16, 22, 39, 50, 54, 56, 69
Spinat	12, 41
Sultaninen	70, 86
Süssmost	80

Sch

Schabziger, Glarner	62
Schinken	54, 56
Schokolade	84

St

Studentenschnitte	84
-------------------	----

T

Teig, Brot-	32
Teig, geriebener	69
Teig, Hefe-	32
Teigwaren	14, 41, 50, 52, 62
Tiramisù	82
Tomate	14, 17, 20, 41, 45, 54, 56, 72
Traube	66

W

Wurst	32, 72
-------	--------

Z

Zitronat	86
Zwetschge	90
Zwiebel	17, 52, 56, 58, 62, 68, 69

