



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.

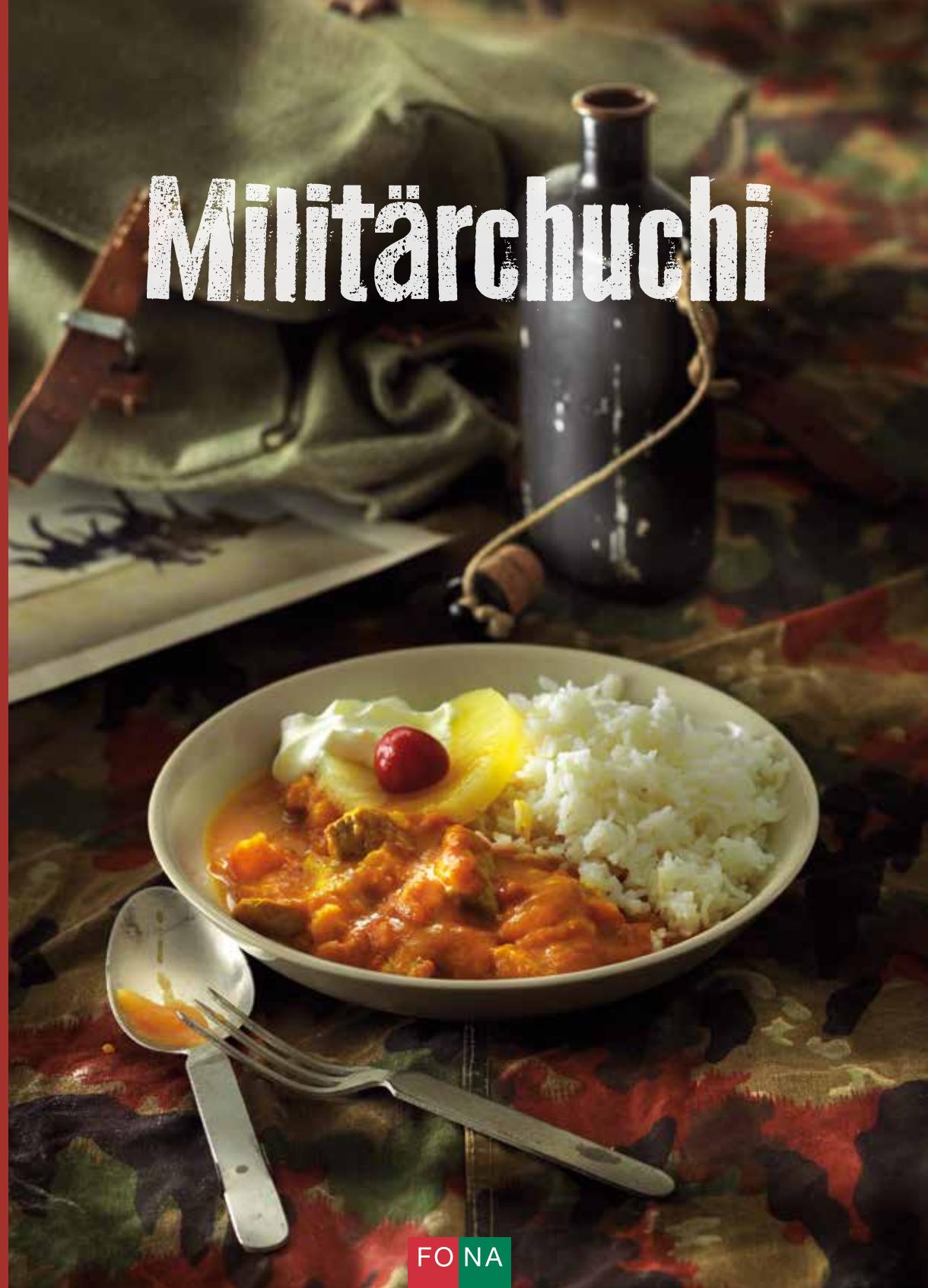
ISBN 978-3-03780-593-0

9 783037 805930

Militäarchuchi

FONA

Militäarchuchi



FONA



Militäarchuchi

FONA



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Aus dem Reglement 60.006 d

Schweizer Armee
Armée suisse
Esercito svizzero
Armada svizra

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

Inhaltsverzeichnis

Vorwort

9

Kartoffelsalat 47

Curry-Reissalat mit Früchten 48

Teigwarengratin 50

Älplermagronen 52

Appenzeller Schnitte 54

Berner Rösti 56

Champignonschnitte 58

Fotzelschnitte 60

Glarner Hörnli 62

Käsekuchen 64

Bircher Müesli 66

Appenzeller Chäs-Tschoope 68

Schaffhauser Zwiebelkuchen 69

Fleischgerichte

Sauce bolognese

20

Geschnetzeltes an brauner Sauce

22

Schmorbraten

24

Chinapfanne

26

Pouletcurry

28

Geschnetzeltes an Rahmsauce

30

Spareribs (Brustspitzrippchen)

31

Schinken im Brotteig

32

Schweinshaxen

34

Schweinssteak Basler Art

36

Schweinspiccata

38

Schnitz und Drunder

39

Salate / Saucen

Karottensalat

70

Käse-Wurst-Salat

72

Kabissalat

74

Remouladensauce

75

Quarkmayonnaise

76

Cocktailsauce

76

Béchamelsauce

77

Desserts

Chriesi-Chratzete

78

Thurgauer Süßmostcreme

80

Tiramisù

82

Beilagen und kleine Mahlzeiten

Kartoffelstock

40

Lasagne

41

Kartoffelgratin

42

Knöpfli

43

Risotto

44

Polenta

45

Griesschnitten

46

Studentenschnitte

84

Tessiner Brottorte

86

Freiburger Rahmkuchen

88

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, Älplermagronen, 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.

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

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	Sauce, Béchamel-	77
Kohlrabi	10	Sauce, bolognese	20
Kuchen, Käse-	64	Sauce, Cocktail-	76
Kuchen, Rahm-	88	Sauce, Quarkmayonnaise	76
Kuchen, Zwiebel-	69	Sauce, Remouladen-	75
Kürbis	56	Sellerie, Knollen-	10, 16, 18, 24, 34, 36, 50

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

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

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

