

VON ROLL KOCHGESCHIRR

TAB00063/4



TAB00063-1

Rückseite



TAB00063-2



TAB00063-3




TAB00063-4

Seriennummer	ohne	Land	Schweiz	
Firma	Terza	Seite	1/1	

VON ROLL KOCHGESCHIRR

TAB00063/4

Nummer	Rückseite	Sprachen
TAB00063-1	<p>Fondue-Caquelon Fig. 719 Neuenburger-Fondue (für 4 Personen) 1 Knoblauchzehe, 4 dl Neuenburger Weisswein, je 300 g Emmentaler- und Greyère-Käse gerieben, 1 Gläschen Kirsch, 1 Teelöffel Kartoffelmehl oder Maizena, Pfeffer, Muskat, reichlich Weissbrot Fondue-Caquelon mit Knoblauchzehe ausreiben. Wein hineingiessen und leicht erhitzen. Unter stetem Rühren Käse begeben und bei mittlerer Hitze zum Schmelzen bringen. Kartoffelmehl oder Maizena mit Kirsch anrühren, und wenn Fondue steigt, zugeben und kurz mitkochen. Nach Belieben würzen. Weissbrot in Würfel schneiden und dazu servieren. Von Roll Luftseilbahnen Gerschnialp-Trübsee</p>	d
TAB00063-2	<p>Servierkasserolle Fig. 734 Malayischer Reis (für 4 Personen) 2 Löffel Öl, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 250 g Reis, 2 Löffel geschälte halbe Mandeln, 2 Esslöffel Sultaninen, 1 Messerspitze Zimtpulver, 2 Nelken, 1 Prise Safran, Streuwürze, ½ Liter Bouillon, 4 hartgekochte Eier, Grünes Die feingeschnittenen Zwiebeln und Knoblauchzehen im Öl dämpfen. Reis, Mandeln, Sultaninen, Zimt, Nelken, Safran und Streuwürze begeben und mit Bouillon ablöschen. Reis bei kleiner Hitze etwa 15 Minuten dämpfen und beim Anrichten mit hartgekochten Eiern und gehacktem Grünen garnieren. Von Roll Luftseilbahnen Surlej-Silvaplana-Corvatsch</p>	d
TAB00063-3	<p>Bratkasserolle Fig. 753 Eintopfgericht (Gulasch) (für 4 Personen) 300-400 g Rind- oder Kalbfleisch, 200 g Speck in Würfel schneiden, allseitig anbraten, 1-2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 2-3 Karotten, 1 kleine Sellerie in kleine Streifen schneiden und kurz mitbraten, ½ Liter Wasser beifügen, salzen und das Gulasch zugedeckt 1 Stunde kochen lassen. 750 g Kartoffeln in Würfel schneiden, dazugeben und das ganze noch eine weitere halbe Stunde bei mässiger Hitze kochen lassen. 10 Minuten vor dem Anrichten noch 1 Messerspitze Paprika und 1-2 Esslöffel Tomatenmark begeben. Würzen. Von Roll Luftseilbahnen Zermatt-Trockener Steg</p>	d
TAB00063-4	<p>Bratpfanne Fig. 781 Cordon bleu (für 4 Personen) 4 Kalbfleischplätzchen, 4 feine Scheiben Emmentaler-Käse, 4 Scheiben Schinken, 1 Löffel Mehl, Streuwürze, 1 Ei, 3 Löffel Paniermehl, Fett oder Öl. Die Plätzchen tief einschneiden, würzen und mit einer Scheibe Käse und Schinken belegen. Ei, Streuwürze und Mehl anrühren, die innern Ränder der Plätzchen damit bestreichen und zusammenkleben. Die Plätzchen aussen bestreichen, in Paniermehl wenden, gut andrücken und in heissem Fett braten. Den Fond mit wenig Bouillon aufkochen und dazu servieren. Von Roll Luftseilbahnen Stechelberg-Schilthorn</p>	d

Seriennummer	ohne	Land	Schweiz	
Firma	Terza	Seite	1/1 R	