

Der Truppenhaushalt : 7. Folge

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **45 (1972)**

Heft 9

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Der Truppenhaushalt

7. Folge

3

Der Einkauf des Fleisches in ausgebeintem Zustand

Im Reglement Verpflegungsdienst I, Ziffer 138, wird auf den Bezug von ausgebeintem Fleisch «mit den dazugehörenden Knochen . . . » aufmerksam gemacht. Es darf sich dabei nur um kleine Mengen handeln, das heisst, in der Truppenküche um Quantitäten bis etwa 10 kg. Die Forderung nach *unausgebeintem* Fleisch auch für kleine Mengen würde sich bei den meisten Fleischpartien für die Truppe nachteilig auswirken, weil sich der Knochenanteil übermässig erhöht. Ein weiterer Nachteil besteht darin, dass ausgebeintes Fleisch ohne Kühleinrichtungen weniger gut haltbar ist als unausgebeintes Fleisch. Der natürliche Schutz, der sowohl von den Knochen wie auch von der äussersten Fleischschicht (die zum Teil mit einer pergamentartigen Haut überdeckt ist) herrührt, fehlen teilweise. Der austretende Fleischsaft, durchsetzt mit Blut und Eiweissstoffen beginnt sich innert kurzer Zeit bakteriologisch zu verändern. Die Schnittflächen werden rasch schmierig und verursachen einen typischen, widerlichen Verwesungsgeruch. Es gilt deshalb zu beachten:

1. Der Bezug von kleinen Mengen, wie zum Beispiel für Mischgerichte, Sauce Bolognese oder als Ergänzung des vorhandenen Fleisches wird vorteilhaft ausgebeint getätigt.
2. Die Lieferung des ausgebeinten Fleisches hat in der Regel auf einen Zeitpunkt kurz vor dem Kochbeginn zu erfolgen.

Die Lieferung von ausgebeintem Fleisch für die Truppenküche ist jedoch immer die Ausnahme.

Rezepthinweise

R Nr.	Fleischgericht	Zubereitungsart	Möglichkeiten		Vorteilhafte Fleischpartien	Empfehlenswerte Beilagen
			stat.	Kochki		
64	Pilaff	gedünstet	sehr gut	weniger geeignet	VV Abschnitte Hals, Brust HV Abschnitte	– mit Reis oder Teigwaren (Mischgericht) – Salate
–	Sauce Bolognese	gedünstet	sehr gut	sehr gut	VV Abschnitte Hals, Brust Federstück	– Reis, Teigwaren, Mais – Kartoffelgerichte (gekochte) und Salate

Bemerkungen

- *Pilaff* — seit Jahrzehnten wird in der Militärküche «Pilaff» hergestellt und gepflegt. Der Ausdruck ist zu einem Begriff geworden und Redewendungen wie «im Zweifel Pilaff» wurden und werden teils spöttisch, teils dankbar angewendet. Das ursprünglich orientalische Reisgericht, das vielfach in Verbindung mit Hammelfleisch, Fischen und Früchten serviert wurde, besteht in der Truppenküche aus einem einfachen Mischgericht von Reis (oder Teigwaren) und gehacktem Kuhfleisch.

Tip für die Küche: Wichtig bei der Zubereitung des Pilaffs sind folgende Punkte:

- genaues Abmessen der Flüssigkeit
- sorgfältiges Würzen
- genaues Berechnen des Kochbeginns, da dieses Gericht nur kurze Zeit ohne Konsistenzveränderung warm gehalten werden kann.

Menu-Vorschlag: stationär: Bouillon mit Gemüseeinlage, Reis-Pilaff VV 80, gemischter Salat

Die Zubereitung in den Kochkisten ist nur möglich, wenn keine Warmhaltezeiten eingehalten werden müssen. Demzufolge ist offenes Kochen in den Kochkistenkesseln und sofortige Abgabe erforderlich. Andernfalls wird vorteilhafterweise Trockenreis (oder Teigwaren) gekocht und mit separat zubereitetem Hackfleisch oder einer Sauce Bolognese gemischt.

- *Sauce Bolognese* als kleine Fleischbeigabe zu der Nebenmahlzeit (Nachessen) gedacht, ist aus mehreren Gründen vorteilhaft:
 - kleine Belastung des Budgets
 - sehr variierbar in Aussehen und Geschmack
 - willkommen zur vorteilhaften Restenverwertung.

Im Reglement «Kochrezepte für die Militärküche» ist die Bolognese nicht speziell vermerkt. Hingegen lässt sie sich analog R 61 Hackfleisch herstellen, wobei jedoch eine Fleischmenge von 80 – 100 g genügt.

Tip für die Küche: Der Name Bolognese ist nur dann angebracht, wenn das sorgfältig gedünstete Fleisch stark tomatiert oder mit frischen Tomaten und mit einer reichhaltigen Brunoise von Gemüse versehen wird.

Menu-Vorschlag:

stationär: Bouillon, Teigwaren «Bolognese» VV 80, Kopfsalat

Kochkisten: Konservensuppe, Bolognese VV 100, Mais, Schwarztee, 1 Apfel

Die Armee hat die Aufgabe, einem offenen militärischen Angriff von aussen oder einem verdeckten Angriff durch infiltrierte Kräfte im Innern zu begegnen. Durch ihre stetige Bereitschaft im Frieden lässt sie keinen Zweifel aufkommen, dass sich ein Angriff auf unser Land nicht lohnt.