

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 45 (1972)

Heft: 11

Rubrik: Der Truppenhaushalt : 9. Folge

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 13.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Der Truppenhaushalt

9. Folge

3

Der «pfannenfertige» Fleischeinkauf (Forts.)

Es ist allgemein bekannt, dass die aus Brät hergestellten Fleischgerichte, wie

- Hackbeefsteaks I. Art
- Hackbraten
- Fleischkugeln und Brätkügel

verschiedene Vorteile aufweisen. Sie sind — schmackhafte Zubereitung vorausgesetzt — bei der Truppe beliebt, tragen viel zur Abwechslung bei und belasten das Budget nicht. Es ist deshalb richtig, dass pro Soldperiode 1 – 2 mal Fleischgerichte aus Brät hergestellt werden.

Für den Einkauf des Brätes hat sich folgende Regelung sehr bewährt:

1. Die erforderliche Fleischmenge (Normalmenge 13 kg / 100 Mann) wird in unausgebeintem Zustand eingekauft.
2. Das Ausbeinen wird durch die Küchenmannschaft erledigt.
3. Die für die Brätherstellung erforderlichen Zutaten werden bereitgestellt.
4. Fleisch und Zutaten werden dem Fleischlieferanten zum Anschaffen des Brätes übergeben.

Bei diesem Vorgehen ist es wichtig, dass das Fleisch frühzeitig zur Verarbeitung zur Verfügung steht. Die Zeit für das Ausbeinen, die Beschaffung der Zutaten und den nochmaligen Weg zum Lieferanten und zurück in die Truppenküche muss eingerechnet werden. Zudem ist es für die Brätqualität vorteilhaft, wenn das Fleisch während ca. 12 Stunden vorgesalzen wird. Selbstverständlich will auch der Lieferant frühzeitig orientiert werden. Der «Blitz» — die für das Anschaffen des Brätes erforderliche Maschine — wird je nach Art der Metzgerei nicht jeden Tag in Betrieb genommen. An Wochenenden wiederum ist die Erfüllung derartiger Aufträge für die Truppe aus verständlichen Gründen vielfach nicht möglich.

Brätgerichte werden deshalb mit Vorteil an Wochentagen von Dienstag bis Freitag vorgesehen. Aus Gründen der Beschaffung eignen sich die Brätgerichte nur für stationäre Verhältnisse bei Selbstsorge, obwohl die Zubereitung in Kochkisten für Hackbeefsteaks und Fleischkugeln an und für sich problemlos ist.

Bemerkungen

- *Hackbraten*: Ein bei der Truppe ausserordentlich beliebtes Fleischgericht. Die Beilagen lassen sich beliebig variieren. Hackbraten eignet sich auch sehr gut kalt als Bestandteil einer Zwischenverpflegung, dünn geschnitten ebenfalls für Sandwiches.

Tips für die Küche:

- Je nach Beilage und als Variante kann das Hackbratenbrät mehr oder weniger fein hergestellt werden. Würfel von Rückenspeck oder kleingeschnittene Peperoni ergeben eine gut präsentierende «Zeichnung» und tragen zur geschmacklichen Verbesserung bei. Nach Wunsch kann der Hackbraten auch nur mit einem Teil Brät angeschafft werden, wobei der andere Teil lediglich

gehackt und von Hand mit der Brätmasse vermischt wird. Dabei ist allerdings zu beachten, dass die Bratenstücke beim Anbraten gerne zerfallen, wenn das Brät nicht fest ist und gut bindet. Die Bratenstücke können auch mit einem Netz eingebunden werden.

Menu-Vorschlag: stationär: Brotsuppe gebunden, Hackbraten VV 130, Kräuterkartoffeln, Bodenrüben gedämpft

- *Hackbeefsteaks I. Art:* Dazu wird die gleiche Brätmasse wie für Hackbraten verwendet, wobei einem «feinem» Brät in der Regel den Vorzug zu geben ist.

Tips für die Küche:

- Da beide Fleischgerichte bei der Zubereitung eine weniger kräftige Sauce ergeben, empfiehlt es sich, vorgängig eine Grundsauce herzustellen und diese als Basis zu verwenden. Die Hackbeefsteaks können rund und flach oder würfelförmig hergestellt werden.

Menu-Vorschlag: stationär: Bouillon mit Einlage, Hackbeefsteaks I. Art, VV 130, Kartoffelstock, Rotkraut

Kochkisten: Konservensuppe, Hackbeefsteaks I. Art, VV 130, Knöpfli, Schwarztee, 1 Apfel

- *Hackbeefsteaks II. Art:* Für diese Art wird keine, mit einem Blitz hergestellte Brätmasse verwendet. Das Fleisch wird nur durch die Hackmaschine getrieben und von Hand geknetet. Nach dem Formen werden die Portionen paniert und gebraten.

Tips für die Küche:

- Sorgfältiges und langsames Braten ist wichtig, weil sonst die Gefahr besteht, dass die Beefsteaks nicht durchgebraten werden. Da diese Zubereitungsart keine Sauce ergibt, kann diese nach Bedarf separat hergestellt werden.

Menu-Vorschlag: stationär: Gemüsesuppe, Hackbeefsteaks II. Art, VV 130, Saucenkartoffeln, Randensalat

Rezepthinweise

R Nr.	Fleischgericht	Zubereitungsart	Möglichkeiten		Vorteilhafte Fleischpartien	Empfehlenswerte Beilagen
			stat.	Kochki		
60	Hackbraten	gebraten	sehr gut	ungünstig	VV Hals, Brust HV Lempfen	- Reis, Teigwaren - Kartoffelgerichte - Gemüse und Salate
58 290	Hackbeefsteaks I Art	gebraten	sehr gut	gut	VV Hals, Brust HV Lempfen	- Mais-, Reis-, Kartoffelgerichte und Teigwaren
59	Hackbeefsteaks II. Art	gebraten	sehr gut	ungünstig	VV Hals, Brust Schulter	- Gemüse und Salate - Kartoffelgerichte - Teigwaren - Gemüse und Salate