

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 66 (1993)

Heft: 4

Rubrik: Blick in den Kochtopf

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: 16.05.2025

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

Rezepte aus dem neusten Kochrezept-Buch der Schweizer Armee

(Die Berechnungen gelten für 100 Mann; eine Umrechnung auf kleinere Einheiten sollte also keine Probleme mit sich bringen).

Basler Mehlsuppe

Weissmehl	1 kg
Kochbutter oder Fettstoff	0,5 kg
Zwiebeln, feingeschnitten	0,5 kg
Bouquet garni	1 kg
Bouillon	20 Liter
Käse (Sbrinz), gerieben	2 kg
Salz, Pfeffer, Muskat	

Zubereitung

1. Fettstoff erhitzen und das Mehl schön hellbraun rösten.
2. Zwiebeln begeben und noch mehr bräunen. Das Mehl darf nicht verbrennen, da die Suppe ansonsten bitter wird!
3. Mit der Bouillon ablöschen, Bouquet garni begeben, aufkochen und die Suppe 2 Stunden köcheln lassen.
4. Suppe passieren, mit Käse verfeinern und abschmecken.

Anmerkung:

Der Suppe kann zur Verfeinerung wenig Rotwein beigelegt werden.

Fleischvögel Herisauer Art

Zutaten

Rindfleisch ausgebeint	18 kg
Bratenstücken	
Geräucher Kopspeck	4 kg
in 200 Tranchen geschnitten	
Appenzeller, gerieben	2 kg
Zwiebeln	1 kg
Knoblauch	10 Zehen
Petersilie, gewaschen	0,3 kg
Mehl	0,2 kg

Fettstoff	1 kg
Helles Bier, alkoholfrei	2 Liter
Bratensauce	15 Liter
Holzspiessli	50 Stück
Salz, Pfeffer, Paprika, Muskat, Fleischbouillon (Konzentrat)	

Zubereitung

1. Fleisch parieren und in gleich-grosse, dünne Schnitzel schneiden
2. Die Schnitzel breitklopfen, salzen, würzen und mit zwei Tranchen Speck belegen
3. Füllung zubereiten: Fleisch- und Fettabschnitte salzen und mit Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie durch die feinste Scheibe der Hackmaschine treiben. Käse und Mehl vermischen, mit dem Fleischbrät gut durchkneten und abschmecken.
4. Mit einem Löffel etwas Füllung auf die Specktranchen verteilen.
5. Zusammenrollen und je 4 Fleischvögel mit zwei Holzspiessen durchstechen oder mit Binfaden einzeln fixieren.
6. Fettstoff erhitzen, die Fleischvögel beidseitig gut anbraten und herausnehmen.
7. Fettstoff abpassieren, Bratensatz mit Bier ablöschen, die vorbereitete Bratensauce dazugeben und aufkochen.
8. Die Fleischvögel in die Sauce legen, aufkochen und das Ganze unter dem Siedpunkt 1 Stunde garen lassen.
9. Sauce abschmecken, anrichten.

Anmerkung:

Als Beilagen eignen sich Kartoffeln Bäckerinart und Kohlrabi/Rübkohl

Die Hitparade der Militärspeisen

Käsespeisen

Bei den Käsespeisen gibt es krasse Unterschiede:

Neuenburger Fondue	521.—
Ostschweizer Fondue	510.—
Fondue militaire	496.—
Fondue (inkl. Brot/Greyerzer)	496.—
Raclette (inkl. Kartoffeln)	483.—
Im Gegensatz zu:	
Käseplatte (diverse Käse)	270.—
Käsespiessli (mit Cervelats)	262.—
Käsesalat	211.—
Käseschnitten (inkl. Brot)	195.—
St. Galler Käseklösse	162.—
Käseaufstrich	38.—

Sättigungsbeilagen

Von 27 verschiedenen Sättigungsbeilagen sind auch hier die Möglichkeiten gross:

Speckrösti	134.—
Nidwaldner Ofetori (Nebenmahlzeit)	133.—
Risotto ai funghi	132.—
Risotto al verde	111.—
Tomatenrisotto	109.—
Glärner Hörnli (Nebenmahlzeit)	109.—
Bauernkartoffeln (Bouillonkartoffeln)	108.—
Im Gegensatz zu:	
Bratkartoffeln	49.—
Trockenreis	39.—
Schnittlauchkartoffeln	33.—
Petersilienkartoffeln	32.—
Schälkartoffeln	31.—
Teigwaren (mit Speisefett)	27.—
Polenta alla ticinese	14.—

In der nächsten Ausgabe befasst sich die «Hitparade» mit Gemüse und Salaten sowie Salatsaucen.