

Menü für 4 Personen

Kartoffelsuppe

Vorspeise

500 g Kartoffeln	schälen, waschen, würfeln,
1 Stange Porree (Lauch)	putzen, das dunkle Grün bis auf etwa 10 cm entfernen, den Porree in Ringe schneiden, gründlich waschen, die beiden Zutaten in
1 l Fleischbrühe	geben, zum Kochen bringen, etwa 25 Minuten kochen, durch ein Sieb streichen, mit
Salz, Pfeffer geriebener Muskatnuß	abschmecken, erneut zum Kochen bringen,
250 ml (1/4 l) Schlagsahne	unterrühren, zum Kochen bringen, etwa 3 Minuten schwach kochen, die Suppe mit
Schnittlauch	bestreut servieren.



Geschnetzelts Schweinefleisch
an Bier - Sauce.

Zutaten: 160 g Zwiebeln
120 g Rüeblli
100 g Speckwürfeli
500 g geschn. Schweinefleisch
2 dl Bier
 $\frac{1}{2}$ dl Bouillon
Pfeffer, Paprika, Knoblauchpulver,
Salz
150 g Kräuter Frischkäse
Tartare oder Boursin

Rezept: Zwiebeln und Rüeblli schälen, Zwiebeln in Streifen,
Rüeblli in kleine Würfel schneiden.
Speckwürfeli glasig braten, Fleisch beigegeben, unter
Wenden kräftig anbraten, Gemüse beigegeben, kurz
dämpfen, ablöschen und würzen.
zugedeckt bei kleiner Hitze 10-15 Min. leise
köcheln lassen. Zum Schluss den Frischkäse beigegeben
und unter Rühren in der Sauce auflösen.
Mit Reis oder Nudeln servieren.

Kochzeit ca 20 Min.



Variante (so gekocht):
Fleisch nach anbraten herausnehmen und erst am Schluss wieder beifügen (wird zarter).