

# Menu

vom 20. November 1997 nach dem Motto:  
Heute nehmen wir's gemütlich!



Appenzellerschnitten

\*

Poulet Marengo

\*

Reis

\*

Nüsslisalat nach Grossmutterart

\*

Kiwi-Mousse

# Appenzellerschnitten

## Zutaten

## Zubereitung

4-8 Scheiben Toastbrot

ca. 40g Butter  
2 Tlf Senf

Butter und Senf gut mischen,  
Brotscheiben bestreichen

4-8 Tranchen Appenzellerkäse  
(ca. 250g)

Brotscheiben belegen

4-8 halbe Kompotbirnen oder  
weiche frische Williamsb.

auf den Käse legen

4-8 Specktranchen

darüber anordnen

Blech mit Backpapier belegen,  
Schnitten auf Blech legen

Backen: In der Mitte des sehr  
heissen Ofens (250°) 10-15 Minuten  
Der Käse soll schmelzen und der  
Speck knusprig sein.

# Poulet Marengo

## Zutaten

3-4 Elf 8	Öl Pouletschenkel Salz, Pfeffer
150g	Champignons
20	Perlzwiebelchen
1 kl. 1 gr.	Büchse Pelati Knoblauchzehe
1 ½ dl	Weisswein

## Zubereitung

Pouletschenkel anbraten und würzen, herausnehmen

waschen und ganz belassen

im Bratensatz dünsten, Champignons beifügen und kurz mitdünsten; ziehen sie Saft, diesen vollständig einkochen lassen.

beifügen  
dazupressen. Alles auf kleinem Feuer 5 Min. leise kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

dazugiessen und die Pouletstücke beifügen. In der zugedeckten Pfanne auf kleinem Feuer während 30-40 Minuten schmoren, falls nötig noch etwas Flüssigkeit zugeben.

# Reis

## Zutaten

1 l Wasser  
1 Tlf Bouillon  
1 Tlf Salz  
330g Mittelkornreis

## Zubereitung

aufkochen  
beifügen  
beifügen, 20 Min. kochen

# Nüsslisalat nach Grossmutterart

## Zutaten

50 g Speckwürfeli  
Sauce:  
2 Elf Essig  
1 Tlf Senf  
½ Tlf franz. Kräutermischung  
1 Tlf Streuwürze oder  
1 Tlf Salz

Maggi  
3-4 Elf Salatöl  
150 g Nüssler

1 Elf Butter  
100 g Brotwürfeli

## Zubereitung

ohne Fett knusprig braten  
für besondere „Liebhaber“  
Sauce gut mischen  
kurz vor dem Servieren mit  
der Sauce und den Speckw.  
vermischen  
schmelzen  
rösten, über den Salat  
streuen

# Kiwi-Mousse

## Zutaten

6 Eigelb  
180 g Zucker  
1 dl Kiwischnaps  
1 Elf Zitronensaft

6 Eiweiss

2 dl Rahm

## Zubereitung

alles zusammen schaumig schlagen

zu Eischnee schlagen

steif schlagen

alles untereinander ziehen

Tip: Zur Zubereitung dieses Dessert die doppelte Portion herrichten; sowie Küchenmaschine verwenden.