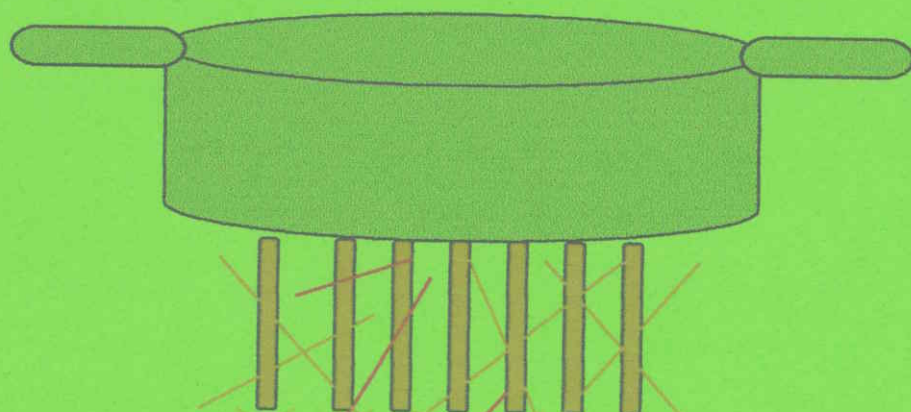


KLUB KOCHENDER MÄNNER



15.AUGUST 2001

HANS-JÖRG WÄLTI



CHUNG WONG SUPPE
TEIGTASCHEN AUF SALATKÖRBCHEN
NUDELGERICHT MIT POULET
REISCREME MIT ANANAS UND LITSCHIS

**DIE CHINESISCHE KÜCHE IST DURCH IHRE SUPPEN
WELT- BEKANNT GEWORDEN.
DIE SUPPEN WERDEN IM GEGENSATZ ZUR
EUROPÄISCHEN KÜCHE, NICHT ALS VORSCHPEISE
SERVIERT, SONDERN WÄHREND EINES FESTESSENS
ÖFTERS ZWISCHENDURCH .
UND VOR ALLEM ALS ABSCHLUSS GEREICHT.**

GARNIERTE HÜHNERSUPPE

- | | | |
|---------------------|------------|--------------------------------------|
| 4. PORTIONEN | 1. | 1.KL. ZWIEBEL |
| | 2. | 2.KNOBLAUCHZEHEN |
| | 3. | 1.BUND STAUDENSELLERIE |
| | 4. | 1.EL. INGWER,FEINGEHACKT |
| | 5. | 2. TL. SALZ |
| | 6. | 1. TL. SCHWARZE PFEFFERKÖRNER |
| | 7. | 50. GR. GLASNUDEL |
| | 8. | 2. EIER |
| | 9. | 2. FRÜHLINGSZWIEBELN |
| | 10. | 2. EL. SOJASAUCE |
| | 11. | SCHWARZER PFEFFER,GEMAHLEN |
| | 12. | 250 GR. SOJABOHNENKEIMLINGE |

POSITION 1-6. ZUBEREITEN,ALLES RÜSTEN WASCHEN UND ZERKLEINERN.
MIT WASSER KNAPP ZUDECKEN UND AUFKOCHEN CA. 35 MIN.
WÄHREND DESSEN EIER HART KOCHEN, GLASNUDELN EINWEICHEN.
MANN KÖNNTE AUCH EIN KLEINES SUPPENHUHN (1 KG.) AUSKOCHEN UND
DEN SUD AN STELLE VON DEM WASSER BEIGEBEN. AN SONST BEREICHER
WIR DAS WASSER MIT HÜHNER BOUILLON.
NACH 35 MIN. DIE NUDELN, EVENTUELL KLEINE POULETSTÜCKLEIN DAZU
GEBEN.WÜRZEN,DIE FRÜHLINGSZWIEBELN,DIE EIER,SOJAKEIMLINGE,FEIN-
GEHACKT IN EINE SUPPENTASSE GEBEN UND DEN GEKOCHTEN SUD
DARÜBER GIESSEN.

VORBEREITUNG 20. MIN.
KOCHZEIT 1. STUNDE

NUDEL GERICHT MIT POULET

4. PORTIONEN 500GR. GEMÜSE
RÜEBLI, LAUCH, BLUMENKOHL, BROCCOLI, PEPPERONI,
MAISKÖLBCHEN, ZWIEBELN, KNOBLAUCH, PILZEN.
500GR. POULETBRUST
400GR. NUDELN
4.EL. ERDNUSOEL
1-2 DL. GEMÜSEBRÜHE
INGWER, POULET GEWÜRZ, PFEFFER,
2.EL. SOJASAUCE
2.EL. TOMATENKETCHUP

ALLES IN MUNDGERECHTE STÜCKE SCHNEIDEN.
DIE KNOBLAUCHZEHEN SCHÄLEN UND FEIN HACKEN.
DAS ERDNUSOEL IN EINER HOHEN PFANNE ERHITZEN.
DIE POULETSTÜCKE DARIN ANBRATEN UND WIEDER HERAUS NEHMEN.
DAS GEMÜSE PORTIONENWEISE NACHEINANDER BRATEN. DABEI DIE
FESTE GEMÜSESORTE ZUERST. GEWÜRZE, GEMÜSEBRÜHE UND
SOJASAUCE ANGIESSEN. WENN DIE FLÜSSIGKEIT ZU DÜNN IST,
MIT SPEISESTÄRKE BINDEN.
DAS GEMÜSE ALLDENTE KOCHEN, DAS POULET BEIGEBEN, ALLES
NOCHMALS KURZ AUFKOCHEN LASSEN UND SERVIEREN.

REISCREME MIT ANANAS UND LITSCHIS

- 4.PORTIONEN.
1. ½ MILCH
 2. 1.PRISE SALZ
 3. 4.EL. ZUCKER
 4. 1.PÄCKLI VANILLENZUCKER
 5. 100GR. MILCHREIS
 6. ½ KL. INGWER
 7. 100.GR. WALNÜSSE
 8. 1.BECHER CRÈME FRAICHE

- FÜR DIE SAUCE.
1. 2.EL ERDNUSSÖL
 2. 2.EL ZUCKER
 3. ½ TASSE SHERRY
 4. 1.KL. DOSE ANANAS (ODER FRISCHE)
 5. 100.GR.LITSSCHIS

POSITION 1-4 IN EINEM TOPF ERHITZEN.
DEN MILCHREIS DAZU GEBEN UND BEI NIEDRIGER TEMPERATUR
MINDESTENS 1. STUNDE AUSQUELLEN LASSEN.
POSITION 6-8 UNTERRÜHREN UND WEITERE 10. MIN. KÖCHELN LASSEN.
FÜR DIE SAUCE DAS ÖL IN DER PFANNE ERHITZEN UND DEN ZUCKER
DARIN LEICHT KAMELISIEREN LASSEN.
DANN MIT DEM SHERRY UND DEM ANANAS-SAFT AUS DER DOSE DEN
ZUCKER LOSKOCHEN. DIE FRÜCHTE DAZUGEBEN UND KURZ ERHITZEN.
ÜBER DIE REISCREME GEBEN UND SOFORT SERVIEREN.

ZUBEREITUNG 2.STUNDEN

Hans-Jörg Wälti
Dreihubelweg 46
3250 Lyss

Christian Boner
Aspi Föhrenweg
3267 Seedorf

KLUB KOCHENDER MÄNNER

HALLO KOCHFREUNDE

DIE FERIERN SIND JETZT VORBEI,
KOCHEN IST NUN ANGESAGT !!
DARUM FORDERE ICH EUCH AUF,
ZUM START INS NEUE QUARTAL.

WANN: 15. AUGUST 2001 19.00 UHR
WO: IM RESTAURANT ZUM GUETE EGGE
INDUSTRIERING 43, 3250 LYSS

GERNE ERWARTE ICH EUCH

BIS BALD
HANS-JÖRG