



# **HOBBY- KÖCHE OBSTALDEN**

***Kochabend vom 01. Mai 2006***

***Unter der Leitung von  
Fritz Menzi***

***Menü:***

***Chinakohlsalat***

***\*\*\*\*\****

***Cordon-Bleu***

***mit Rösti***

***\*\*\*\*\****

***Melone***

***mit Glace***

***Chinakohlsalat***

***Für 6 Portionen***

**1 Chinakohl (ca. 400g)**

**1 kleiner Radicchio**

**1 kleine Dose Mais**

**100g Radieschen**

**1 rote Zwiebel**

**Sauce:**

**4 EL Obstessig**

**2 EL Pflanzenöl**

**1 ½ TL Chiliöl oder Chilisauce**

**1 TL Zucker**

**So wird's gemacht:**

**Chinakohl und Radicchio waschen, trockenschleudern und in Streifen schneiden. Mais abtropfen lassen. Radieschen waschen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden.**

**Die Salat-Zutaten in einer Schüssel mischen.**

**Aus Obstessig, Ölen und Zucker ein Dressing bereiten und über den Salat geben.**

## **Cordon-Blen**

**Fleisch für Anzahl Personen**

**20g Gruyere-Käse**

**1 Tranche Schinken**

**1 Tranche Speck**

**Pfeffer Salz Zahnstocher**

**Eier**

**Paniermehl**

**So wird's gemacht:**

**Fleisch aufklappen – mit Schinken, Speck und Käse belegen –  
zusammenklappen – mit Zahnstocher verschliessen**

**Mit Salz und Pfeffer würzen**

**Im Ei und anschliessend im Paniermehl wenden**

**In Pfanne geben und auf kleinem Feuer braten**

## **Rösti**

**1 kg Kartoffeln für 4 Personen**

**120 gr. Rohschinken-Würfeli**

**1 Zwiebel**

**Aromat**

**So wird's gemacht:**

**Kartoffeln zu „Gschwelletti“ kochen – abkühlen lassen – schälen – raffeln  
Öl erhitzen, geraffelte Kartoffeln mit Rohschinken-Würfeli in Pfanne geben  
und langsam anbraten. Mit Aromat würzen**

*Fein gehackte Zwiebel beigegeben*

## ***Melone mit Glace***

*Für 4 Personen*

*2 Melonen*

*4 Kugeln Glace*

*So wird's gemacht:*

*Melone halbieren – Kernen entfernen – Kugeln ausstecken und Glace-Kugel beigegeben – Möglichkeit: mit Rahm garnieren*