



KOCHABEND 6. SEPTEMBER 2000
TISCH 4

1. GANG

ALPBACHER BIERSUPPE

2. GANG

WEISSKRAUTSALAT MIT SPECK

3. GANG

**LEBER TIROLER ART
AUF G`RÖSTL**

4. GANG

**TIROLER EIERSCHMARRN
DAZU APFELMUS**



ALPBACHER BIERSUPPE

2 EL. BUTTER

2 EL. MEHL

1 DL. MILCH

3 DL. BIER

2 DL. BOUILLON

SALZ / PFEFFER

1/4 TL. ZIMTPULVER

1 EI

1/2 ABGERIEBENE ZITRONE

50 GR. ZUCKER

3 EL. SAUERRAHM

DIE BUTTER ERHITZEN, DAS MEHL DARÜBER STREUEN UND HELL EINBRENKEN. MIT ETWAS MILCH ABLÖSCHEN UND UNTER RÜHREN CA. 10 MIN. KOCHEN LASSEN. ZIMTPULVER, ABGERIEBENE ZITRONENSCHALE UND ZUCKER DAZUGEBEN. KURZ AUFKOCHEN LASSEN, BIER UND BOUILLON DAZUGEBEN. MIT EINEM VERSCHLAGENEN EI BINDEN UND ABSCHMECKEN. NACH BELIEBEN MIT SAUERRAHM ABSCHMECKEN.

WEISSKRAUTSALAT MIT SPECK

1/2 WEISSKRAUT

100 GR. SPECKWÜRFEL

2 EL. OEL

2 EL. ESSIG

SALZ / PFEFFER

IN EINER SCHÜSSEL OEL, ESSIG MIT PFEFFER UND SALZ ABSCHMECKEN. WEISSKRAUT FEIN RAFFELN, SPECKWÜRFEL IM BUTTER ANBRATEN. DAS GANZE DER SAUCE BEIGEBEN UND GUT MISCHEN.



LEBER TIROLER ART AUF G`RÖSTL

FLEISCH / SAUCE

4 KALBSLEBERTRANCHEN
80 GR. OFENSCHINKEN
STREUWÜRZE
50 GR. BUTTER
2 DL. FLEISCHBOUILLON
1 DL. WEISSWEIN
1 EL. MEHL
1 ZWIEBEL
SALZ / PFEFFER

G`RÖSTL

300 GR. ERDÄPFEL GEKOCHT
100 GR. KALTER SCHWEINEBRATEN
50 GR. GERÄUCHTE WURST
80 GR. BUTTER
1 ZWIEBEL
PETERLI / SALZ / PFEFFER
4 WACHTELEIER

FLEISCH / SAUCE

OFENSCHINKEN IN FEINE STREIFEN SCHNEIDEN UND MIT DER ZWIEBEL IN BUTTER ANDÜNSTEN. LEBRTRANCHEN HINZUFÜGEN, WÜRZEN, MIT MEHL BESTÄUBEN UND UNTER BESTÄNDIGEM WENDEN WEITERBRATEN. MIT FLEISCHBOUILLON ABLÖSCHEN WEISSWEIN DAZUGEBEN UND GUT UMRÜHREN, NOCHMALS KURZ DÜNSTEN UND SOFORT SERVIEREN.

G`RÖSTL

BUTTER ERHITZEN UND ZWIEBEL GLASIG DÜNSTEN, GESCHEIBELTE ERDÄPFEL MIT DEM GEWÜRFELTEN BRATENFLEISCH UND DEN WURSTSCHEIBEN BEIGEBEN. ALLE ZUTATEN UNTER BESTÄNDIGEM WENDEN BRATEN, NACH BELIEBEN WÜRZEN. PETERLI FEIN HACKEN UND DARÜBER STREUEN. MIT DEN GEBRATENEN WACHTELEIERN SERVIEREN.



TIROLER EIERSCHMARRN
MIT APFELMUS

DESSERT

4 EIER
30 GR. ZUCKER
2½ DL. MILCH
120 GR. MEHL
1 PRISE SALZ
30 GR. ROSINEN
20 GR. STAUBZUCKER
50 GR. BUTTER

MEHL, ZUCKER, SALZ UND EIGELB MIT MILCH ZU EINEM GLATTEN DICKFLÜSSIGEN TEIG VERMISCHEN UND DIE ZU SCHNEE GESCHLAGENEN EIWEISS UNTERZIEHEN. TEIG IN EINE PFANNE MIT HEISSER BUTTER GIESSEN, ANBACKEN, MIT ROSINEN BESTRÄUEN, WENDEN UND AUF MÄSSIGEM FEUER FERTIG BACKEN. IN KLEINE STÜCKE ZERREISSEN KURZ AUSDÜNSTEN LASSEN. ANRICHTEN UND MIT STAUBZUCKER BESTRÄUEN, MIT DEM APFELMUS SERVIEREN.