

Römerschnitzel 4 Pers-

- 800 gr Schnitzel

Fleisch: Schweinshuftschnitzel 600 gr.
Salz, Pfeffer
Öl

würzen, mit
bestreichen und
auf dem Grill
zubereiten.

Sauce: Butter }
Zwiebeln }
Kräutermischung }
Demi-glace }
Madaira }
Gognac }

40 gr.
40 gr.
100 gr.
2 dl.

goldgelb
dazu geben
auffüllen

*immer mit
Weisswein*

abschmecken

- 3 dl Demi- glace
- 1 dl Rahm
- Weisswein

Riz pilaf

30 g geh. Zwiebeln mit 30 g Butter dünsten – 200 g Langkornreis
dazu geben und glasig werden lassen – mit 4 dl Bouillon auffüllen
und zugedeckt in Ofen 15 min kochen – 20 g Butter mit einer
Gabel darunter mischen.

- 320g Langkornreis
- 6,5 dl Bouillon
- 50g Zwiebeln
- 50g Butter
- Lorbeerblätter

*Der Römerschnitzel ist ein «älteres» Rezept des Römertopfs und wurde 1976 am 2. Schlierefäscht vom Hobbykochclub im alten Schuelhüsli für die Gäste zubereitet. Der damals noch sehr junge Hobby- Kochklub realisierte von allen Festbeizen gleich den grössten Umsatz am Schlierefäscht.

Im 50. Jubiläumsjahr möchten wir den «Hit» von damals, in einer leicht abgeänderten Form was die Beilage betrifft, nochmals aufleben lassen.