

CHUCHI-TELEFON

031/44 02 18

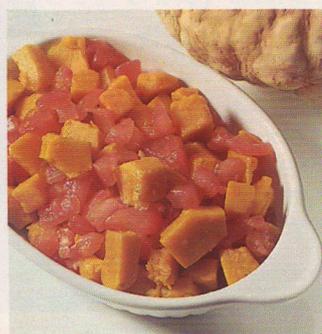


Selbstverständlich können Sie uns in allen Fällen auch schreiben. Unsere Adresse:

**Neu: ab 25. Sept. 1993:
031/352 02 18**

Das «Chuchi»-Team ist auch für Sie da, wenn Sie Fragen, Wünsche oder Anregungen haben. Deshalb können Sie uns von Montag bis Freitag täglich zwischen 9.00 und 11.30 Uhr persönlich erreichen. Am Telefon sprechen Sie mit Barbara Rüfenacht (links) oder Michèle Joss.

**REDAKTION «D'CHUCHI»,
ALTER AARGAUERSTALDEN 4, 3006 BERN**



Titelbild-Rezept
Als attraktive Beilage zum Pilzgemüse auf dem Titelbild haben wir eine herbstliche Spezialität kombiniert:

Kürbis-Tomaten-Gemüse

Zutaten für 4 Personen:
Ca. 800 g Kürbis, 1 mittlere Zwiebel, 2–3 Esslöffel Olivenöl, ½ Teelöffel Currypulver, ½ dl Weisswein oder Bouillon, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 300 g Tomaten.

Den Kürbis schälen und entkernen; schwammige Stellen weg-schneiden. Das Kürbisfleisch in Würfel schneiden.

Die Zwiebel schälen, fein hacken und im Olivenöl andünsten. Die Kürbiswürfel beifügen, das Currypulver darüberstreuen und alles unter Wenden kurz mitdünsten. Mit dem Weisswein oder der Bouillon ablöschen. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt auf kleinem Feuer je nach Kürbis-sorte und Reifegrad während 10–15 Minuten weich dünsten. Inzwischen die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, schälen, quer halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Wenn das Kürbis-gemüse weich ist, die Tomaten beifügen und noch ca. 5 Minuten mitdünsten. Das Gemüse wenn nötig nachwürzen.

Nach Belieben kann das Kürbis-Tomaten-Gemüse vor dem Servieren mit etwas Rahm verfeinert und mit geriebenem Käse bestreut im Ofen kurz gratiniert werden.



Harter Zucker: Kein Problem

Wem ist das nicht auch schon passiert:

Der Zucker im Vorrats-schrank hat sich in einen steinharten Klotz verwandelt.

Verursacht wird das Klumpen des Zuckers durch hohe Luft-

feuchtigkeit im Raum. Verklebter Zucker ist jedoch auf keinen Fall verdorben und ungeniessbar.

Damit er wieder kristallfein wird, gibt man ihn am besten in einen nicht zu dünnen Plastik-

beutel und bearbeitet ihn mit dem Wallholz. Ist der Zucker stark verklebt, wird er nach dem ersten Auseinanderbrechen portionenweise weich geklopft oder im Cutter staubfein gemahlen.



Noilly Prat: Der Unbekannte

In manchen unserer Gerichte ist als würzende Zutat Noilly Prat rezeptiert. Doch viele «Chuchi»-Leser kennen diesen trockenem französischen Wermut noch nicht, und so wird uns immer wieder die Frage gestellt, was man an seiner Stelle verwenden kann.

Im Gegensatz zum fruchtigen italienischen Wermut ist die

französische Variante Noilly Prat ausgesprochen trocken. Dies macht ihn auch zum Aromatisieren und Abschmecken von Saucen so unnachahmlich: Er dominiert ein Gericht nie, wie dies ein ausgeprägter Wermut tun kann. Das ist auch der Grund, warum so viele Spitzenköche auf Noilly Prat schwören. Zu ersetzen ist er also schwer. Muss man es dennoch tun, gelingt es nach unserer Erfahrung am besten mit einer Mischung von ½ Teil trockenem Sherry sowie ½ Teil trockenem weissen Martini.

Übrigens: Noilly Prat ist — leicht gekühlt — auch als Aperitifgetränk ein Genuss. Doch selbst wenn man ihn nur in Kleinstmengen in der Küche braucht, so lohnt sich seine Anschaffung. Denn wie alle Aperitif- und Dessertweine ist Noilly Prat auch in der angebrochenen Flasche ohne Kühlung über Monate hinweg haltbar.



Saison für Holundersirup

In vielen Gärten, aber auch wild wachsend an Waldrändern glänzen jetzt die tiefschwarzen Holunderbeeren von den Sträuchern. Aus ihnen lässt sich ein feiner Sirup zubereiten. Er ist übr-

gens auch Grundlage für den Aperitif unseres herbstlichen Gästemenus.

Diese Zutaten braucht es:

1 kg Holunderbeeren an den Dolden, 2½ dl Wasser, Saft von 1 Zitrone, 250 g Zucker pro 5 dl Saft.

Die Beeren an den Dolden gründlich unter fliessendem Wasser spülen und sehr gut abtropfen lassen. Erst dann von den Stielen strüpfen.

Die Beeren mit dem Wasser und dem Zitronensaft aufkochen und auf kleinem Feuer 10 Minuten kochen lassen. Dann zuerst durch ein Sieb, anschliessend durch ein Tuch oder einen Geleesack sieben.

Den aufgefangenen Saft abmessen und pro 5 dl 250 g Zucker beifügen. Aufkochen und 5 Minuten auf kleinem Feuer kochen. Wenn nötig abschäumen. Dann sofort kochendheiss in saubere Flaschen füllen und verschliessen.