



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für Verteidigung,
Bevölkerungsschutz und Sport VBS
Schweizer Armee
Heer – Küchencheflehrgang

A close-up photograph of a silver cooking pot with a black handle, filled with small, golden-brown potatoes and sliced onions. The pot is placed over a campfire made of logs and charcoal, with bright orange and yellow flames rising around it. The background is dark and textured, suggesting a night-time outdoor setting.

Das Beste aus der Schweizer Militärküche

Beliebte Gerichte,
neue Rezepte
und interessante Geschichten.

GESTERN – BEI DER TRUPPE 17

Die Schweizer Küche – gibt es die? 18
Ein kurzer Ausflug in die Geschichte 20
Soldatenverpflegung gestern bis heute 22
Kappeler Milchsuppe 30
Berner Platte 31
Marengo 32
Malakoffs 33

Eintöpfe und Mischgerichte 36

Pot au feu 38
Pilaff 40
Äplermagronen 42
Reis Kolonial 44

Konservenkost – eine Erfindung des Krieges 46

Militär-Cordon bleu 48
Ravioli 50

Innereien und Käse in der Truppenküche 52

Käsesalat nach Grossmutter's Art 54
Käsesalat nach Art des Küchenchefs 56
Käseschnitten 58
Käsespieße 60

Militärbiscuit 62

Götterspeise 64
Punschugeln mit Militärbiscuit 66

SACT – SWISS ARMED FORCES CULINARY TEAM 69

Die Geschichte über die Schweizer Nationalmannschaft der Armeeköche 70

Willkommen zum Apéro 82

- Gebäck 84
- Frischkäse-Roastbeef-Röllchen mit Auberginen und Tomaten 86
- Käserollen mit Birnenmousse 88
- Lachsrilette mit Gurkenspaghetti und Safranbrioche 90
- Marinierte Saiblingfilets und Felchenfilets 92
- Steinpilzmuffin 94
- Fisch-Potpourri 96
- Geflügellebermousse mit Focaccia und süss-sauren Pflaumen 98
- Pouletburger 100
- Apfelküchlein 102
- Crème brûlée 104
- Latte Macchiato 106

Frühling 110

- Frühlingssalat mit Spargelsponge und Gemüsemeringue 112
- Moos-Essenz, Pastorenstück vom Kalb mit Totentrompetenkruste und Frühlingsgemüse 114
- Fazzoletti mit Kalbsmilken, Morcheln und jungem Spinat an Bärlauchpesto 116
- Gefüllte Pouletbrust mit Polenta, Erbsen, Kohlraben und Radieschen 118
- Schlüsselblumenparfait mit Frischkäsekrapfen und marinierten Erdbeeren 120

Sommer 124

- Gebeiztes Felchenfilet mit Stangenselleriecreme und süss-sauren Radieschen 126
- Kalte Tomatensuppe, zweifarbige Tomatenmousse auf Basilikum-Focaccia 128
- Karottenvariation mit Gerste und Pfifferlingen 130
- Rindfleischburger mit Hörnlitaler, Tomaten-Paprikasauce und Caesar Salat 132
- Aprikosen-Schokoladenschnitte 134

Herbst 138

- Zweierlei Randen mit Käsekrapfen und Birnencreme 140
- Pfälzlerkarottensuppe mit Pastinakenschau und Orangenspicken 142
- Gebrautes Zanderfilet mit Rahmsauerkraut, Speck und Apfelschaum 144
- Gebeiztes Hirschragout mit Schokolade, Sauerrahmknödel und herbstlichem Gemüse 146
- Marronikuchen mit Rotweinzwetschgen und Vanillerahm 148

Winter 152

- Winterspinatkuchen mit Ananas-Aprikosen-Chutney und Wintersalat 154
- Winter-Eintopf von Bohnen mit Rindswurst 156
- Kürbiskernpizokel mit Hirschsalsiz und gerösteten Zwiebeln 158
- Rindsschmorbraten mit Balsamico-Feigen, Kartoffel-Schalotten-Püree mit Speck und sautiertem Lauch 160
- Zimtousse mit Süsswein-Sabayon und Blutorangen 162

HEUTE — BEI DER TRUPPE 165

Kochen auf dem offenen Feuer 168

Schweinesteak 170

Forelle im WC-Papier gegart 172

Croque Monsieur spezial 174

Bratkartoffeln 176

Schlangenbrot 178

Banane mit Militärschokolade 180

Gewürzkuchen 182

Alles aus Brot 186

Brot 188

Brotsalat, Käsetaler 190

Apfelrösti, Fetzelschnitten, Apfel-Birnen-Mus 192

Torta di Pane 194

Bread & Butter Pudding, Kirschengratin 196

Grundrezepte 198

Salatsaucen 200

Bärlauch 201

Eingemachtes 202

Beilagen 204

Teige 206

Quellenverzeichnis 208

Text 208

Bild 209

Dank 210

Autor 211

Impressum 212

Wenn nicht anders erwähnt,
sind die Rezepte für 4 Personen berechnet.