

# Home-Scouting: Kochen wie in der Pfadi

## Vorspeise: Nüsslisalat mit Ei und Speck (4 Personen)

### Dressing

6 EL Olivenöl  
3 EL Condimento bianco  
2 TL Senf  
3 TL Quittengelee  
3 EL Milch

**Wenig** getrockneter Basilikum  
Kräutersalz, nach Bedarf  
Pfeffer, nach Bedarf Salz

### Salat

4 Eier  
12 Tranchen Bratspeck  
240 g Nüsslisalat

### Dressing

Alle Zutaten in einem Schüttelbecher gut vermischen.

### Salat

Eier ca. 8 Min. kochen, abtropfen, kalt abspülen, auskühlen. Eier schälen, halbieren. Speck in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett langsam knusprig braten. Nüsslisalat auf Teller anrichten, Dressing darüber träufeln, mit Speck und Eihälften garnieren.

## Hauptgang 1: Riz Casimir (4 Personen)

### Reis kochen

300 g Langkornreis  
Salzwasser, siedend

### Poulet braten

600 g Pouletbrüstli,  
in ca. 2 cm grossen Würfeln  
Bratbutter zum Braten  
½ TL Salz  
**Wenig** Pfeffer

### Currysauce

2 Zwiebeln, in Schnitzen  
2 Äpfel, in Schnitzen  
**Wenig** Bratbutter  
1 EL Weissmehl  
1 EL mittelscharfer Curry  
2 dl Hühnerbouillon  
2 dl Milch  
1 **Bund** Schnittlauch, fein geschnitten

### Reis kochen

Reis in Salzwasser al dente kochen, abtropfen, zugedeckt beiseite stellen.

### Poulet braten

Poulet portionenweise in der heissen Bratbutter ca. 2 Min. anbraten. Herausnehmen, würzen.

### Currysauce

Zwiebeln und Äpfel in wenig Bratbutter ca. 2 Min. andämpfen. Mehl und Curry begeben, ca. 2 Min. dünsten. Bouillon und Milch dazugiessen, aufkochen, Hitze reduzieren. Fleisch wieder in die Sauce geben, zugedeckt ca. 6 Min. köcheln. Schnittlauch darüber streuen.

## Hauptgang 2: Fotzelschnitten (12 Stück)

### Vorbereiten

4 Eier  
3 dl Milch  
2 TL Vanillezucker  
1 Prise Salz  
500 g Ruchbrot, in 12 Scheiben

### Ausbacken

2 EL Bratbutter  
100 g Zucker  
2 TL Zimt

### Vorbereiten

Eier, Milch, Vanillezucker und Salz in einer weiten Form verrühren. Brotscheiben in die Form legen, ca. 10 Min. ziehen lassen. Brotscheiben wenden, nochmals ca. 10 Min. ziehen lassen.

### Ausbacken

Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Brotscheiben portionenweise beidseitig je ca. 2 Min. goldbraun backen. Zucker und Zimt in einem Teller mischen, die warmen Brotscheiben darin wenden, sofort servieren.

## Dessert: Schoggi-Bananen (4 Personen)

### Banane

4 Bananen mit der Schale  
100 g Milkschokolade, in  
Stücken

### Banane

Bananen längs auf-, aber nicht ganz durchschneiden. Bananen auf die Folie legen. Bananen so mit der Folie einwickeln, dass der Einschnitt frei bleibt. Schokolade in die Bananen stecken

### Grillieren

Holzkohle-/Gas-/Elektrogrill:  
Bananen über mittelstarker Glut /  
auf mittlerer Stufe (ca. 200 °C) ca.  
12 Min. grillieren.

