






Tel:		2025
Name/Nom Vorname/Prénom		Woche / Semaine 13
Adresse; PLZ, Ort Adresse; CPT, Lieu		Von/de 25.03.2025
		Bis/Jusqu'au 31.03.2025

	Datum				Stk	
Lieferung / Livraison Dienstag / Mardi – 12:30	Dienstag / Mardi 25.03.2025	Schweinssteak mit Pfeffersc Kartoffelgnocchi Brokkoli	<i>Steak de porc, sc au poivre Gnocchi de pdt Broccoli</i>			
	Mittwoch / Mercredi 26.03.2025	Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Spätzli und Rotkraut	<i>Emincé de bœuf, Stroganov Spaetzli Choux rouge</i>			
	Donnerstag/ Jeudi 27.03.2025	Poulet Casimir Reis Gemüsemischung	<i>Poulet Casimir Riz Légumes</i>			
Lieferung / Livraison Freitag / Vendredi – 12:30	Freitag / Vendredi 28.03.2025	Gefüllte Peperoni (Rind) Risoni – Teigwaren Ratatouille	<i>Poivrons farcie (bœuf) Risoni – pâtes Ratatouille</i>			
	Samstag / Samedi 29.03.2025	Schweinsbratwurst Zwiebelsauce Rösti und Fenchel	<i>Saucisse rôtie de porc Sauce aux oignons Roesti et fenouil</i>	 		
	Sonntag / Dimanche 30.03.2025	Kalbsschulterbraten Herzoginnen Kartoffeln Tomate	<i>Rôti de veau Pommes duchesse Tomates</i>			
	Montag / Lundi 31.03.2025	Lasagne mit Rindfleisch Gemüsebeilage Salat	<i>Lasagne, viande de bœuf Légume Salade</i>			
Vegetarisch Végétarien <i>(es het solangs het)</i>	Vegi Geschnetzeltes Spätzli Gemüsebeilage	<i>Emincé végé Spaetzli Légumes</i>			DI	FR
Wochenhit Hit de la semaine <i>(es het solangs het)</i>	Rindszunge, Kapernsauce Kartoffelstock Gemüsebeilage	<i>Langue de bœuf, sc. câpres Pommes purée Légumes</i>			DI	FR

Preis pro Menu: CHF 17.00

Prix par menu: CHF 17.00

Bestellungseingang bitte SPÄTESTENS bis zum VORTAG der Lieferung um 12:00 Uhr

Bestellungen NACH 12:00 Uhr werden mit CHF 5.- Administrationsgebühr aufgerechnet

Luginbühl's EVENT & CATERING

Schwadernastrasse 65, 2558 Aegerten

Telefon +41 (0)32 373 18 01, Telefax +41 (0)32 373 18 02

welcome@luginbuehls.com, www.luginbuehls.com

Glutenfrei

Sans gluten



Laktosefrei

Sans lactose



Luginbühl's bESSER WissER

Kochkunde – Boeuf Stroganoff

Bœuf Stroganoff (französische Schreibweise Stroganov, russisch **бефстроганов**) oder Gowjadina Stroganow ist ein Gericht der russischen Küche und der Haute cuisine aus sautierten Würfelchen oder Streifen der Spitze des Rinderfilets in einer säuerlich abgeschmeckten Soße, die Zwiebel (oder Schalotte), Sauerrahm und Senf enthält.



Die erste bekannte schriftliche Erwähnung eines Rinderfilet Stroganoff (als Gowjadina postroganowski, russ. **говядина по-строгановски**)

erfolgte durch Jelena Molochowetz in der 1871er-Ausgabe ihres russischen Kochbuchs Podarok molodym chosajkam (russ. **Подарок молодым хозяйкам**, „Geschenk für junge Hausfrauen“). Dort ist das Gericht als eine Art Ragout mit einer auch Schmand enthaltenden Senfsauce beschrieben.

Der in Sankt Petersburg tätige Küchenchef Charles Brière stellte das Boeuf Stroganoff 1891 bei einem Kochwettbewerb in Paris vor. In der Folge wurde es zu einem Klassiker der internationalen gehobenen Gastronomie. Zur Bekanntheit in der breiteren deutschen Öffentlichkeit auch abseits der gehobenen Gourmandise trugen Clemens Wilmenrod und Johannes Mario Simmel (durch die Beschreibung im Roman Es muß nicht immer Kaviar sein) bei.

Namensgeberin ist die russische Adelsfamilie Stroganow, anekdotisch zugeschrieben wird es sowohl Graf Grigorij Alexandrowitsch Stroganoff als auch Graf Sergej Grigorjewitsch Stroganow, der 1923 im Pariser Exil starb. Über die anekdotische Entstehung des Filet Stroganoff hat Friedrich Holländer ein gleichnamiges humoristisches Couplet geschrieben.

Zur Zubereitung werden die Filetspitzen gewürfelt oder in feine Streifen geschnitten und kurz in geklärter Butter bei hoher Hitze sautiert – das Fleisch muss innen noch blutig sein – und nach einer Ruhezeit mit dem sich absetzenden Fleischsaft in eine separat zubereitete Sauce aus goldgelb angebratenen Zwiebeln (oder Schalotten), Sauerrahm sowie Kalbsjus oder Demiglace gegeben und kurz durchgeschwenkt. Abgeschmeckt wird mit Senf, Essig und/oder Zitronensaft. Nach Zugabe des Fleisches zur Sauce darf diese nicht mehr aufkochen, da das Fleisch zäh werden würde. Das Bœuf Stroganoff ist daher sofort zu servieren.

Es sind diverse Abwandlungen dieser Rezeptur veröffentlicht worden, in denen Gewürzgurken oder sautierte Champignons der Sauce zugesetzt werden.

