

Menu

Bärlauchsuppe

*

Poulet Provencal
Weinkartoffeln
Grüner Salat

*

Apfelküchlein mit Vanillesauce

Andreas Balmer
14. 4. 1994

Bärlauchsuppe

Zutaten für 4 Personen

- 3 dl Bouillon
- 3 dl Milch
- 3 dl Rahm
- 150 g rohe Kartoffeln in Stückchen

3

Zubereitung

Alle Zutaten kochen, bis die Kartoffeln weich sind.

"Es Hämpfeli" Bärlauchblätter beigeben, alles zusammen mixen, anschliessend durch ein Sieb passieren.

Falls die Suppe zu dünn ist, mit Maizena etwas binden.

Abschmecken mit Salz und Pfeffer.

Suppe mit Rahmtupfer und feingeschnittenem Bärlauch garnieren.

Poulet Provencal mit Weinkartoffeln

Zutaten für 4 Personen

	3	
1 - 1,3 kg		Kartoffeln
1		ganzes Poulet (ca 1 kg) oder Schenkel
2 - 3		Knoblauchzehen
1 EL		Provencal extra
		Fleischgewürz, etwas Salz
2 dl		Weisswein
1 dl		Olivenöl oder normales Speiseöl

Zubereitung

Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in eine Gratinform verteilen.

Knoblauch schälen, grob hacken, auf die Kartoffeln verteilen.

Ca 1 1/2 Suppenlöffel Provencal extra, Fleischgewürz und etwas Salz über die Kartoffeln streuen.

Oel und Weisswein dazugiessen

Poulet in 4 Teile schneiden, würzen und etwas salzen, dann auf die Kartoffeln legen. Die Form muss gross genug sein damit man die Pouletteile nebeneinander legen kann

In gut vorgeheiztem Backofen bei 220 Grad C ca 65 Minuten backen

Bei Halbzeit die Pouletteile wenden

2

Apfelküchlein

Zutaten für 4 Personen

150 g	Mehl
1/2 KL	Salz
1 1/2 dl	Süssmost
2	Eigelb
1 KL	Oel
2	Eiweiss
4	saure Aepfel (Boskoop)
1	Zitrone (nur Saft)

Zubereitung

Mehl und Salz in eine Schüssel geben

Süssmost, Eigelb und Oel gut mischen - Mehl mit der Flüssigkeit von der Mitte aus anrühren

Bei Zimmertemperatur ca 30 min ruhen lassen

Eiweiss zu Eischnee schlagen - kurz vor dem Backen darunterziehen

Aepfel schälen, ganz lassen, Kerngehäuse ausstechen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln

Friteuse auf 180 C erhitzen

Apfelscheiben durch den Ausbackteig ziehen - portionenweise beidseitig goldbraun backen

Apfelküchlein mit wenig Zimtzucker bestreuen

Warm servieren

Vanillesauce

Zutaten für 4 Personen

1 KL	Maizena
4 dl	Milch
2 EL	Zucker
1	Ei
1/2	Vanillestengel

Zubereitung

Separat kochen

Maizena mit der Milch anrühren - alles in eine Pfanne geben.

Zucker und das Ei beifügen - gut vermischen.

Vanillestengen aufschneiden - zugeben.

Unter ständigem Rühren bis zum Kochen bringen.

Sofort in eine Schüssel geben - auskühlen lassen.

Von Zeit zu Zeit die Oberfläche aufrühren, um eine Hautbildung zu vermeiden.