

MENU FUER 4 PERSONEN
von Yves de Kinkelin

Kochen vom
16. Dezember 1987

CHNOCHE - CHUCHI

WINTERTHUR

SUPPENTRAUM

UEBERBACKENE POULETBRUESTLI

RISO MILLE COLORI

SUESSMOSTCREME

BLITZKUCHEN

En Guete

und

schoeni Festtag

SUPPENTRAUM

=====

- 3 Ruebli
- 2 kleine Lauchstengel
- 1 Kartoffel
- 2 Tomaten
- 2 Bouillonwuerfel
- in 1l Wasser aufgeloest
- 1 EL Fett
- 3 EL Griess

Ruebli schaelen und fein raffeln.
Lauch waschen und in Raedchen schneiden.
Kartoffeln schaelen, Tomaten waschen und beides
in kleine Wuerfel schneiden.

Fett in der Pfanne erwaermen, das vorbereitete
Gemuese zugeben und anduensten.
Griess zugeben und etwas anziehen lassen,
mit der Bouillon abloeschen und auf kleiner
Hitze etwa 20 Min. kochen lassen.

Suppe mit Salz, Pfeffer, Rahm
und einigen Tropfen Tabasco abschmecken.

UEBERBACKENE POULETBRUESTLI

=====

8 Pouletbruestli

Pfeffer, Paprika, Streuwuerze

16 Scheiben Fruehstueckspeck

1/2 Bouillonwuerfel

in 1/2 l Wasser aufgeloest

1 dl saurer Halbrahm

1 dl Rahm

Die Pouletbruestli wuerzen und mit den Specktranchen umwickeln.

Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Eine Auflaufform ausbuttern, die Bruestli hineinlegen, die Bouillon dazugiessen und im Ofen 15 Min. braten lassen.

Sauren Halbrahm und Rahm mischen und mit Pfeffer und Paprika wuerzen.

Rahmgemisch ueber die vorgebackenen Bruestchen giessen und nochmals fuer 10 Min. in den Ofen schieben.

RISO MILLE COLORI

=====

2 Tassen Reis (Vialone)

4 Tassen Wasser

1/2 Tasse Gemuesebouillon

2 TL Salz

5 Ruebli

1 gelber Peperoni

1 gruener Peperoni

Gemuese schoen schneiden...

nicht zu lang...

nicht zu kurz...

nicht zu duenn...

nicht zu breit...

einfach schoen !!!

Reis 8 Min. kochen lassen.

Gemuese zugeben und noch 8 bis 10 Min.
kochen lassen.

SUESSMOSTCREME

=====

1/2 l Suesmost

1 EL Maizena

2 EL Honig

2 Eier

1 Zitrone (Saft und Schale)

1 dl Schlagrahm

Suesmost in eine kalte Pfanne geben.
Maizena dazugeben und ruehren bis es sich
aufgeloest hat.

Honig, Eier, geraffelte Zitronenschale und
Zitronensaft zugeben , alles gut vermischen.

Pfanne aufs Feuer stellen und unter staendigem
Ruehren zum Kochen bringen.

1 Minute weiter ruehren.

Creme in eine Schuessel giessen und erkalten
lassen. Schlagrahm steif schlagen und unter die
Creme ziehen.

Kalt stellen.

BLITZKUCHEN

=====

250 g Blätterteig

200 g gemahlene Nüsse

Haselnüsse und/oder Mandeln
und/oder Baumnüsse

100 g Zucker

1 1/2 dl Rahm

200 g Rahmquark

Wenig Mehl

Wenig Puderzucker

Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Küchentisch mit Mehl bestäuben und Blätterteig
3 - 4 mm dick auswallen.

Teig auf ein rundes Kuchenblech
(Durchmesser 28 cm) legen.

Rand andrücken und den Boden mit einer Gabel
5 - 6mal einstechen.

Rahm und Quark gut vermischen, Nüsse und Zucker
dazugeben.

Diese Masse auf den Teigboden verteilen,
Kuchen in den Ofen schieben und 25-30 Min backen.

Den fertigen Kuchen aus dem Blech nehmen
und auf einem Gitter etwas auskühlen lassen,
mit Puderzucker dekorieren und auf
einer Tortenplatte servieren.