



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Berner Zwiebelkuchen

☺☺☺

**Chlepfen-Annis Pouletbrüstli, Gefüllt mit Dörrfrucht,
Nudeln mit Saisongemüse**

☺☺☺

Grossmuettis Süssmoschcreme vom Emmital

Zutaten:

Zubereitung:

Chlepfen-Annis Pouletbrüstli, Gefüllt mit Dörrfrucht, Nudeln mit Saisongemüse

4 Stk.	Pouletbrüstli	à 100 g
125 g	Dörrpflaumen	
3 Stk.	Baumnüsse	
8	Lattichblätter	blanchiert
	Salz und Pfeffer	

Pouletbrüstli:

Längs von oben Taschen einstechen..

Dörrpflaumen, Baumnüsse, 3-4 Tropfen Cognac begeben, im Ronic nur einige Sekunden mischen, von Hand rollen und auf 2 übereinanderliegende Lattichblätter legen, einrollen, in die Pouletbrüste stecken und würzen.

Pfanne mit etwas Fettstoff erhitzen und goldgelb anbraten, herausnehmen und warmstellen.

1/2 EL	Butter
1 EL	Echalotten
	Cognac
1 EL	Mehl
1,5 dl	Rahm
	Salz und Pfeffer

In der gleichen Pfanne die Butter zergehen lassen, die Echalotten anziehen und mit etwas Mehl bestäuben. Mit etwas Cognac ablöschen. Kalter Rahm dem Roux begeben, mit dem Schwingbesen verrühren (event. absieben) und aufkochen lassen. Falls nötig mit etwas Milch verdünnen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

150 g	Nudeln	
16 Stk.	Rüebli	tourniert
1/2 Stk.	Broccoli	zerlegt
1 PKt	Safran	

Nudeln im Salzwasser kochen. Kurz bevor sie gar sind, ca. 1,5 dl. Kochwasser wegnehmen und den Safran darin auflösen. Nudeln abschütten und in eine Schüssel geben. Mit dem Safranwasser und etwas flüssigem Butter vermischen. Je Teller 4 Rüebli und 1 Broccoliblume.