CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Gefüllte Artischocken
☺☺☺
Genfer Hühnerfrikassee
☺☺☺
Genfer Birnenkuchen

Zutaten:	Zubereitung:

Gefüllte Artischocken

1 Stk	Zitrone	in Scheiben	Artischockensud: Alle Zutaten zusammengeben, würzen und aufkochen.
2 L	Wasser		
	Salz, Pfeffer		
4 Stk	Artischocken	grosse	Artischocken in ¾ Höhe quer durchschneiden. Stiel herausziehen, die äusseren Blätter wegschneiden und Böden schön tournieren. Mit Zitronensaft einreiben. Im Artischockensud während ca. 45 Min knackig kochen. Anmerkung: Die Artischocken dürfen nicht zu weich gekocht werden.
1 Stk	Zitrone		
250 g	Champignons	in Scheiben	Füllung: Schinken und Champignons in Butter leicht andämpfen, pfeffern (nicht salzen). Rahm beigeben und dann zu einer dicklichen Masse einkochen.
150 g	Bündner Rohschinken	in Streifen	
2 EL	Butter		
1.5 dl	Doppelrahm		
	Pfeffer		
30 g	Greyerzer	gerieben	Das Artischockenheu entfernen, die entstandene Vertiefung mit der heissen Masse füllen, mit Käse und Butterflocken bestreuen und im Backofen bei 200 °C ca. 3-5 Minuten gratinieren.
30 g	Butter		