



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

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

Zutaten:

Zubereitung:

Genfer Hühnerfrikassee

150 g	Zwiebeln	geschnitten	Die Zwiebel in Butter glasig dämpfen.
1 EL	Butter		
1300 g	Masthuhn Bresse	in Stk geschnitten	Gewürzte Hühnerstücke rundum gut anbraten, Basilikum und den zerdrückten Knoblauch dazulegen. Mit Weisswein ablöschen, Geflügelfond dazugießen und während ca. 15 - 20 Min. zu $\frac{3}{4}$ garen.
	Salz, Pfeffer		
1 Bund	Basilikum		
2 Stk	Knoblauchzehen	zerdrückt	
2 dl	Weisswein		
1 dl	Geflügelfond		
700 g	Kartoffeln	in Würfel geschnitten	Kartoffeln blanchieren. Anschliessend in der Bratpfanne in Butter zu $\frac{3}{4}$ garen, Rosmarin mitschwenken und würzen.
50 g	Butter		
2 Zweig	Rosmarin		
	Salz, Pfeffer		Das Huhn in einer Gratinplatte anrichten und die Kartoffeln um das Fleisch legen. Die Sauce darüber giessen und im Ofen bei 190°C rund 7 bis 10 Minuten simmern lassen.
250 g	Steinpilze	geschnitten	Die Steinpilze und die Petersilie in einem kleinen Kochgeschirr erhitzen und würzen.
1 Bund	Petersilie	gehackt	
	Salz, Pfeffer		
			Geflügelstücke und Kartoffeln auf Tellern anrichten und mit der Steinpilzmischung garnieren. Zur Garnitur können nach belieben noch gebratene Zwiebeln vorbereitet werden.