



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

## Valler Hirsensuppe ( Schoppa da panitscha da val Sogn Pieder)



Lammkarree mit Kräuterkruste (Dà d'agnè con üna croosta dad erbinas) mit Krautpizokel (Bizzocals cun ravitscha)



## Honigäpfel an ApfelsaftsaUCE

Zutaten:

Zubereitung:

### Valler Hirsensuppe ( Schoppa da panitscha da val Sogn Pieder)

40 g	Zucchetti	klein gewürfelt	Zucchettiwüfelchen in ½ TL Butter kurz dünsten. Auf die Seite stellen.
0.5 TL	Butter		
1 TL	Schalotten	fein gehackt	Schalotten in der Butter dünsten, Fleischbrühe und Hirsenflocken begeben und ca. 5 Minuten kochen.
1 TL	Butter		
1 l	Fleischbrühe		
30 g	Hirsenflocken		
20 g	Bündnerfleisch	klein gewürfelt	Bündnerfleisch und Rahm begeben. Suppe aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Schlagrahm daruntermischen. In vorgewärmte Teller schöpfen, mit den Zucchettiwüfelchen garnieren und sofort servieren.
1 dl	Rahm		
	Salz, Pfeffer		
6 EL	Schlagrahm		