



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Fettuccine all'abruzzese (Bandnudeln mit Safransauce)

Agnello brodetto (Lammgulasch mit Zitronensauce)

Crema frita (Gebackene Creme)

Zutaten:

Zubereitung:

Crema frita (Gebackene Creme)

100 g	Zucker
50 g	Mehl
40 g	Kartoffelstärke od. Maizena
3 Stk.	Eier
3 dl	Milch
10 g	Vanillezucker

100 g	Mehl	
2 Stk.	Eier	
300 g	Paniermehl	frisch
1 Liter	Erdnussöl	

4 Stk.	Feigen
50 g	Zucker
2 dl	Rotwein
1 Stk.	Vanillestängel

Zucker und beide Mehlsorten miteinander vermischen, die Eier dazuschlagen und das ganze zu einer homogenen Masse vermischen.

Die Milch in einem grossen Topf erwärmen, den Vanillezucker darin auflösen und die Mehl-Zucker-Eier-Masse unter ständigem Rühren dazugeben.

Das Ganze unter weiterem Rühren ca. 5 Minuten kochen, bis eine Creme von gleichmässiger Konsistenz entstanden ist (die Creme ist relativ fest).

Ein Backblech mit etwas Erdnussöl bestreichen und die Creme ca. 2 cm hoch darauf streichen. Nachdem sie ganz abgekühlt ist, rautenförmig kleinschneiden.

Die Würfel in Mehl, geschlagenem Ei und Paniermehl wenden, dann in reichlich Öl auf beiden Seiten ausbraten.

Rotweinfeige:

Zucker caramelisieren, mit Rotwein ablöschen, aufgeschnittener und ausgekratzer Vanillestengel begeben. Wenn die Flüssigkeit zur Hälfte eingekocht ist, die Feigen übers Kreuz einschneiden und hinein legen. Eine Minute zugedeckt kochen lassen und beiseite stellen.

Vor dem Anrichten einmal aufkochen, Feige herausnehmen, Rotweinreduktion stark einkochen und anrichten.