CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Geflügelcrèmesuppe mit Thaicurryschaum und Pouletflügeli

*****

Geschmortes Schweinefleisch mit Rosmarin

*****

Vanillebirnen mit Sandkorncrème

Zutaten:			Zubereitung:

Geflügelcrèmesuppe mit Thaicurryschaum und Pouletflügeli

1 Stk.	Zwiebel	gehackt
1 Stk.	Lauchstange	weisses Ende, feine Streifen
1 Stk.	Karotte	geschält, fein gewürfelt
1 Stk.	Kartoffel (mehlig)	geschält, fein gewürfelt
2.5 dl	Geflügelfond	
1 dl	Vollrahm	
1 Stk.	Lorbeerblatt	
	Bratbutter	
	Salz, Pfeffer	

Bratbutter erhitzen, nacheinander Zwiebel, Lauch, Karotte und Kartoffel beigeben und leicht andünsten. Mit Geflügelfond auffüllen und 20 Min. mit dem Lorbeerblatt köcheln. Lorbeerblatt entfernen und die Suppe mit dem Mixer pürieren. Mit Rahm aufgiessen und nochmals 10 Min. köcheln. Abschmecken.

1 TL	Thaicurrypaste	
1 dl	Halbrahm	
1 dll	Milch (vollfett)	

Thaicurryschaum:

Die Thaicurrypastete mit dem Halbrahm aufkochen, 10 Min. ziehen lassen, den Rahm durch ein feines Sieb abgiessen und erkalten lassen. Kurz vor dem Servieren die Milch zugeben, auf 60 Grad erhitzen und mit Mixer aufschäumen.