



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 06.03.2014 – Tisch 3

Soufflé au fromage

Poulet au vin jaune et aux morilles

Tarte au citron

Poulet au vin jaune et aux morilles

Für 4 Personen

4	Stk	Pouletschenkel
25	cl	vin jaune aus dem französischen Jura
300	ml	Crème fraiche Salz und Pfeffer
15	g	Getrocknete Morcheln in Wasser/Milch eingeweicht
4	Stk	Gratinkartoffeln
2	Stk	Karotten
		Geriebener Käse
0.5	Tasse	Gemüsebouillon

Zubereitung:

Die Pouletschenkel mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Schenkel in eine Bratpfanne legen und mit Butter gut anbraten.

Fett entfernen und die Morcheln dazugeben, kurz anbraten und mit Wein ablöschen. Für ein paar Minuten unter dem Deckel kochen lassen.

Crème fraiche dazugeben und 30-40 Minuten kochen.

Vor dem Servieren ein bisschen Wein dazugeben und mit Gewürzen abschmecken.

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Kartoffeln in eine Form legen und mit Bouillon und Käse im Ofen auf 180°C 40 Minuten garen. Die Karotten mit dem Gratin mitkochen lassen oder glasig anbraten.