

Chochete

Eric

06. Mai 2024

Roulades de Bacon au Litschis

Soupe à la Bièreet au Fromage  
avec Fruits sec

Fish & Chips

Frikass de Poulet

Habichuelas con dulce mit Zimtröllchen

Kaffee

## Soupe à la Bière et au Fromage avec Fruits secs

8 Pers.

7 dl	Bier dunkel
400 gr.	Emmentaler gerieben
160 gr	Trockenfrüchte
2	Zwiebeln
2 Z	Knoblauch
4 Sch.	Toast
4 EL	Mehl
5 EL	Butter
5 dl	Gemüsebrühe
3 dl	Schlagsahne
1/2 TL	Zimt, Salz und Pfeffer

Zwiebeln und Knoblauch fein Hacken.

Trockenfrüchte und Toast klein würfeln.

Aus Toastwürfeln Croûtons braten.

Butter schmelzen lassen, Zwiebeln und Knoblauch andünsten. Mit Mehl bestäuben.

Unter rühren, Brühe und Bier zu geben. 10 Min. Köcheln.

Schlagsahne beigeben und pürieren bis es sämig wird.

Zimt und Käse dazu geben und weitere 10 Min. köcheln,  
bis der Käse geschmolzen ist. Mit Salz und Pfeffer  
abschmecken.

In tiefen Tellern servieren. Mit Crûtons und Früchten garnieren.

**Roulades de Bacon au Litchis** 10 Pers.

2 Büchsen Litchi  
200 gr. Frischkäse Cantadou mit Pfeffer  
1/2 Bund Koriander  
30 Tranchen Bratspeck  
Packung Zahnstocher

Koriander ganz fein hacken und mit Cantadou vermischen  
Litchis mit Cantadou füllen. In Specktranche rollen.  
Auf Backblech im Ofen ca. 20 Min. Knusprig backen.  
Ev, am Schluss nochmals mit Koriander bestreuen.

## Fish & Chips 40 Min.

300 gr. Weissmehl  
3 dl Bier  
2 Stck. Backpulver  
2 dl. Olivenoel  
2 Tl Salz  
700 gr Fisch (Dorschfilet Royal oder Kabeljau)  
600 gr Kartoffeln  
1 Stück Steak Gewürz / Paprika  
3 El Oliven Oel  
Backpapier

Kartoffeln schälen, in Pommesform (Stäbe) schneiden.

Gut waschen und kurz blanchieren.

Gut abtrocknen mit Küchenpapier.

Olivenoel und Steakgewürz in Schüssel geben und gut vermengen.

Kartoffelstäbchen in Schüssel geben und gut umwälzen, damit sie rundherum mit der Marinade bedeckt sind.

Auf das Backpapier legen und ca. 20 Min. Backen. Ev. In der Hälfte umwenden.

Den Fisch in 8 gleiche Teile schneiden, salzen und pfeffern.

In einer Schüssel Mehl und Backpulver vermengen. Bier dazu geben und zu einem glatten Teig verrühren.

Oel in einer Pfanne heiss werden lassen. Fisch in den Teig eintauchen und vorsichtig heraus nehmen. Dann sofort ins heisse Oel geben und beidseitig 4 Min. Bei mehrmaligem wenden, goldbraun braten.

Gut abtropfen lassen (Küchenpapier) und sofort servieren.

Ev. Etwas Mayonaise dazu geben.

## Habichuelas con dulce mit Zimtröllchen 8 Pers.

1 Stck. Ingwer  
2 Büchsen Kidney Bohnen  
4 dl. Kokosmilch  
1 L Wasser  
1/2 Tl Salz  
200 gr. Zucker  
1 TL Vanille Extrakt  
2 Zimtstangen  
10 Gewürznelken  
250 gr. Süsskartoffeln  
100 gr. Rosinen  
2 EL Maizena mit 3 EL Wasser

Ingwer raffeln.

Kartoffeln schälen und kleine Würfel schneiden. (1 cm)

Bohnen gut Spühlen und im Wasser gar kochen.

Pürieren und abseihen. Alle Zutaten (ohne Rosinen)

in einer Pfanne köcheln, bis Kartoffeln gar sind.

Rosinen dazu geben und nochmals 10 Mi. köcheln.

Nelken und Zimtstangen entfernen. Aufgelöstes Maizena

Beigeben. Abkühlen lassen.

16 Toastscheiben

5 Eier

2 El Milch

Zimt und Zucker und Butter zum Braten.

Toastscheiben Rand abschneiden und platt walzen.

Einrollen und im Ei schwenken, dann goldgelb braten.

Zimt und Zucker vermengen und die Röllchen darin wenden.

ca. 2 Röllchen pro Teller mitgeben. (Garnieren)

## Frikass de Poulet avec Riz blanc 40 Min.

8 Pers.

2 dl	Sahne
800	Hühnerbrust
800 ml	Hühnerbrühe
3 grosse	Karotten
200 gr.	Champignons
200 gr.	Erbsen gefroren
1 Bund	Spargeln, weiss
40 gr.	Mehl
40 gr.	Butter
6 Tassen	Reis
1	Zitronensaftkonzentrat
	Salz und Pfeffer
	Oel
1 Glas	Kapern

Huhn in Würfel oder Streifen schneiden.

Gut braten. Karotten schälen und dünne Scheiben schneiden.

Spargel schälen und in 3 Teile schneiden.

Champignon säubern und in Scheiben schneiden.

Jetzt machen wir mit dem Mehl und der Butter eine

Mehlschwitze. Unter ständigem rühren die Hühnerbrühe begeben.

Kurz aufkochen. Alles Gemüse und Champignon zu geben

und ca. 5 – 8 Min. köcheln lassen.

Kapern zerdrücken und begeben genügend Zitronensaft

einführen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Jetzt geben wir das Fleisch in die Pfanne und lassen das ganze

nochmals 5 Min. köcheln.

Kurz vor Schluss noch die Sahne begeben.

Mit Reis servieren.