



Menü

28. Januar 2002
J. Schrepfer

Chicoree mit Ananas und Kiwi

Ziger-Fleischvögel
Bratkartoffeln

Bratäpfel mit Vanilleglace

Chicoreesalat

4 Stangen Chicoreesalat	Blätter kreisförmig auf Teller auslegen
200 gr geräucherte Trutenbrust	In Streifen schneiden
3 Kiwi	In Scheiben schneiden
200 gr. Ananas (Dose gut abgetropft)	

Trutenbrust, Kiwi und Ananas auf Chicoreeblättern anrichten. Salatsauce darübergiessen oder extra servieren.

Sauce

4 Teel. grüner Pfeffer	grob hacken
2 Essl. Mayonnaise	Alles zusammen
2 Essl. Senf	verrühren
1 Naturejoghurt	
Salz	
evt. Etwas Essig	

Ziger - Fleischvögel

4 Pouletbrüstli	Vom Metzger halbieren lassen
100 gr. Schabziger	Alles mischen, auf Plätzli verteilen, satt
125 gr. Halffettquark	einrollen, mit Zahnstocher verschliessen
2 Frühlingszwiebeln mit Grün, gehackt	
(Oel zum Anbraten	Im Brattpf heiss werden lassen, Fleisch bei mittlerer Hitze portionenweise anbraten, herausnehmen
1 dl Weisswein	dazugiessen, auf die Hälfte einköcheln, Fleisch wieder begeben
(2 dl Hühnerbouillon	dazugiessen, Hitze reduzieren, zugedeckt 10 Min. köcheln
Etwas Schabziger, fein gerieben	zum Darüberstreuen

Bratäpfel

4 Äpfel, z. B. Boskop

Kerngehäuse ausstechen, Schale
mehrmals längs einschneiden

Füllung

100 gr. gemahlene Mandeln

Alles mischen,

2 Essl. Zucker

Äpfel füllen

1 P. Vanillezucker

1/2 Zitrone, Schale und Saft

3 Essl. Milch

2 Essl. Butter, flüssig

Äpfel damit bestreichen in ofenfeste

Form stellen

1 dl Apfelsaft

In ofenfeste Form giessen

Backen: 20 Min. bei 220 °, Heiss servieren, mit einer Kugel Vanilleglace

En guete