



Kochabend vom 23.03.2015

**Kerbelsuppe
Pouletbrust Rouladen mit Rüebli
Bandnudeln
Birnengratin**

Zutaten für 4 Personen

Kerbelsuppe

Einige Blätter Kerbel (Peterli) zum Garnieren

**40 g Kochbutter
2 Zwiebeln gehackt
2 ½ Bund Kerbel (Stiele entfernen), grob gehackt
2 gehäufte TL Mehl
8 dl Gemüsebouillon
2 dl Rahm
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Eventuell, 1 Schuss Nolly Prat (Trockener Wermut)**

- 1. Die Zwiebeln in der Kochbutter glasig dünsten, Kerbel zufügen und kurz mitdünsten.**
- 2. Das Mehl darüber stäuben und unter Rühren mit der Bouillon ablöschen, aufkochen und alles fein pürieren.**
- 3. Rahm zugeben, würzen und die Suppe ca. 6 Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren.**
- 4. Bei Bedarf, mit Nolly Prat aromatisieren, mit dem Schwingbesen die Suppe gut aufschlagen und in vorgewärmten Tellern anrichten.**
- 5. Mit Kerbel und geschlagenem Rahm garnieren.**

Pouletbrust Rouladen

4 Pouletbrüstchen, à ca. 180 g
Salz, Pfeffer
8 EL Kräuter Frischkäse (Philadelphia)
8 Scheiben Parmaschinken
Bratfett oder Öl
1 dl Weisswein
1 dl Wasser
1 EL Speisestärke

1. Fleisch waagrecht halbieren, würzen. Mit Frischkäse bestreichen. Schinken darauf legen, so dass er auf einer Seite überhängt. Von gegenüberliegender Seite aufrollen, mit Zahnstocher fixieren.
2. Rouladen in Öl unter wenden ca. 8 Minuten braten, Rouladen herausnehmen und in einer Auflaufform in den vorgeheizten Backofen stellen.
3. Brat-Satz mit Wein und 1 dl Wasser ablöschen, aufkochen. Stärke und 2 EL Wasser verrühren. Sauce damit binden, würzen. Rouladen zurück in die Sauce geben.
4. Rouladen, Rüeblli und Nudeln in vorgewärmten Tellern anrichten.

Rüeblli

600 g Rüeblli
Gemüsebouillon
1 Zwiebel
1 EL Butter oder Margarine
Salz, Pfeffer
1 TL Zucker

1. Rüeblli schälen, putzen und in Stifte schneiden. Zwiebel schälen, fein würfeln.
2. Rüeblli mit Bouillonwasser bedeckt weich kochen. Wasser abschütten. Zwiebel in Fett andünsten. Rüeblli zugeben, mischen und würzen. 1 TL Zucker darüber streuen, zum Glasieren.

Bandnudeln

Pro Person ca. 80 bis 90 g

Zubereitung siehe Packung

Birnengratin mit Zimtcrumble

**4 – 6 Birnen, je nach Grösse (Gute Louise oder Kaiser)
2 EL Zitronensaft
1 dl Halbrahm
2 EL Zucker**

Zimtcrumble

**100 g gemahlene Haselnüsse
100 g Zucker
1 TL Zimt
100 g Butter
1 dl Halbrahm
etwas Magenträs zum Bestäuben**

- 1. Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen, längs in Scheibchen schneiden, in 4 gefettete, ofenfeste Schalen schichten, mit Zitronensaft beträufeln. Rahm und Zucker verrühren, darüber giessen.**
- 2. Für den Crumble Haselnüsse, Zucker und Zimt in einer Schüssel gut mischen. Butter in einer Pfanne flüssig werden lassen, in die Zucker–Nuss–Mischung giessen. Mit einer Gabel mischen bis die Masse krümelig ist.**
- 3. Crumble über die Birnen verteilen. Backen: ca. 15 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Rahm Flaumig schlagen, auf die Gratins geben und mit etwas Magenträs bestäuben.**

Ä Guätä wünscht dr Büeli Res