

M E N U E:

GEMISCHTER SALAT

*

POULETSCHENKEL "STROGANOFF"

GRUENE NUDELN

SCHOKOLADENCREME

POULETSCHENKEL "STROGANOFF"

Zutaten für 4 Personen:

6-8 Poulet-Oberschenkel
1 Zwiebel
150 g frische Champignons
1 Essiggurke
1 rote Peperoni
1 Essl. Butter
1 Teel. Mehl
1 Essl. Tomatenpüree
2 dl Milch
1 Becher Rahm (1,8 dl)
Salz
Paprika
Pfeffer
Majoran

Zubereitung:

Von den Pouletschenkeln Haut, Fett und Knochen entfernen und das Fleisch in 2-3 cm grosse Würfel schneiden.

Zwiebel schälen, fein hacken. Champignons waschen, rüsten und in feine Scheiben schneiden.

Essiggurke in Rädchen schneiden. Peperoni halbieren, entkernen und in Streifen schneiden.

Das Fleisch in der Butter rundum kräftig anbraten, dann das Mehl darüberstäuben. Zwiebeln, Champignons, Gurke und Peperoni beigegeben, kurz mitdämpfen. Tomatenpüree und Milch beigegeben, würzen. Das Ganze 10 Min. köcheln lassen. Zum Schluss den Rahm beigegeben, nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sollte die Sauce zu dünn sein, kann man sie mit wenig kalt angerührtem Maizena eindicken.

SCHOKOLADENCREME

Zutaten für 4 Personen:

1 Essl. Maizena
6 dl. Milch
1 Essl. Zucker
2 Eier
100 g schwarze Schokolade
1 dl Schlagrahm

Zubereitung:

Maizena mit der Milch anrühren, in Pfanne geben, Zucker und Eier begeben, mit der Milch gut verrühren. Schokolade in Stücke brechen und ebenfalls in die Pfanne geben. Das Ganze unter Rühren aufkochen lassen, in Schüssel giessen und auskühlen lassen. Vor dem Servieren den Schlagrahm darunterziehen.