



BLUMENKOHL-SUPPE

(4 Personen)

Den Blumenkohl in Salzwasser knapp garkochen. Herausnehmen und mit der Hälfte der Hühnerbouillon im Mixer pürieren. In eine Pfanne giessen, mit der restlichen Bouillon auffüllen und aufkochen. Den Greizerzer darin schmelzen und die Suppe warmstellen. Sauerrahm, Tomatenpüree oder Peperonimasse, Salz, Pfeffer und Sherry zusammen vermischen. Die Suppe in vorgewärmte Teller anrichten, mit je einem Esslöffel Sauerrahm und Kerbelblättchen garnieren.

Tip: Die schöne Zeichnung in der Suppe machen Sie am besten mit einem flachen Holzstäbchen.

- 1 kleiner Blumenkohl
(ca. 400 g)
- 9 dl Hühnerbouillon (aus
Würfeln)
- 100 g Greizerzer, gerieben
- 1 Becher Sauerrahm
- 2 Esslöffel Tomatenpüree
oder
- 1 halbe, rote Peperone, im
Mixer püriert
- Salz, Pfeffer
- 1 Esslöffel Sherry
- 2 Zweige Kerbel, abgezupft,
zum Garnieren

HÜHNERBRÜSTCHEN AN BROCCOLISAUCE

(4 Personen)

Für die Sauce Broccoli (nur Röschen) und Hühnerbouillon zusammen im Mixer pürieren. In ein Pfännchen leeren, aufkochen und Greizerzer und Vacherin darin schmelzen. Eventuell nachwürzen, die Mehlbutter untarrühren und die Sauce damit binden; warmstellen. Die Pouletbrüstchen würzen, mit Mehl bestäuben, in der Ei/Sbrinz-Mischung und der Paniermehl/Mandelmischung wenden und etwas andrücken. Im heissen Öl, bei mittlerer Hitze, halbschwimmend auf beiden Seiten ca. 6 Minuten backen. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und auf vorgewärmte Teller anrichten. Mit Limonen- oder Zitronenscheiben und Broccolisauce garnieren.

Dazu passen glasierte Rübli und gebackene Kartoffeln.

- Broccolisauce:
- 400 g Broccoli, blanchiert
oder tiefgekühlt
- 2 dl Hühnerbouillon (aus
Würfeln)
- 50 g Greizerzer, gerieben
- 50 g Freiburger Vacherin,
geraffelt
- evtl. Salz, Pfeffer
- 1 Teelöffel Mehlbutter
(je 1/2 Teelöffel Mehl
und Butter verknetet)
- 2 grosse, ganze Poulet-
brüstchen, halbiert
- Salz, Pfeffer, Paprika,
wenig Rosmarinpulver
- 1/2 Esslöffel Mehl
- 2 Eier, verquirlt
- 50 g Sbrinz, gerieben
- 80 g Paniermehl
- 1 Esslöffel Mandeln,
gerieben
- Öl zum halb schwimmend
Backen
- 1 Limone oder Zitrone, in
Scheiben geschnitten

