

Rezepte «mini Chuchi - dini Chuchi»



19. Juli 2024

Pouletschenkel ohne Knochen
oder Lammrack

Tagliatelle an Zitronenjus
auf Zucchettischeiben

Pouletschenkel ohne Knochen

für 6 Personen

6 Oberschenkel vom Poulet

Salz, Pfeffer, Paprika, Senf

6 Zweige Rosmarin

Knochen herauslösen und für Hühnerbouillon zur Seite legen, Pouletstücke waschen und trockentupfen

Pouletteile würzen

in das Fleisch legen, dann rollen und mit Küchenschnur zusammenbinden

Fleisch backen:

Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Fleisch 30 - 40 Min. knusprig backen. Anschliessend die Küchenschnur entfernen und das Poulet anrichten.

Chinesische Hühnerkraftbrühe

Rezept zur Kräftigung der Milz, bei Blutmangel und zur Stärkung der Leber

3 l kochendes Wasser

1 El Thymian

1 Sellerie

1 besteckte Zwiebel

1 Rüebli

1 Lauch

1 Liebstöckel oder Peterliwurzel

1 – 2 TL Salz

1 – 2 Karkasse (Pouletknochen)

Alles in eine grosse Pfanne geben und mindestens 3 Stunden auf kleiner Stufe köcheln lassen. Anschliessend sieben.

Lammracks

Backofen auf 80°C vorheizen, Gratinform mitwärmen

2 Lammracks (je ca. 400 g)	1 Std. vor dem Garen aus dem Kühlschrank nehmen
Kräutersalz, Pfeffer, Senf	
wenig Olivenöl, evtl. wenig Zitronensaft	Fleisch marinieren

Fleisch im vorgeheizten Ofen ca. 2 Std. niedergaren

Braten:

wenig Olivenöl	in Bratpfanne erhitzen, Lammracks rundum je 2 - 4 Min. anbraten
----------------	---

Tagliatelle an Zitronenjus

für 4-6 Personen

Nudelteig

500 g Knöpflimehl	in eine Schüssel geben
1 ½ KL Salz	zugeben

4 Eier
1 EL Öl
1 KL Zitronensaft
evtl. wenig Zitronenschale
nötig

mischen, Flüssigkeit auf 2,5 dl auffüllen mit Wasser, wenn dann zum Mehl geben und kneten, bis der Teig glatt und geschmeidig ist. Zugedeckt 30 Min. stehen lassen.

Teig mit Nudelmaschine portionenweise auswallen, auf Küchentuch auslegen, evtl. mit Mehl bestäuben.

Nudeln kochen

3 l Wasser	in Pfanne geben, aufkochen
3 EL Salz	zugeben, auf mittlerer Stufe 10 Min. sieden, dann
Nudeln	absieben, wieder in Pfanne geben

Zitronenjus

1 dl Hühnerbouillon	in Bratpfanne erhitzen
wenig Zitronenthymian, Zitronenschale	zugeben, wenig einkochen
1 Chilischote	fein schneiden, zugeben, kurz mitkochen
50 g Butter	zugeben und schmelzen
wenig Salz, Pfeffer	würzen
1 Zitrone	auspressen, zugeben, die gekochten Tagliatelle zugeben, erhitzen, sofort servieren

Gebackene Zucchettischeiben

für 4-6 Personen

Gemüse

400 g Zucchini	waschen, in 2 - 3 mm dicke Scheiben hobeln, in
Schüssel geben	
viel Olivenöl	zugeben, mischen
½ KL Salz, Pfeffer	würzen, Zucchini auf einem Backblech
verteilen	
40 g Parmesan	darüberstreuen

Backen:

Auf dem Backblech im Ofen bei 200°C etwa 15 - 20 Min. backen.