

Smørebrøt Kochsession

24. April 1997

Tartarbrötli

Pouletflügeli

Austern mit Blinis

Pumpernickel mit Roqueford

Gefüllte Pilze

Käseküchlein

Mengen für 8 Personen

Tartarbrötli

| | |
|--------|--------------|
| 400 gr | Rindfleisch |
| 2 | Eigelb |
| 1/2 | Zwiebel |
| | Schnittlauch |
| | Basilikum |
| | Peterli |
| | Tabasco |

Pouletflügeli

| | |
|----|---------------|
| 24 | Pouletflügeli |
| | Panierbrot |
| 2 | Eier |
| | Würzen |

Austern mit Blinis

| | |
|--------|----------------|
| 16 | Austern |
| 2 | Zitronen |
| 200 gr | Buchweizenmehl |
| 1 | Ei |

Pumpenikel mit Roquefort

Pumpenikel
Roquefortkäse
Philadelphiakäse

Gefüllte Pilze

16 grosse Champignons
1/2 Zwiebel
1 grosses Rübli
 Lauch & Sellerie
1Z. Knoblauch

Käseküchlein

150 gr Mehl
60 gr Butter
3-4 EL Wasser
1 TL Essig
 Salz

Teig ca. 1/2 h ruhen lassen

120 gr Appenzeller und oder Greyerzer
1 EL Mehl
2 dl Milch
2 Eigelb
 Muskat / Salz
2 Eischnee
1 Zwiebel
50 gr Schinkenwürfeli