

Chochete „Outdoor“ in Mammern, 18.08.2022

Apéro

(4Personen)

400 g Chips, Salzstangen etc. diverses Biervarianten

Vorspeise

Bruschetta-Toasbrötli mit Tomatenstückli & Basilikum

Tomatenmasse für Toast: Tomaten fein schneiden, Basilikum fein schneiden, alles mischen und mit Olivenoel, Salz & Pfeffer abschmecken.

Brot-Scheiben Toasten, mit Knoblauchzehe den Toast „bereiben“ Tomatenhackstückli darauf verteilen.

Hauptgang:

Pouletgeschnetzeltes mit China-Nüdeli aus der Paella-Pfanne)

(4 Personen) **Arbeitszeit:** ca. 50 Min.

Fleisch:

-Pouletbrüstli (800 gr) aufschneiden und in Marinade 3-4 Std einlegen

Marinade: 2 EL roh Rohrzucker; 4 EL Teriyaki-Sauce; 4 EL Jerez-Wein; 1-2 Knoblauchzehen gepresst; Salz und Pfeffer abwürzen

Gemüse: 4 Peperoni (halbfein schneiden); 1-2 Zwiebeln (nicht zu fein); 1-2 Knoblauchzehen (nicht zu fein)

Alles in Olivenoel andünsten bis schön lind, mit Curry, Salz und Pfeffer abschmecken, allenfalls Boullion oder Wasser hinzufügen. Wenn alles gut lind ist, Nüdeli (500-600gr/4Pers) in kochendes Salzwasser geben. (oder Nüdeli vorkochen und abschrecken!) Gemüse aus der Paella-Pfanne mit Siebkelle herausnehmen.

Fleisch aus der Marinade herausnehmen und ca 7 - 10 Minuten anbraten in Paella-Pfanne. Danach das Gemüse hinzufügen und bei kleiner Flamme warten bis die Nüdeli lind sind. Allenfalls mit Fleischmarinade mehr Flüssigkeit hinzu geben. Nüdeli dazu geben und gut mischen. Direkt aus der Pfanne die Portionen schöpfen.

Salat: Eisbergsalat rüsten, Cherrytomaten halbieren, Radieschen aufrüsten. Alles mischen und kurz vor dem Servieren die Salatsauce dazu geben. Partybrot (pro Person 50-80gr)

Dessert

Karl und Hedys frische Aprikosen-Dünne mit Kaffee

Än Gutä wünscht Dieter & Karl