



Hobby Köche Obstalden

Ruedi Pfiffner 31.5.2021

Flammkuchen



Zutaten für 4 Personen

4 Stk.	Old El Paso Tortillia Teigböden
200g	Crème fraîche
8 Stk.	Cherrytomaten
1 Stk.	Schalotte
2 Stk.	Knoblauchzehen
150g	Speckwürfeli (oder scharfe Salami)

Zubereitung:

1. Zwiebel in Ringe schneiden, Knoblauch fein würfeln, Cherrytomaten vierteln
2. Tortillia-Böden mit Crème fraîche bestreichen (1 cm bis zum Rand)
3. Zutaten nach Lust auf Böden verteilen
4. 5-8 Min in den vorgeheizten Grill mit Pizzastein oder Backofen (230 Grad) backen

Poulet auf Bierbüchse gegrillt mit Zweifelchips und Jungsalat



Zutaten für **4** Personen

Poulet:

2 Stk. 1 kg Poulet

Geflügelgewürz

2 Stk. Bierdosen 0.5L

Wenig Olivenöl

4 Zweige Rosmarin, Thymian, 4 Salbeiblätter

4 Esslöffel Olivenöl

Butter um Poulet während grillen bestreichen

Zubereitung Poulet (ca. 10 Min. / 60 - 75 min. grillen):

1. Überschüssiges Fett abschneiden
2. Olivenöl einreiben (damit Gewürz besser haftet)
3. Haut bei Pouletbrust ablösen damit Fleisch darunter auch gewürzt werden kann
4. Aussen und innen gut mit Gewürz einreiben
5. Bier öffnen und 1dl trinken
6. Kräuter halbieren und in Bierdose stecken
7. Poule mit Beinen voran auf Büchse stülpen, ev. oben mit Zahnstocher verschliessen
8. Grill 180 Grad vorheizen, Poulet mit Büchse bei indirekter Hitze in den Grill stellen und nach 30 min. mit Butter einstreichen. Nach 60 - 75 min. fertig

Jungsalat:

Diverse Salate nach eigenem Gusto
2 Rüebli
10 Cherrytomaten
150g Mozzarellakugeln klein (1 Pack)
1 Bund Radiesli
Salat Kernmischung
1 Stk. Salatgurke
Dattlessig und Olivenöl

Zubereitung:

1. Salat rüsten
2. Zutaten schneiden
3. In Schüssel mischen, Olivenöl und Dattlessig dazu, würzen

Alles zusammen mit Chips servieren.

Himbeertraum



Zutaten für 4 Personen:

400 g Philadelphia
100 g Zucker
1 Päckli Vanillezucker

alles zusammen mit Mixer mischen

4 dl Rahm

steif schlagen und unter Philadelphiamischung ziehen

400 g Himbeeren frisch oder halb aufgetaut
Schichtweise in ein Glas füllen, Creme, Himbeeren, Creme

120 g Mandelplättchen
8 Petit Beurre Kekse zerbröckeln
2 EL Butter

alles in Bratpfanne anbraten, auskühlen lassen

Über Creme verteilen und kühl stellen, fertig.

