



20 g Butter
 200 g Knollensellerie,
 geschält, in Würfeli
 geschritten
 8 dl Hühnerbouillon
 (aus Würfeln)
 Pfeffer aus der Mühle
 1 Eigelb
 1 dl Rahm oder
 Doppelrahm
 Sellerieblätter oder
 glatte Petersilie,
 abgezapft, zum
 Garnieren

SELLERIE-RAHMSUPPE

Den Sellerie in der Butter 5 Minuten dünsten, mit der Bouillon ablöschen und köcheln, bis er weich ist. Im Mixer pürieren, durch ein Sieb streichen und in die Pfanne zurückgeben. Mit Pfeffer würzen und nochmals gut erhitzen. Eigelb und Rahm zusammen verquirlen und unter ständigem Rühren in die heiße, nicht kochende Suppe geben. In Suppentassen anrichten und mit Sellerieblättern oder Petersilie garnieren.



POULETKRAPFEN GREYERZER-ART

einfach, preisgünstig,
für 4 Personen

2 ganze Poulet-
 brüstchen
 80 g Greyerzer, in
 Stengeli geschnitten
 Pfeffer, Paprika, wenig
 Rosmarinpulver
 4 Tranchen Model-
 schinken
 500 g Blätterteig
 1 Ei, verquirlt

Die Pouletbrüstchen halbieren und in jede Hälfte eine Tasche einschneiden. Den Greyerzer in die Taschen verteilen und gut zudrücken. Das Fleisch würzen und mit je einer Schinken tranche umwickeln. Den Blätterteig 2–3 mm dick ausrollen und vier Rondellen von 19 cm Ø ausschneiden. Pouletbrüstchen auf die eine Teighälfte der Rondelle legen, die Ränder mit Ei bestreichen und die andere Teighälfte darüberklappen. Die Ränder gut andrücken, eventuell mit Teigresten garnieren und mit Ei bestreichen. Auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech setzen und 10 Minuten kühlstellen. Anschliessend im vorgeheizten Ofen (220°C) 30–40 Minuten backen. Mit Salat oder gedünstetem Gemüse servieren.