

# KOCHEN MIT DANI

01.APRIL 2014

## Menue

**Josephs Zwiebelsuppe**

\*\*\*

**Tandoori-Chicken  
Reis  
Raita und Naanbrot**

\*\*\*

**Blätterteig Erdbeerschnitten**

En guete

## Josephs Zwiebelsuppe



400g	Zwiebeln
4	Parisettescheiben/Toastbrot
Wenig	Bratbutter
1 TL	Sonnenblumenöl
1 L	Bouillon
2 TL	Tomatenpüree
$\frac{1}{2}$ TL	Paprikapulver
$\frac{1}{2}$ TL	Knoblauch, fein gehackt
1	Lorbeerblatt
1 dl	Rotwein
4	gestrichene EL Parmesan
	Salz, Pfeffer

Zwiebeln schälen ,in feine Streifen schneiden und in der Bratpfanne im Öl andünsten. Danach in einen Topf geben und mit Bouillon auffüllen.

Tomatenpüree, Paprika, Knoblauch, Lorbeerblatt und Rotwein begeben und umrühren. Zirka 20 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Zwiebeln schön weich sind.

In der zwischenzeit die Parisettescheiben in der Bratbutter leicht anrösten.

Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lorbeerblatt entfernen. Suppe in 4 feuerfeste Tassen füllen. Jeweils eine Brotscheibe darauf legen und mit dem Parmesan bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (200 °C ,nur Oberhitze) überbacken, bis der Käse dunkelbraun gratiniert ist.

## Tandoori - Chicken

3	Pouletbrüstchen
	Tandoori-Paste
	Bratbutter
	Weisswein
1 Becher	Saucen-Rahm

Die Pouletbrüschchen in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Mit Tandoori-Paste mischen (nach gusto). Eine Stunde marinieren lassen.

Pouletwürfel mit der Paste in der Bratbutter braten.

Mit Weisswein ablöschen, Saucenrahm dazugeben und auf gewünschte dicke einköcheln lassen.

Ev. mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls zu fade noch etwas mehr Tandoori-Paste dazugeben.

Dazu wird Trockenreis serviert.

## Raita



250g	Naturjoghurt oder Zatziki
$\frac{1}{2}$	Gurke in dünne Streifen geschnitten
$\frac{1}{2}$ TL	Salz
1 EL	Zitronensaft
Ggfs.	Zwiebel , Petersilie , Knoblauch

Einen halben TL Salz auf die Gurkenstreifen streuen und für 30 Minuten auf die Seite legen. Danach die Streifen mit der Hand auspressen.

Joghurt/Zatziki in eine Schüssel geben und mit dem Zitronensaft verrühren bis es schön cremig ist. Dann die Gurkenstreifen dazugeben und ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Je nach Geschmack vor dem Kühlstellen fein gehackte Zwiebeln , ausgepressten Knoblauch oder Petersilie dazugeben.

Dazu gibt es Naan-Brot.

## Blätterteig-Erdbeerschnitten



1 Pk	Blätterteig , rechteckig
2 EL	Kaffeerahm
1 EL	Puderzucker
500g	Erdbeeren
4 EL	Zucker
2 Btl.	Vanille - Zucker
4 dl	Rahm

Backofen auf 200°C vorheizen. Den Blätterteig in acht gleich grosse Stücke schneiden und auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Den Kaffeerahm mit dem Puderzucker verrühren und den Teig damit bepinseln. Blech in die Ofenmitte schieben. Teig zirka 10 Minuten backen. Teig etwas auskühlen lassen, dann jedes Stück zerschneiden, so dass je ein Boden und Deckel entsteht.

Die Erdbeeren waschen , rüsten , in Stücke schneiden und mit dem Zucker mischen.

Vanille-Zucker zum Rahm geben und Steif schlagen.

Auf jeden Teigboden 1-2 Esslöffel Erdbeeren und 1 Esslöffel Rahm geben. Deckel aufsetzen und sofort servieren.