

## Hobbyköche Dietikon

Menue vom 15.März 2023

Basler Mehlsuppe mit Gruyère

Mit Mandeln panierte Schweinsschnitzel mit Wurzelgemüse und Zitrusfrüchten

Leckerli Mousse

### Basler Mehlsuppe mit Gruyère

Zutaten für 4 Personen

50 gr Weissmehl  
1 kl Zwiebelca  
Ca 40 gr Butter  
1 Ltr Gemüsebouillon  
1 kl Zwiebel für Garnitur  
1 EL Bratbutter  
100 gr Gruyère



Mehl unter ständigem Rühren in einer weiten Pfanne bei mittlerer Hitze rösten bis das Mehl Haselnussbraun ist. Mehl auf einem Teller etwas abkühlen.  
Zwiebel in Streifen schneiden und in der Butter andämpfen.  
Mehl wieder beigegeben, Bouillon dazu gießen und unter Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen. Bei kleiner Hitze ca 20 Min köcheln.  
Zwiebel für die Garnitur in Ringe schneiden, in Mehl wenden und in heisser Bratbutter goldbraun braten. Dann über die Suppe streuen. Käse fein hobeln und ebenfalls darüber streuen.

### Wurzelgemüse mit Zitrusfrüchten

### Panierte Schweinsschnitzel mit Mandeln

Wurzelgemüse mit Zitrusfrüchten

Zutaten für 4 Personen

600 gr Süsskartoffeln  
1 kl Selleri  
2 Pastinaken  
2 rote Zwiebeln  
1 Zitrone, 1 kl Orange  
2 Knoblauchzehen  
6 EL Olivenöl  
4 Thymian  
Fleur de Sel, Pfeffer



Und so wird's gemacht

Backofen auf 180 g C, Unter/Oberhitze vorheizen  
Süßkartoffeln, Sellerie, Pastinaken und Zwiebeln schälen.  
Gemüse, Zitrone und Orange in ca 6 mm dünne Scheiben schneiden. Alles mit Olivenöl  
mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.  
Auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen.  
Thymianblättchen von den Stängel zupfen und darüber streuen.  
In der Ofenmitte ca 35 Min backen.

### Panierte Schweinsschnitzel

8 Schweinsplätzli  
Ca 120 g Mandelblättchen  
Ca 2 Ei Mehl  
1 Ei event 2 , Salz, Pfeffer  
6 Ei Bratbutter

Ei verklopfen. Plätzli **gut** würzen, in Mehl wenden, anschliessend im verklpftem Ei und in den  
Mandelblättchen wenden. Panade gut andrücken.  
Plätzli portionenweise in der heissen Bratbutter bei mittlerer Hitze beidseitig je ca 3 Min  
braten.

### Leckerli Mousse

**160 g Baslerleckerli**, 2 Stück für die Verziehrung beigegebenbeiseite gestellt.  
Rest grob gehackt.

**1 dl roter Portwein** in eine Schüssel geben, die Leckerli zugedeckt ca 30 Min  
einweichen.

**25 g weiche Butter** beigegeben. Das ganze fein purieren.

**1,8 dl Rahm**, steif schlagen und sorgfältig unter die purierte Masse ziehen.

Portionenweise in eine Tasse geben und ca 1 Std kühl stellen.



En guete wünscht Tisch 3 GR