

Kartoffelsuppe mit Lauch; Pouletgeschnetztes à la provinciale  
Vanilleglace mit Baumnüssen und Nusschnaps von Beni



Menü für 4 Personen

**Kartoffelsuppe**

*Vorspeise*

<b>500 g Kartoffeln</b>	schälen, waschen, würfeln,
<b>1 Stange Porree (Lauch)</b>	putzen, das dunkle Grün bis auf etwa 10 cm entfernen, den Porree in Ringe schneiden, gründlich waschen, die beiden Zutaten in
<b>1 l Fleischbrühe</b>	geben, zum Kochen bringen, etwa 25 Minuten kochen, durch ein Sieb streichen, mit
<b>Salz, Pfeffer geriebener Muskatnuß</b>	abschmecken, erneut zum Kochen bringen,
<b>250 ml (1/4 l) Schlagsahne</b>	unterrühren, zum Kochen brin- gen, etwa 3 Minuten schwach kochen, die Suppe mit
<b>Schnittlauch</b>	bestreut servieren.

# POULETGESCHNETZELTES A LA PROVENCALE

\*\*\*\*\*

- |  |  |
|--|--|
| 500 g geschnetzeltes Pouletfleisch       | mit Haushaltspapier trocknen   |
| 2 Esslöffel Mehl                         | Fleisch damit bestäuben  |
| Öl oder Bratbutter nach Bedarf           | in der Bratpfanne warm werden lassen, Fleisch in Portionen anbraten, herausnehmen        |
| 1/2 Teelöffel Salz, wenig Pfeffer        | Fleisch würzen   |
| 1 Esslöffel Oliven- oder anderes Öl      | in der Bratpfanne warm werden lassen   |
| 2 Zwiebeln, fein gehackt                 |  |
| 2 Knoblauchzehen, gepresst               |  |
| 1 rote Peperoni, in kleinen Würfeln      |  |
| 1 Aubergine, in grossen Würfeln          |  |
| 2 Teelöffel französische Kräutermischung | zugeben, andämpfen   |
| 1 dl Rotwein oder Gemüsebouillon         |  |
| 1 Dose gehackte Pelati (ca 400 g)        |  |
| 1 Teelöffel Salz                         |  |
| wenig Pfeffer und Cayennepfeffer         | alles zugeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca 20 Min, köcheln, Fleisch zugeben, erwärmen |
| einige schwarze Oliven                   | vor dem Servieren beifügen   |

