



Pilzrollen

- 100 g frische Champignons oder Mischpilze**
- 1 Esslöffel Butter**
- 1 Esslöffel feingehackte Zwiebeln**
- 1 Esslöffel gehackte Petersilie**
- Salz, Pfeffer**
- 2 grosse Scheiben Schinken**
- 50 g Tilsiter, in dünne Scheiben geschnitten**

Die Pilze putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln in etwas Butter glasig dünsten, die Pilze dazugeben und zugedeckt

ca. 10 Minuten dünsten. Mit Petersilie, Salz und Pfeffer würzen. Das Pilzragout auf die Schinkenscheiben verteilen und einrollen. Die Schinkenrollen in eine ausgebutterte, feuerfeste Form legen und mit den Tilsiterscheiben belegen. Die Form in den vorgeheizten Ofen schieben und bei Mittelhitze ca. 20 Minuten gratinieren.

*Vorbereitung: 20 Min.
Zubereitung: 20 Min.*



Pouletgratin «Savoyarde»

- 2 Pouletschenkel**
 - Salz, Pfeffer, Paprika**
 - 1 Esslöffel Öl**
 - 1 dl Weisswein**
 - ca. 1 Teelöffel Mehlbutter (Mehl + weiche Butter 1:1 vermischt)**
 - 1 dl Kaffeerahm**
 - 1 Eigelb**
 - 2 Esslöffel geriebener Sbrinz**
- Die Pouletschenkel mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und im heissen Öl goldbraun anbraten. Zugedeckt auf kleinem Feuer ca. 15 Minuten schmoren lassen und öfters wenden. Die Pouletschenkel in eine feuer-*

feste Form legen. Den Bratensatz mit Weisswein ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Die Mehlbutter in 3-4 Flöckchen nach und nach begeben und mit einem Schwingbesen rühren, bis die Sauce dicklich ist. Den mit dem Eigelb und dem Sbrinz verquirlten Kaffeerahm dazugiessen (nicht mehr kochen lassen!), würzen und diese Sauce über die Pouletschenkel verteilen. Im vorgeheizten Ofen gratinieren, bis die Oberfläche goldbraun ist.

*Vorbereitung: 10 Min.
Zubereitung: 25 Min.*