

Einfache Küche für den Mann

mit Hansjörg Brunner
Rezeptidee für Verkauf Schweiz / Kochen 8.11.2011



Bouillon mit Flädli

für 4 Personen

Gemüse-Bouillon

- 1 L kaltes Wasser
- 2 Würfel Gemüse-Bouillon
- 1 ½ KL Salz, Pfeffer aus der Mühle, einige Spritzer Maggiwürze flüssig
- 2 EL Schnittlauch oder Petersilie mit Schere klein schneiden

Hinweis: Anstelle der Schnellvariante kann man die Gemüse-Bouillon wie nachfolgend beschrieben, selbst machen!

- 1 L kaltes Wasser
 - ½ Zwiebel
 - ½ Lauch
 - ¼ Wirz
 - ¼ Sellerie
- Gemüse rüsten, mittelgrob schneiden, beifügen
Auf kleiner Stufe zugedeckt ca. 1 Std. leicht kochen, Bouillon absieben
- 1 ½ KL Salz, Pfeffer aus der Mühle, einige Spritzer Maggiwürze flüssig
 - 2 EL Schnittlauch oder Petersilie mit Schere klein schneiden

Omeletten

Zutaten für ca. 2 Omeletten

- 50 g Mehl in Schüssel geben
- 1 Prise Salz beifügen
- 1 frisches Ei
- ½ dl Milch
- ½ dl Wasser im Massbecher mit Stabmixer gut verquirlen

- Massbecherinhalt nach und nach in die Schüsselmitte zum Mehl geben, mit Schwingbesen vermengen, dann mit Stabmixer mischen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
- Zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.
- Wenig Öl in der Bratpfanne erhitzen.
- Teig mit Schöpfkelle hineingeben und gleichmässig verlaufen lassen beidseitig goldbraun backen.
- Omelette, anschliessend auskühlen lassen. In feine Streifen schneiden. Gemüse-Bouillon und Omeletten-Streifen und Petersilie zusammen geben und heiss servieren.