

Geflügelspieß mit Petersilienbutter

Gemeinsam einkaufen, zusammen kochen und mit der ganzen Familie genießen.

Vorspeise

Überbackene Zwiebelsuppe

Hauptgang

**Geflügelspieß mit Petersilienbutter
und gebratenem Blumenkohl**

Dessert

Buchteln mit Vanille-Sauce

Einkaufsliste

Zutaten für 4 Personen

Überbackene Zwiebelsuppe

- 400 g Zwiebeln
- 60 g Emmentaler (Scheiben)
- 0,1 l Weißwein
- 0,6 l Geflügelbrühe
- 4 Scheiben Toastbrot
- Majoran
- Muskatnuss
- Knoblauch
- Salz
- Olivenöl

Geflügelspieß mit Petersilienbutter und gebratenem Blumenkohl

- 400 g Hähnchenbrust
- 1 rote Zwiebel
- 1 Zucchini
- 1 Schale Champignons
- 1 rote Paprika
- 1 Bund Blattpetersilie
- etwas Weißwein
- 1 Kopf Blumenkohl
- 1 Zitrone
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl
- Butter
- Semmelbrösel

Buchteln mit Vanille-Sauce

Für die Buchteln:

- 1 Würfel Hefe (42 g)
- 500 g Mehl
- 150 g Butter
- 30 g Zucker
- 0,2 l lauwarme Milch
- 5 Eier

Für die Sauce:

- 80 g Zucker
- 1 l Sahne
- 0,25 l Milch
- 5 Eigelb
- 1 Vanilleschote
- 2–3 EL Speisestärke

Liste für Kochutensilien

Bitte stellen Sie sich vor dem Kochen folgendes bereit:

Für die Vorspeise 1 Topf für die Suppe
 4 Suppentassen

Für den Hauptgang 8 kleine Schaschlikspieße
 1 Topf für den Blumenkohl
 1 Pfanne für die Spieße
 1 Pfanne für das Gemüse

Des Weiteren 1–2 Schneidebretter
benötigen Sie 1 sauberes Küchentuch
 1 elektrischer Handmixer (mit Knethaken)
 scharfe Messer
 Reibe (fein)
 Küchenkrepp

Für das Dessert 1 Topf für die Milch
 1 Schüssel für den Teig
 1 Topf für die Eimischung
 1 Topf für die Milch-Sahne-Mischung
 1 Auflaufform
 1 Sieb zum Passieren

Vorspeise

Überbackene Zwiebelsuppe

Bei der Zubereitung des gesamten Menüs, beginnen Sie bitte mit dem Dessert.

Vorbereitung

Für die Suppe die Zwiebeln und den Knoblauch schälen. Die Zwiebeln in Streifen schneiden und den Knoblauch ganz klein hacken. Einen Topf mit Olivenöl aufstellen, Knoblauch und Zwiebeln darin anschwitzen, etwas Majoran dazugeben, mit Weißwein ablöschen und mit Geflügelbrühe auffüllen, bis die Zwiebeln gut bedeckt sind. Die Suppe einmal aufkochen und bei niedriger Hitze ziehen lassen.

Für die Croûtons aus dem Toastbrot mit einer Suppentasse runde Scheiben ausstechen und entweder toasten oder in einer Pfanne in etwas Butter ausbacken.

Die Suppe noch mit Salz abschmecken und in die Suppentasse von eben gießen. Die Toastscheibe in die Tasse legen und mit einer Scheibe Käse (z. B. Emmentaler) belegen. Das Ganze kommt nun zum Überbacken für ca. 10 Min. auf die oberste Schiene mit zu den Buchteln in den Ofen.

Notizen

Vorspeise

Überbackene Zwiebelsuppe

Zubereitung

Wenn der Käse goldgelb ist, kommt die Suppe aus dem Ofen. Jetzt nur noch etwas frische Muskatnuss darüber reiben, das gibt ein tolles Aroma.

Fertig ist die Vorspeise.

Notizen

Hauptgang

Geflügelspieß mit Petersilienbutter und gebratenem Blumenkohl

Bei der Zubereitung des gesamten Menüs, beginnen Sie bitte mit dem Dessert.

Vorbereitung

Für die Spieße das Hähnchen von Haut und Fett befreien, die Champignons, den Paprika und die Zucchini putzen, Zwiebeln schälen, alles in gleichgroße Würfel schneiden (3 x 3 cm) und nach Belieben auf die Schaschlikspieße stecken. Wenn die Spieße soweit fertig sind, auf einen Teller legen, von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen, etwas Olivenöl und den Saft der Zitrone drüber träufeln und zum Marinieren beiseite stellen.

Salzwasser für den Blumenkohl aufsetzen, diesen halbieren und in das kochende Wasser geben. Nach 8–10 Min. ist der Blumenkohl bissfest gegart und kann aus dem Wasser genommen werden. Kalt abschrecken und auf Küchenkrepp zum Abtropfen geben. Anschließend wird der Blumenkohl mit dem Strunk in ca. 1 cm dicke Scheiben oder in Röschen geschnitten (Scheiben lassen sich besser braten und er kann nicht auseinanderfallen).

Nun zum Braten der Geflügelspieße eine Pfanne mit Olivenöl aufstellen. Diese von allen Seiten kurz scharf anbraten und zum Fertigbaren in den Backofen geben.

Notizen

Hauptgang

Geflügelspieß mit Petersilienbutter und gebratenem Blumenkohl

Zubereitung

Eine zweite Pfanne mit Butter und etwas Öl für den Blumenkohl aufstellen und die Blumenkohlscheiben von beiden Seiten anbraten. Für eine schönere Farbe etwas Semmelbrösel dazugeben und mit einer Butterflocke aufschäumen lassen. Nun noch mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf einem Teller anrichten. Die Geflügelspieße aus der Pfanne nehmen und auf den Teller geben. Den Bratensatz in der Pfanne mit etwas Weißwein ablöschen, einen Löffel Butter und fein gehackte Petersilie dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, aufkochen lassen und einfach über den Blumenkohl und die Spieße geben.

Fertig ist der Hauptgang.

Notizen

Dessert

Buchteln mit Vanille-Sauce

Vorbereitung

Für die Buchteln wird zuerst die Milch auf den Herd gestellt und ein wenig erwärmt. Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde in die Mitte drücken und die Hefe in die Mulde bröseln, den Zucker hinzufügen und einen Schluck von der lauwarmen Milch in die Mulde gießen. Vorsicht: Die Milch darf nicht zu heiß sein, da sonst die Hefekulturen zerstört werden! Wenn die Hefe mit der Milch bedeckt ist, die Schüssel vorerst beiseite stellen, damit die Hefe arbeiten kann.

Währenddessen Sahne und Milch für die Vanille-Sauce in einen Kochtopf geben, die Vanilleschote längs halbieren, das Mark auskratzen, zur Milch-Sahne-Mischung geben und zum Kochen bringen. In einen weiteren Topf die 5 Eigelb, 2–3 EL Speisestärke sowie 80 g Zucker geben und alles verquirlen. Wenn die Milch-Sahne-Mischung kocht, diese in die Eimischung einrühren, nochmal kurz aufkochen lassen, beiseite stellen und ziehen lassen. Vor dem Servieren die Sauce noch kurz durch ein Sieb passieren, damit alle Klümpchen entfernt werden.

Notizen

Dessert

Buchteln mit Vanille-Sauce

Zubereitung

Nun zu dem aufgegangenen Teig mit der Hefe die 3 Eigelb sowie 2 ganze Eier dazugeben und mit dem Rührgerät mit Knethaken richtig durchkneten. Wenn der Teig zu trocken wird, einfach noch etwas von der übrig gebliebenen Milch von vorhin hinzufügen, bis er geschmeidig ist. Die Butter flüssig werden lassen und ca. 100g davon in den Teig einkneten. Etwas Mehl auf die Arbeitsflächestäuben, den Teig darauf geben, mit Mehl bestäuben, nochmal ordentlich durchkneten und Buchteln abdrehen, d. h. eine Rolle formen, in gleichmäßige Scheiben schneiden, und Kugeln abdrehen (Ø 3 cm).

Nun die geformten Buchteln in die restliche flüssige Butter tauchen und in die Auflaufform legen, bis diese voll gefüllt ist. Den Ofen vorab schon mal auf 180 °C vorheizen und die Buchteln für ca. 30 Min. in den Ofen geben, bis sie eine bräunliche Farbe angenommen haben.

Zum Anrichten die Vanille-Sauce auf einen tiefen Teller gießen, je 2 Buchteln pro Person ausstechen und in die Mitte des Tellers geben. Mit Puderzucker bestäuben, fertig!

Fertig ist das Dessert.

Empfehlung:

Zu dem Menü empfehlen wir einen Rosé aus Österreich (enthält mineralische Säuren).