

... Unser
Mitterskirchner
Genussbuch ist
fertig!!

Im Mitterskirchner
Weihnachtsmarkt



(1.12-3.12.22) bei

unsern

Weihnachtlichen
Flohmarktstand
für 12 Euro zu
erwerben!!

„Wir freuen uns
auf Euren Besuch“!!!

Mitterskirchner Genussbuch



Hier 2 Rezepte Aus unserem Genussbuch

Pasta mit Kräuterseitlingen

Zutaten

250 g Kräuterseitlinge
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Rapsöl
2 EL Butter
150 g Sahne
Petersilie, fein gehackt
300 g Bandnudeln
Salz und Pfeffer



Zubereitung
Öl in einer Pfanne erhitzen und die in Scheiben geschnittenen Pilze kräftig anbraten. Anschließend die Zwiebelwürfel und den Knoblauch mitanschwitzen. Butter dazugeben und weiter anbraten. Zum Schluss mit der Sahne ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und Kräuter hinzufügen.

Nudeln nach Packungsanleitung kochen und auf den Teller geben. Pilze in der Mitte platzieren. Die restliche Petersilie darüber streuen.

Zwiebel-Wein-Hähnchen

Zutaten für 8 Personen

8 Hähnchenfilets
800 g Zwiebeln
3 – 4 EL Öl
Salz, Pfeffer
½ Bund Petersilie
1 TL getrockneter Thymian
1 EL Mehl
1/8 l Weißwein
350 – 400 g Schlagsahne
½ TL Gemüsebrühe
125 g Käse z.B. Emmentaler



Zubereitung

Filets waschen und trockentupfen, Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.

1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Filets von jeder Seite kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen.

2 – 3 EL Öl im Bratfett erhitzen. Zwiebeln darin anbraten. Petersilie waschen, hacken und mit Thymian unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. 2/3 Zwiebeln in eine ofenfeste Pfanne füllen. Filets drauflegen.

Rest Zwiebeln in der Pfanne mit Mehl bestäuben, kurz anschwitzen. Wein, 4 – 5 EL Wasser, Sahne und Brühe einrühren. Ca. 3 Minuten köcheln lassen. Abschmecken und über das Fleisch gießen. Käse reiben und darüberstreuen. Im vorgeheizten Ofen (Umluft 175°C) ca. 30 Minuten backen.

TIPP:

Dazu schmeckt Kartoffelgratin und Speckbohnen.

