


Cuisine



POLITIQUE

*Mit Anders Stokholm
Stadtpräsident Frauenfeld*

LAUCHSUPPE

Zutaten:

400g Lauch
2 Kartoffeln
600ml Gemüsebouillon
2 EL Rahm
1 Bund Petersilie
Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Lauch und Kartoffel waschen, putzen, in Würfel schneiden. Mit der Gemüsebouillon in einem Topf aufkochen. Ungefähr 10 Minuten bei mittlerer Hitze zugedeckt gar kochen. Die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren, Rahm darunter rühren, mit Petersilie sowie Salz und Pfeffer würzen.

RIZ CASIMIR

300g	Langkornreis
2 EL	Butter
600g	Pouletbrust
4	Äpfel
3	Bananen
300ml	Gemüsebouillon



eine kleine Zmorgenportion Aprikosenkonfi

200ml Saucen-Halbrahm

Curry, Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Reis im Salzwasser ca. 15 Min. köcheln, abtropfen, warm stellen.
- Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch portionenweise je ca. 5 Min. anbraten, herausnehmen, warm stellen.
- Kerngehäuse der Äpfel entfernen, quer in fingerdicke Scheiben schneiden.
- Bananen schälen, zuerst quer, dann längs halbieren.
- Bratbutter in derselben Bratpfanne heiss werden lassen. Früchte portionenweise beidseitig je ca. 1 1/2 Min. braten, herausnehmen, warm stellen.
- Wasser im Litermass abmessen, Bouillongranulat dazugeben mit dem Schwingbesen verrühren.
- Curry in derselben Bratpfanne andämpfen. Bouillon dazugiessen, aufkochen. Aprikosenkonfitüre und Saucen-Halbrahm begeben, nur noch heiss werden lassen. Sauce würzen, Fleisch begeben.
- Reis auf den Tellern verteilen. Casimirsauce daneben anrichten, mit den Früchten garnieren.