

Glasierte Pilz-Rüebli

Zutaten:

350 g Rüebli
500 g Champignons
1 Bund Petersilie
1 EL Butter
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Rüebli rüsten und in feine Streifen schneiden und in der heissen Butter ca. 10 Minuten glasig dünsten. Die in Scheiben geschnittenen Champignons dazugeben und ca. 5 Minuten weiterdünsten, mit Salz und Pfeffer würzen, die gehackte Petersilie dazugeben und anrichten.

Kartoffelküchlein

Zutaten:

1 kg	Kartoffeln
100 g	Zwiebeln
10 g	Butter zum Dünsten
1 Bund	Petersilie
50 g	Butter
3	Eigelbe
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Prise	Muskatnuss
	Mehl zum Formen der Küchlein
40 g	Bratbutter

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in nicht zuviel Salzwasser weich kochen.

Inzwischen die Zwiebeln schälen, fein hacken und in der Butter goldgelb dünsten. Zuletzt die fein gehackte Petersilie untermischen. Vom Feuer nehmen.

Die Kartoffeln abschütten und gut abtropfen lassen. In den Topf zurückgeben und auf der ausgeschalteten Herdplatte kurz trocken dämpfen. Dann sofort durch das Passiergerät (Passevite) treiben.

Die Butter, die Eigelbe und die Zwiebeln nacheinander unter das heisse Kartoffelpüree rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche geben. Aus der Kartoffelmasse 2 Rollen von etwa 4 cm Durchmesser formen. Vor dem Ausbacken gut zugedeckt mindestens 1/2-Stunde kühl stellen.

Kurz vor dem Servieren die Kartoffelrollen in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. In der heißen Bratbutter auf beiden Seiten goldbraun braten.