

KYLLINGESUPPE MED CHILI

2 kyllingeoverlår
1 løg
2 gulerødder
2 persillerødder
1-2 porre
2 chili
1 l vand + 1 spsk kyllingefound

KRYDDERURTEBRØD

6 skiver franskbrød
½ dl olivenolie
2-3 hakket persille, hvidløg
2-3 spsk hakket purløg
salt, peber

JÆGERSCHNITZEL

600 g skinkeschnitzel
1 æg
1,5 dl rasp
30 g smør
1 spsk olivenolie
150 g bacon i tern
200 g løg
250 g champignoner
1 spsk tomatpure
(koncentreret)
1 spsk mel
1,5 dl vand
1,5 dl hvidvin
1 spsk hønsefound
Timian, peber, salt, paprika
1 spsk persille
2 spsk cremefraiche 38%
1 pose grønne ærter
4-6 gulerødder
BRASEDE KARTOFLER
1 kg kartofler kogte kolde
25 g smør, salt, peber

VANDBAKKELSER MED**ROMCREME**

14-16 stk
3 dl vand
150 g smør
3 dl mel
Ca 5 små æg
FYLD
4 æggeblommer
4 spsk sukker
1 spsk vaniljesukker
1-2 spsk rom
4 blade husblas
½ l piskefløde
GLASUR
Flormelis, rom

Kyllingelår og vand bringes i kog. Skum suppen. Læg et pillet løg og porretoppe i gryden. Hak chilien (uden kerner) og kom det i suppen. Lad det koge ca 30 minutter. Tag løg, porretoppe og kyllingelår op. Tilsæt gulerod og persillerod skåret i tern og lad det koge 5 minutter. Fjern skind og ben fra kyllingelårene og skær det i små stykker. Tilsæt kyllingekød og porre snittet fint. Lad det koge 1 minut. Smag til med salt.

Rør olien med hakket persille, hvidløg og purløg. Smør blandingen på den ene side af brødet. Læg brødkiverne med den smurte side nedad på en varm pande og steg dem et par minutter. Pres brødet ned på panden med en paletkniv under stegningen så de bliver gyldne og sprøde. Vend dem og steg videre. Skær brødene over på skrå og server til suppen.

Bank schnitzlerne så de bliver flade vend dem i sammenpisket æg og så i rasp. Krydr med salt og peber, Varm olien og smør i en pande ved god varme. Steg kødet gyldenbrunt ca 1-2 minutter på hver side. Tag kødet af panden og hold det varmt i ovnen (75 grader)

Saucen: steg (i en gryde) under omrøring bacontern og hakkede løg til de er gyldne. Tilsæt champignoner i skiver og sauter ved lav varme. Tilsæt tomatpuré og mel og rør det sammen inden vin, vand og krydderier tilsættes. Lad saucen simre i 5 minutter.

Rør cremefraichen i.

Skræl kartoflerne og skær dem i skiver. Kog dem i saltet vand. Når de er kog hældes vandet fra og kartoflerne skal nu være kolde og tørre. Steg dem på en pande i gyldent smør. Måske ad 2 omgange.

Skræl gulerødderne og skær dem i tern. Varm 2 spsk olie og steg gulerødderne heri, tilsæt evt 2 spsk vand. Steg dem 3-4 minutter. Krydr med salt og timian.

Server brasede kartofler og ærter og gulerødder til samt saucen.

Giv vand og smør et opkog. Tag gryden fra varmen og kom melet i. Sæt blandingen tilbage på den varme plade og rør til det slipper gryde og ske. Tag gryden af varmen og lad det afkøle lidt. Pisk sammenpiskede æg i lidt efter lidt og pisk godt for hver gang. Pas på dejen ikke bliver for tynd, den skal kunne danne mønster. (det er ikke sikkert alt ægget skal bruges). Sæt dejen på bagepapir med 2 skeer eller med en sprøjtepose. Bages ved 200 grader i ca 25 min. **OBS** ovndøren må ikke åbnes de første 20 min.

FYLD: Sæt husblassen i blød i koldt vand. Pisk æggeblommer, sukker og vaniljesukker tykt og skummende. Tilsæt rom. Pisk piskefløde til skum. Smelt husblassen i 2 spsk vand og rør det i æggemassen. Vend flødeskum i.

Sprøjt cremen i de kolde kager gennem et lille hul i siden. Rør flormelis og rom sammen til glasur og pynt kagerne hermed.