Kochabend vom 18.05.2026
Andreas Heussi

Menü: Spargelcremesuppe
Poulet an Zwiebelsauce mit Schupfnudeln
Rhabarber-Crumble mit Vanille-Glace

Zutaten für 4 Personen

Spargelcremesuppe

Zutaten:

1 kg weisse Spargeln
16 Tranchen Bratspeck
4 Holzspiesschen
2 Zwiebeln

2 EL Butter
2 Prisen Zucker
3 EL Mehl
8 dl Gemüsebouillon
2 dl Rahm
Salz und Pfeffer

1 EL Butter

Zubereitung:

Spargeln gut schälen, ca. 6 cm lange Spitzen abschneiden.
Specktranchen um Spargelspitzen wickeln, an Spiesschen stecken, beiseitestellen. Zwiebeln schälen, mit den restlichen Spargeln in Stücke schneiden.

Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln, Spargeln und Zucker ca. 5 Min. andämpfen. Mehl beigeben, ca. 2 Min. mitdämpfen. Bouillon dazu giessen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt ca. 15 Min. weich köcheln. Suppe fein pürieren, durch ein Sieb streichen, zurück in die Pfanne geben und Rahm dazu giessen, Suppe heiss werden lassen, würzen.

Butter in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen. Spiessli beidseitig ca. 6 Min. braten. Herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen.

Suppe in vorgewärmte Teller verteilen und Spiessli dazulegen.

Poulet an Zwiebelsauce mit Schupfnudeln

Zutaten:

4 Pouletbrüstli
Salz und Pfeffer
Öl zum Braten
3 Zwiebeln
2 EL Mehl
3 dl Weisswein
Saft von ½ Orange
4 dl Rahm
½ TL geriebene Muskatnuss
Butter für die Form

Zum Garnieren
½ Orange in Scheiben geschnitten
Rosmarinzweig

Zubereitung:

1. **Die Pouletbrüstli waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.**
2. **Den Bachofen auf 160°C Ober/ Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen.**
3. **In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Pouletbrüstli darin scharf von beiden Seiten anbraten. Anschliessend in die Auflaufform legen und in den Backofen schieben.**
4. **Die Zwiebeln schälen, in feine Streifen schneiden und in derselben Pfanne, in der das Poulet gebraten wurden, anbraten. Das Mehl darüber streuen und gut unterrühren. Dies sorgt später für eine schön sämige Sauce.**
5. **Die Zwiebeln mit Weisswein und dem Orangensaft ablöschen. Sauce gut verrühren und ca. 5 Minuten bei reduzierter Hitze köcheln lassen. Den Rahm dazu geben, kurz aufkochen lassen und die Sauce mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.**
6. **Die Zwiebel-Rahmsauce in die Auflaufform zu den Pouletbrüstli giessen und ca. 40 Minuten im Ofen backen. Mit Orangenscheiben und Rosmarinzweigen garniert servieren.**

Schupfnudel in einer Bratpfanne mit Butter goldbraun anbraten.

Rhabarber-Crumbel

Zutaten:

1 kg Rhabarber, gerüstet
1 ofenfeste Form ca.30x30 cm

Streusel:
100 g Mehl
75 g Rohzucker
75 g Butter in kleinen Stücken

Zubereitung:

1. **Rhabarber in mundgerechte Stücke schneiden und in der Form verteilen.**
2. **Streusel: Alle Zutaten mit beiden Händen mischen, bis sich kleine Klümpchen bilden. Über Rhabarber streuen.**
3. **In der Mitte des auf 180"C mit Umluft vorgeheizten Ofen 25 - 30 Minuten backen.**
4. **Auf Schalen verteilen, mit einer Kugel Vanille-Glace warm servieren.**

Ä Guätä wünscht dr Büeli Res