

# *Schnurrichöch*

***Menü vom 14. November 2012***

**Hugo und Wisi**

Apéro                      Tost-Brot mit Thon  
                                    Bündner-Spiessli

1. Vorspeise:              Bündner Gerstensuppe

2. Vorspeise:              Nüsslisalat mit warmen Pilze



Hauptspeise:              Cordon Bleu mit Coppa,  
                                    Wirz und Bündner-Bergkäse



Beilagen:                      Röstitäschli, Rosenkohl, Karotten



Dessert:                      Vanille-Birne mit Marroni-Rahm



# Bündner Gerstensuppe

Für 4-6 Personen

## Zutaten

- 30 g Speckwürfeli
- 80 g Rollgersten eine Stunde im Wasser einweichen abtropfen
- 1,5 Lt. Leichte Gemüsebouillon
- 400 g Schweinefleisch geräuchert z B. Nierstück in 2 cm grosse Stücke geschnitten
- 2 Scharlotten fein gehackt
- 1 kleiner Sellerie in Scheiben geschnitten
- 1 grosses Rüebli in Scheiben geschnitten
- 1 Pfälzerrüebli in Scheiben geschnitten
- ½ Lauchstengel in Ringe geschnitten
- 3 Kohlblätter in Streifen geschnitten
- 1 dl Rahm
- 1 Bd Peterli gehackt
- Salz, Pfeffer, Muskat.

## Zubereitung

- 1 Scharlotten, Speck und Rollgersten andünsten mit Bouillon ablöschen aufkochen Fleisch begeben 1 Stunde zugedeckt köcheln lassen.
- 2 Gemüse begeben ca. 30 Minuten weiter köcheln und abschmecken.  
Rahm und Peterli begeben  
In vorgewärmte Suppenteller anrichten.

# Nüsslisalat mit warmen Pilze

Für 4 Personen

## Zutaten:

|         |                                     |
|---------|-------------------------------------|
| 200 gr. | Nüsslisalat                         |
| 10      | Pilze (Champignons oder Steinpilze) |
| 200 gr. | Schinkenwürfeli roh                 |
| 0,5 dl. | Balsamico Essig                     |
| 6 El.   | Olivenöl                            |
| 1 El.   | Honig                               |
| ½ dl.   | Weisswein                           |
|         | Senf, Salz, Pfeffer, Zucker         |

## Zubereitung:

Balsamico, Honig, Salz, Pfeffer, Zucker Olivenöl in einer Schüssel verrühren

Pilze säubern und klein schneiden. In einer Bratpfanne mit etwas Butter erhitzen, Pilze und Schinkenwürfeli dazugeben. Bei mittlerer Hitze braten bis die Pilze gar sind mit Pfeffer wenig würzen und ½ dl. Weisswein ablöschen. Den Salat auf Teller anrichten, das Dressing auf den Salat verteilen. (Nur die Pilze auf den Salat geben und sofort Servieren)