

## «Chrüsimüsi»

(Lieblingsrezept von SRF 1-Hörerin Rita Wüthrich aus Wattwil, SG)

### Zutaten:

- 1 kg mehlig kochende Kartoffeln, geschält und in feine Scheiben geschnitten
- 400 g Pouletgeschnetzeltes
- Bratbutter zum Anbraten des Fleisches
- 1 Büchse Erbsli\*
- 1 Büchse Champignons, in Scheiben geschnitten
- 50 g Butter
- 1-2 EL Mehl
- 5-8 dl Bouillon
- Salz und Pfeffer aus der Mühle zum Abschmecken

\*statt Erbsli und Champignons können auch Gemüseresten oder anderes Gemüse verwendet werden

### Zubereitung:

Das Pouletfleisch portionenweise in etwas Bratbutter anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Erbsli und Champignons dazugeben und kurzerwärmen. Zur Seite stellen.

In einer Chromstahlpfanne das Mehl in der Butter leicht anbräunen und dann vorsichtig mit der Bouillon ablöschen. Dabei mit dem Schwingbesen kräftig rühren, so dass keine Klümpchen entstehen.

Die Hälfte der Kartoffelscheiben in die Gratinform schichten. Den Fleisch-Gemüse-Mix daraufgeben und das Ganze mit den restlichen Kartoffelscheiben bedecken.

Die Mehl-Bouillon darüber giessen, so dass das «Chrüsimüsi» nicht ganz mit Bouillon bedeckt ist.

Die Gratinform mit Alufolie bedecken und für insgesamt eine Stunde in den auf 220 Grad aufgeheizten Ofen schieben. Nach einer halben Stunde die Alufolie entfernen und das «Chrüsimüsi» eine weitere halbe Stunde backen.