

## Rezept «SRF bi de Lüt - Sommerfest» Live aus Bischofszell

### Grill Ueli's Gurguscha

(für 4 Personen)

#### Zutaten

- 3 Stk. Eier
- 300 g Weissmehl
- 300 g Mineral mit Kohlensäure
- 14 g Kochsalz
- 150 g Frischkäse
- 100 g Saurer Halbrahm
- 8 Stk Pouletoberschenkelsteak à ca. 100g
- 24 g Geflügelgewürz (Salz, Pfeffer, Paprika)
- 150 g Kräuter Seitlinge
- etwas Rapsöl für die Gusspfanne

#### Zubereitung

Teig herstellen:

- Eier in einer Schüssel schaumig schlagen
- Mehl, Mineral und Salz begeben und alles richtig gut vermengen bis der Teig Blasen wirft
- mit Klarsichtfolie abdecken und ca. 30 Minuten ruhen lassen
- nach dem ruhen denn Frischkäse unterheben

Pilzsauce für die Kräuter Seitlinge herstellen:

- 15 g Olivenöl
- 1 TL Zitronensaft
- 10 g Petersilie gehackt
- 4 g Knoblauch frisch gepresst

alles in einer Schüssel gut vermengen und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Grill vorheizen inklusive Gusseisenpfanne mittlere Stufe bei direkter Hitze.

Die Kräuter Seitlinge der Länge nach in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden und in der heissen Gusspfanne auf beiden Seiten leicht goldig anbraten ohne Fettstoff.

Aus der Pfanne nehmen und in der Pilzsauce marinieren.

Pouletoberschenkelsteak in der heissen Gusspfanne auf der Hautseite gut anbraten.

Wenden und auf der Fleischseite nur ganz kurz anbraten ohne Fettstoff.

Pouletoberschenkelsteak herausnehmen und in je 6 Stücke schneiden und mit dem Geflügelgewürz in einer Schüssel würzen.

Gusseisenpfanne vorheizen bei 230°C **indirekter Hitze**.

Mit dem Rapsöl einpinseln und den Teig mit Frischkäse eingiessen.

Die Teigmasse mit den marinierten Pouletschenkelstücken belegen und ca. 35 - 40 Minuten backen.

Nun den Teig mit dem Sauren Halbrahm bestreichen und mit den eingelegten Kräuter Seitlingen belegen.  
5 Minuten ruhen lassen vor dem Anrichten.

Mit einem frischen Blattsalat oder Tomatensalat servieren.

en Guata!