

Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche» 2019

Chasselas-Suppe mit Blätterteiggebäck

Rezept von Aurelia Joly
für 4 Personen

Blätterteiggebäck

- 1 Blätterteig, ausgewallt
- wenig Wasser
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb

Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und bereitstellen.

Den Blätterteig auf einer Ablage ausbreiten. Die Hälfte des Blätterteigrechtecks mit etwas Wasser bepinseln und mit wenig Salz bestreuen. Die nicht benetzte Teighälfte sorgfältig über die benetzte Teighälfte legen. Leicht anpressen und noch einmal die Hälfte der Teigplatte mit Wasser bepinseln und Salz bestreuen. Die trockene Teighälfte über die benetzte Teighälfte legen.

Die Teigplatte mit dem Wallholz leicht ausrollen (nicht dünn, nur flach rollen). Die Teigplatte mit dem Eigelb bestreichen und mit einem scharfen, glatten Messer in 2 cm breite Streifen schneiden.

Jeden einzelnen Teigstreifen ablösen und möglichst satt um die eigene Achse drehen. Die Blätterteigstreifen aufs Backblech legen.

Ca. 10 Min. goldgelb backen. Aus dem Backofen nehmen und das Gebäck auskühlen lassen.

Chasselas-Suppe

- 3 EL Butter
- 30 g Gemüsebouillonkonzentrat
- 4 dl Waadtländer Chasselas
- 4 dl Wasser
- 2 dl Rahm
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Butter in eine Pfanne geben und wärmen. Gemüsebouillonkonzentrat zugeben und kurz andünsten. Mit Chasselas und Wasser ablöschen und unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen lassen. Bei mittlerer Hitze 8-10 Min. köcheln und einreduzieren lassen.

Rahm dazugeben und nochmals aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten

Die Chasselas-Suppe in einem vorgewärmten Suppengefäss anrichten, auf Unterteller stellen und zusammen mit einem Blätterteiggebäck servieren.