

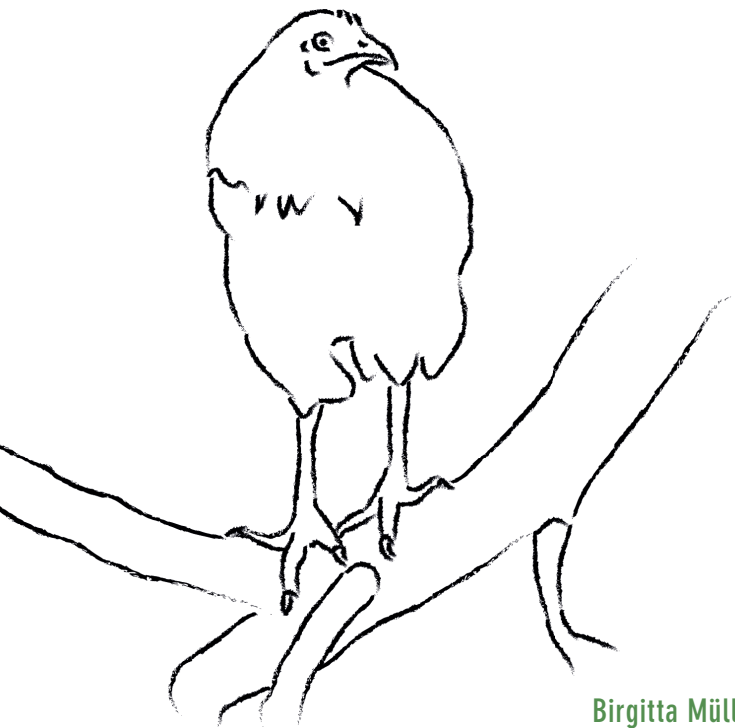


NORMANNISCHES HUHN

- 4 Personen**
- 4 Hähnchenschenkel
Salz
Pfeffer
Thymian
Rosmarin
Mehl
3 EL Öl
4 Äpfel
 $\frac{1}{4}$ l Gemüsebrühe
2 Gläschen Calvados
(oder Apfelsaft)
- 1 Hähnchenschenkel waschen, abtrocknen und auf einer Seite würzen, zuletzt Mehl darauf sieben.
 - 2 Auf der gewürzten Seite anbraten. Die andere Seite auch würzen und anbraten.
 - 3 In eine Backformenform legen. Gewaschene und geviertelte Äpfel dazwischenschichten. Calvados (oder Apfelsaft) und Brühe darübergießen.

- 4 Im Backofen bei 225°C etwa 35 Minuten garen.

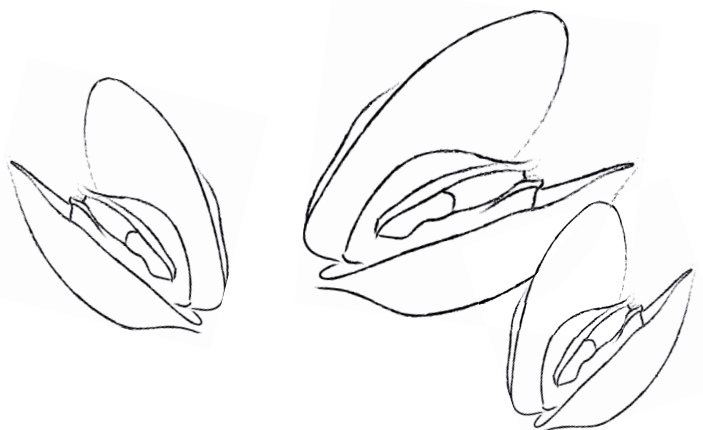
- 5 Dazu passt Reis, der nebenbei gekocht werden kann.



MUSCHELSUPPE

- 5-6 Personen**
50 g Mehl
30 g Öl
1 l Gemüsebrühe
Salz
Pfeffer
Rosenpaprika
1/8 l Sahne
1 Eigelb
1 Dose Muschelfleisch (naturell)
3 Tomaten
1 Bund Petersilie
- 1 Öl im Topf erhitzen, Mehl einrühren und unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen die Brühe zugiessen, aufkochen.
 - 2 Sahne mit Eigelb verquirlen und unter Rühren in die Suppe geben, Muscheln ohne Wasser dazu.
 - 3 Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen und schälen. In Achtel schneiden und in der Suppe erhitzen. Abschmecken.
 - 4 Mit der geschnittenen Petersilie und frischem Baguette servieren.

Wüst: «Da sagt der Lehrer: ‚Gibt’s etwas, das flüssiger ist als Wasser?’ Da sagt der Fritz: ‚Hausaufgaben, die sind überflüssig!’»



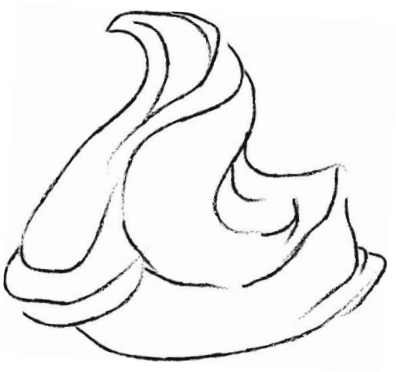
HOF-DESSERT

3-4 Personen
1 Pk Meringuen
1 Tafel Schokolade
250 ml Sahne

① In einer grossen Glasschüssel die Meringuen in ca 1-2 cm grosse Stücke brechen.

② Die Schokolade erhitzen, über die Meringuen träufeln und kühlstellen.

③ Geschlagene Sahne darüber häufeln und anrichten.



Müller: «Ein Nachtsch aus Schweden, den wohl die Schwedischen Königskinder am Königshof bekamen. Meine schwedische Schwiegermutter verbreitete es in ihrer Familie, bei Freunden und Bekannten, als sie 1927 nach Südbaden heiratete.»

Schlageter: «Das haben wir auch gemacht mit Meringue-Schalen, mit Ananasstückli drin, also keine Schokolade!»

Minor: «Wir waren fünf Kinder in der Familie. Wir haben zu Weihnachten immer einen riesigen Schokoladenweihnachtsmann bekommen. Jeden Samstag, wenn wir brav waren – und wir waren immer brav –, hat mein Vater mit der Waage 5 kg abgebrochen und an uns verteilt. Die jüngeren Geschwister haben die dickeren Teile bekommen, sodass sie meinten, es wäre mehr als 5 kg. Der Schokoladenweihnachtsmann hat bis Ostern gereicht, und dann bekamen wir einen riesen Osterhasen aus Schokolade.»

