

# Spezialitads dal Grischun

---



## **BÜNDNER SOUFFLÉ**

*Verführerische, luftige Überraschung, als Vorspeise oder Hauptmahlzeit*

### **Zutaten (für 4 Portionen)**

- 40 g Margarine
- 1 gehäufter Esslöffel Paniermehl
- 40 g Mehl
- 3 dl Hühnerbouillon
- 1 dl Milch oder Kaffeerahm
- 5 Eier
- 200 g Bündnerfleisch (oder Bündnerfleisch Julienne)
- 1 Messerspitze Backpulver
- 1 Messerspitze Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- ½ Teelöffel Paprika
- ½ Teelöffel Senf

### **Zubereitung**

**(Vorbereitungszeit: 1 Stunde,  
Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten)**

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen (Umluftofen ca. 170 ° C). Mit etwas Margarine die Souffléform ausstreichen und das Paniermehl darin verteilen. Schmelzen Sie 30 g Margarine in einer Bratpfanne und dünsten Sie das Mehl nur kurz darin an. Aufs Mal die Hühnerbouillon und den Kaffeerahm dazugiessen, das Ganze unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen und dann von der Platte nehmen.

Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle, Paprika und Senf würzen und nochmals ca. 2 bis 3 Minuten leicht köcheln lassen, dann etwas auskühlen. Die separierten 4 Eigelb unter die lauwarme Masse ziehen, das in Brunoiswürfel (ganz fein gewürfelt) geschnittene Bündnerfleisch (oder Bündnerfleisch Julienne) dazugeben.

5 Eiweiss mit dem Backpulver steif schlagen und sorgfältig unter die Sauce ziehen. Füllen Sie diese Masse sofort in die vorbereitete Souffléform und dann im vorgeheizten Backofen ca. 40 bis 45 Minuten auf der untersten Rille backen. Sofort heiss servieren.

Reichen Sie dieses köstliche Gericht als Vorspeise oder von einem knackigen Salat begleitet als Hauptmahlzeit. Ihre Gäste werden begeistert sein.



SURSELVA



***minipic***