



CHOCHCLUB GRIIFESSEE, EST. 2002

## Chicken 1

### Kantonesisches Huhn mit Zitronensauce

500g Hühnerbrustfilet in ca. 1cm lange Streifen schneiden  
1 Eigelb, 1 EL Wasser, 1 EL Sojasauce; 1 EL Weisswein,  
1 EL Stärke in einer Schüssel glatt rühren und die Hühnerbrustfilets  
ca. 1 Std. ziehen lassen.

3 EL Mehl & 3 EL Stärke mischen und auf die Seite stellen.

Huhn im Öl knusprig braten, danach beiseite Seite stellen.

### Zitronensauce

1 dl Zitronensaft, 2 EL Wasser, 2 EL Zucker 2 EL Weisswein,  
1 EL Stärke in der Pfanne langsam aufkochen und die Hühnerbrustfilets  
darin kurz wenden.

Mit Frühlingszwiebeln oder Zitronengras garnieren.



CHOCHCLUB GRIIFESSEE, EST. 2002

## Chicken 2

### Huhn süss-sauer

500 g Hühnerbrustfilet in mundgerechte Stücke geschnitten  
2 Eier, aufgeschlagen und 4 EL Stärke, verrühren und die Hühnerstücke darin wenden. Kurz und scharf braten, dann beiseite stellen.

### Gemüse

1 Karotte, 1 Zwiebel, 200 g Ananas, 1 rote Paprika,  $\frac{1}{2}$  grüne Paprika, 1 Selleriestange. In mundgerechte Stücke schneiden. Kurz dünsten und beiseite stellen.

3 EL Weissweinessig, 3 EL Sojasauce, 3 EL Tomatenmark, 2 EL Zucker, 3 EL Orangensaft, 2 TL Stärke, 1 EL Wasser. In der Pfanne aufkochen und Huhn und Gemüse dazu geben.



CHOCHCLUB GRIIFESSEE, EST. 2002

## Chicken 3

### Digger Dan's Chicken

500 g Hühnerflügel mit Salz und Pfeffer würzen, gut braten. Anschliessend Öl ableeren, jedoch Bratensatz behalten.

### Zutaten

4 Knoblauchzehen, fein gehackt. 2 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer, 2 dl Weisswein, 1 Büchse Pelati (püriert), 4 EL Butter.

Bratensatz mit Olivenöl heiss machen. Alle Zutaten dünsten und die Pouletstücke kurz darin wenden.



CHÖCHCLUB GRIIFESÉE, EST. 2002

## Chicken 4

### Onkel Hugos Huhn

500 g Hühnerstücke

50 g Paniermehl mischen mit 50 g geriebenem Parmesankäse, 1 Bund Petersilie, fein gehackt, 1 Prise Salz und Pfeffer.

4 Stück Knoblauchzehen, fein gehackt.

80 g Butter warm machen und mit den gehackten Knoblauchzehen 2 Minuten ziehen lassen. Die kalten Hühnerstücke darin wenden und in der Würzmischung drehen.

Die panierten Hühnerstücke im Öl langsam knusprig braten.



CHÖCHCLUB GRIEFSEE, EST. 2002

## Chicken 5

### Rosmarin-Huhn

500 g Hühnerstücke mit Salz und Pfeffer würzen, im Mehl wenden und im Öl gar braten.

5 EL Öl, 2 Knoblauchzehen gepresst, 1 EL frische Rosmarinblätter gehackt, dünsten und mit 1 EL Weissweinessig ablöschen.  
Die Hühnerstücke kurz darin wenden.



CHOCHCLUB GRIIFESSEE, EST. 2002

## Dessert

### Limetten-Crème

$\frac{1}{2}$  l Schlagrahm, 500 g Mascarpone, 6 Limetten, 150 g Zucker,  
Zitronenmelisse-Blätter zur Dekoration

Limetten gut waschen und von zweien die Schale abreiben. Limetten  
auspressen und Saft mit dem Zucker und Limettenschale vermischen.  
Mascarpone mit der Zucker-Limetten-Masse vermischen.  
Rahm steif schlagen. Den Rahm mit der vorbereiteten Masse mit dem  
Mixer verrühren und anschliessend kühl stellen.

Vor dem Servieren in Schalen anrichten und mit Minze-Blättern  
garnieren. Sofort servieren.



CHÖCHCLUB GRIEFSEE, EST. 2002

## Der Klassiker schlechthin! **Kartoffelpuffer**

### Kartoffelpuffer 1

500g Mehlig kochende Kartoffeln (fein reiben)  
100g Butterschmalz  
Salz & Pfeffer nach Gefühl

### Kartoffelpuffer 2

500g Mehlig kochende Kartoffeln (mittelfein reiben)  
100g Fett oder Öl  
1 Ei  
1 EL Mehl  
Salz & Pfeffer nach Gefühl

### Saucen

1 x TZATZIKI (Sauerrahm, Gurken & Knoblauch)  
1 x HOT FREAK (Sauerrahm, Chili & Knoblauch)