

## Vol- au- vent

<u>Material für 4 Personen</u>	<u>Zutaten für 1 kg Hühnerfleisch</u>
1 Suppenhuhn (+- 2,5 kg)	
<u>Für den Geflügelfond</u>	1,0 l Hühnerbrühe
<i>Pro Liter Wasser</i>	0,1 l Rahm
0,2 l Weisswein	0,1 l Weisswein
10 g Salz	150 g frische Champignons
4 ganze Pfefferkörner	90 g Butter
Lauch, Zwiebeln, Karotten, Nelken, Lorbeerblätter	90 g Mehl

### ARBEITSGÄNGE :

Das Suppenhuhn mit dem Gemüse, dem Weisswein, Salz und Gewürzen in reichlich Wasser aufsetzen.

Das Suppenhuhn gar kochen und die Knochen, Sehnen sowie die Haut entfernen

Das Gemüse aus der Brühe nehmen und wenn nötig, die Brühe entfetten

Die Champignons unter fliessendem Wasser reinigen und in Stücke schneiden

Die Champignons in etwas Salzwasser mit Weisswein kochen

Aus dem Mehl und der Butter eine Mehlschwitze (Roux) herstellen

Die Brühe und die Rahm zugeben und aufkochen lassen

Bei geringer Hitze 15 Min. köcheln lassen und dann den Weisswein zugeben

Die vorgekochten Champignons und das kleingeschnittene Hühnerfleisch zugeben

### **Rahm-Salatsauce**

<u>Mengen</u>	<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
125 g	<u>Sonnenblumenöl</u>	-
125 g	Rahm	
75 g	Essig	
30 g	Senf	
	Gehackte Zwiebeln, Petersilie und Knoblauch	
	Salz, Pfeffer	