



Bernhard Klumpe e. K.
Hauptstraße 5 & 6
49757 Werlte

chickensticks & eggpies - Fingerfood de luxe

Tel. 05951-3331

Fax 05951-3217

Mobil 0173-2938829

Email: bernhard-klumpe@t-online.de

Einkaufsliste: chickensticks

1 ganzes Hähnchenbrustfilet
4-5 Möhren (etwas größere Exemplare)
Neutrales Pflanzenöl
Butter
Salz
Pfeffer (frisch gemahlen)

Kochgeschirr:

Schaschlikstäbchen
Sparschäler
1 Pfanne
Pfannenwender
Messer für Fleisch

Zubereitung ca. 30 Min:

Die Schaschlikstäbchen wässern. Die Hähnchenbrust abspülen, versäubern und in Querstreifen schneiden (diagonal zur Faser) ca. 8 -10 cm lang.

Diese mit Salz und dem frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Die Möhren säubern und schälen. Dann mit dem Sparschäler dünne Streifen abhobeln. Mit den Möhrenstreifen die gewürzten Hähnchenstreifen umwickeln und diese miteinander auf die Schaschlikstäbchen auffädeln. Es sollte eine lockere Fältelung im oberen Drittel des Stäbchens entstehen, wie bei einem Saté-Spieß.

Die Öl-Butter-Mischung in der Pfanne auf mittlere Temperatur erhitzen und darin die Sticks gleichmäßig anbraten bis sie gar sind, dabei öfter wenden. Die Garzeit ist abhängig von der Fältelung, wenn sie lockerer ist, dann verkürzt sich die Bratdauer. Dazu paßt die Elli-Soße ganz ausgezeichnet.

Einkaufsliste: Elli-Soße

50 g Tomatenmark
4 EL Neutrales Pflanzenöl
25 g weiche Butter
Salz, Zucker, Pfeffer (frisch gemahlen)

Kochgeschirr:

1 kleine Schüssel
1 Rührbesen
oder 1 Fine Cut mit Mix-Einsatz

Zubereitung: ca. 2 Min.

Alle Zutaten miteinander verrühren, die weiche Butter gewährt die Bindung. Nach eigenem Geschmack würzen. Diese Soße kann man auch in Squeeze-Bottles füllen um damit zu dekorieren.

Einkaufsliste: eggpies (6 Stück)

6 hartgekochte Eier (Ostereierreste?)
2 Frühlingszwiebeln
2 EL Mayonnaise
1 EL Senf
6 Scheiben Toastbrot
Neutrales Pflanzenöl
Salz, Cayenne, Pfeffer (frisch gemahlen)

Kochgeschirr:

Messer
Muffinform und die passenden Papierförmchen
1 Fine Cut
1 Servierring/Ausstechform

Zubereitung: 15 Min. + 15 Min. Backzeit

Den Backofen auf 180 ° vorheizen. Die Papierförmchen, möglichst zwei übereinander in die Form legen. Die gekochten Eier pellen, kurz abspülen und trockentupfen. Dann die Eigelbe vom Eiweiß lösen. Die Eigelbe werden je eines in die Papierförmchen gegeben. Das Eiweiß wird fein gehackt (Fine Cut oder mit dem Messer). Die Frühlingszwiebeln putzen, in feine Ringe schneiden gleichmäßig und in die 6 Förmchen um das Eigelb verteilen. Nun diese mit Salz und Cayenne würzen. Das gehackte Eiweiß mit der Mayonnaise und dem Senf vorsichtig verrühren, diese Mischung auch mit Salz und Cayenne abschmecken. Die Masse gleichmäßig in die Förmchen verteilen. Aus dem Toastbrot mit Hilfe des Servierringes die „Deckel“ ausstechen, diese mit dem Öl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf die Papierförmchen auflegen und in dem vorgeheizten Ofen ca. 15-20 Minuten backen.

Sie können diese Pies sofort heiß servieren, dazu wird der Deckel abgenommen und dann die Eimasse gelöffelt. Oder Sie lassen sie erkalten, dann sind sie sturzfähig und können wie kleine Törtchen verzehrt werden. Dazu paßt die Elli-Soße ganz ausgezeichnet.