Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



WINTER TARTINE ODER WIE KANN ICH ESSENSRESTE VERWERTEN?

ZUBEREITUNG: 15 MIN. · KOCHZEIT: 10 MIN.

Wie kompliziert ist es, mit Essensresten etwas leckeres zu zaubern? Sonntags gibt es oft bei uns einen Braten (meistens Hähnchen) und da wir nur zu dritt sind, gibt es oft Reste. Das reicht aber leider nicht wieder für eine komplette Malzeit zu Dritt. Was kann man da tun? **Improvisieren!**

Ich habe den Bratenfond aus der Form genommen, die ganzen Fleischreste von den Knochen herausgepuzt … noch die restliche Beilage dazu getan und eine schöne Pfanne daraus gemacht. Als Brot habe ich auch nicht etwas extra gebacken sondern unsere Reste vom Frühstück genommen: **Scheiben Brioche**. Sie war ein bisschen hart und ich habe sie also kurz in der Pfanne anröstet! délicieux □□

Nur als Info, wir haben die Kartoffeln für eine kleine Kübissuppe benutzt! Nichts ging verloren.

Und so schnell geht es:

Zutaten für Winter Tartine (Restverwertung):

Einen Rest Brathähnchen (ungefähr 200-300 g Fleisch) mit Beilage (Pilze, Zwiebeln, Äpfel…), 20 g Butter, 1 Schuss Weisswein (100 ml Max.), Salz und Pfeffer.

Nach Wunsch kann man noch klein geschnittene Pilze (Steinpilze oder Pfifferlinge), kleine Apfel- oder Birnen-Stückchen, 3 Feigen oder sogar 1 Orange …. einfach was man noch in der Küche so hat.

Alles außeinander ziehen (die Fasern vom Fleisch) und alles was größer als 1 cm ist kleiner schneiden.

In einer Pfanne 20 g Butter schmlezen, die ganze „Fleisch-Füllung“ geben und kurz anbraten. Ich habe den Bratenfond ausgekratzt und in die Pfanne mit gegeben. Dazu noch den Schuss Weisswein und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Brioche- (oder das Brot) -Scheiben toasten und belegen. Wir haben daraus 5 Portionen bekommen.

Dazu nur noch einen kleinen Salat oder Süppchen et voilà, man kann aus fast nichts ein leckeres Abendbrot zaubern.

BISOUS und bis bald

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de