Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



BRETONISCHER GALETTES-KUCHEN MIT CHAMPIGNONS

ZUBEREITUNG: 35 MIN. · KOCHZEIT: 15 MIN. · BACKZEIT: 25 MIN.

Morgen ist wieder die **Chandeleur**! Unsere **französische „Crêpes“ Feier**! Es wird (mit den Kindern) viel Crêpes gebacken und selbstverständlich auch Crêpes geworfen. Mal sehen, wie viel auf dem Boden landen … da freut sich immer der Hund sehr drauf □□

Dieses Jahr wirft Léandre die Crêpes hoch und er hat bereits fleißig geübt. Bei uns gibt es die traditionellen Crêpes zum Frühstück und Vesper und für die Mahlzeit eher Galettes: Ungefähr das Gleiche aber mit Buchweizenmehl. Der Geschmack passt einfach besser zu herzhaften Speisen. In Frankreich werden Crêpes aber auch gebacken als Auflauf. Diese Variante ist auch seeeehr beliebt bei den Kindern! Hier das Rezept mit Schinken und Spinat.

Heute gab es bei uns die Galette Variante mit allen Resten aus dem Kühlschrank. Wisst ihr? die Käsereste, die ein bisschen zu Hart geworden sind, der Rest Schinken und die letzten Champignons…
Käse wird nie weggeworfen! Sakrileg! Man kann immer etwas damit zaubern. Hier wieder ein sehr leckerer Einsatz in meinem Rezept für die Chandeleur.

Ich habe mein kleines Rezept für Galette mit Buchweizenmehl genommen und damit 2 kleinen 16cm Galettes Kuchen damit zubereitet. Es ist sehr einfach und man kann es auch sehr gut einfrieren. Ihr könnt aber die Galettes backen und dann nur die Hälfte für den Kuchen herzhaft genießen und den Rest mit Salzbutter Karamell Creme als Nachtisch (Rezept für die Karamell Creme hier)

Und so einfach ging es:

Zutaten für einen Galettes-Kuchen 16 cm (16cm Tortenform) :

125g Buchweizenmehl, 1 Ei, 15g geschmolzene Butter, 250 ml Wasser (nach Wahl eine Prise Salz) + 20 g Butter zum Backen.

10 Champignons, 7 Scheiben Serrano, 90-120 g Hartkäse (Gruyère), 1 Zwiebel aus Roscoff (oder 1 große Schalotte), nach Wahl 50 ml Weißwein, Muskatnuss, Salz und Pfeffer. + 10 g Butter zum braten.

1- Den Galetteteig zubereiten: die Butter schmelzen. In einer Schüssel das Buchweizenmehl, das Ei und die geschmolzene Butter geben, anfangen zu rühren und nach und nach das Wasser dazu geben. In einer Pfanne die Butter schmelzen und die Galettes mit einem Teigverteiler in der Pfanne drehen. Man braucht es, weil der Teig sehr dickflüssig ist. Sonst werden die Galettes zu dick.

2- Die Zwiebel in dünnen Scheiben schneiden. Den Käse reiben, die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Den Schinken in Stückchen schneiden. In einer Pfanne die Butter schmelzen, darin die Zwiebeln anbraten und dann die Champignons geben. (Optional: mit Weisswein ablöschen). Mit einer Prise Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

3- In einer kleinen antihaftbeschichteter Form (16 cm-20 cm) (Ja, antihaft, weil sonst müsst Ihr die

Form vorher mit Butter und Mehl einfetten), die erste Galette auf den Boden legen. Dann ein bisschen von der Champignons Pfanne geben, etwas Käse und ein bisschen Schinken … dann die nächste Galette … und so weiter bis zum oberen Rand.

4- Die Form mit Alupapier umwickeln und 20-25 Minuten bei 190°C Umluft backen.

Et Voilà !

Richtig Lecker und mit einem kleinen Salat serviert war es das perfekte Kinderessen. Nächstes Mal werde ich es mit Spinat verfeinern…. ein bisschen mehr Gemüse kann nicht schaden , oder ?

Ich wünsche euch einen schönen Abend und eine leckere Chandeleur ! BISOUS

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