AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
gross	70 Min.	ganzjährig	Frankreich

KRÄUTERSOUFFLÉ



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Das Gelingen der feinen Eierspeise verlangt genaues Arbeiten mit sauberem Geschirr. Chapeau an alle, denen das Gericht auf Anhieb gelingt!

ZUTATEN (4 PERSONEN)

80 g	Butter	4	Ei
1	Zwiebel, klein	60 g	Sbrinz
1 Bd	Petersilie, fein gehackt	60 g	Greyerzer
1 Bd	Schnittlauch, fein gehackt	0.5 Pr	Muskatnuss
1 Bd	Dill, fein gehackt	2 Sachet	Backpulver
40 g	Mehl	1 TL	Zitrone, Saft
4 dl	Vollmilch		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 180º C vorheizen. Zwiebel fein hacken und glasig dünsten. Fein gehackte Kräuter zugeben, kurz mitdünsten und beiseite stellen.
2. Butter in einer Pfanne schmelzen, Mehl beifügen, kurz dünsten. Von der Platte nehmen, Milch langsam einrühren. Auf die Kochplatte zurückstellen. Unter Rühren zu einem dicken Pudding einkochen. Dies dauert 6 bis 8 Min. Etwas abkühlen lassen.
3. Ei in Eigelb und -weiss trennen. Die verquirlten Eigelbe, die Kräuter und den Käse mischen und würzen. Die Eigelb-Käse-Mischung mit dem Mehl-Pudding mischen.
4. Das Eiweiss mit dem Backpulver und dem Zitronensaft sehr steif schlagen. Ein Viertel mit dem Teigschaber unter die Soufflémasse mischen. Nun den Rest vorsichtig unter die Masse heben.
5. Die gekühlte Soufflféform ausbuttern und Masse einfüllen. Soufflé in gut 40 Min. goldbraun backen. Die Temperatur in vier Schritten auf 220º C erhöhen. Backofentüre erst am Ende öffnen.