



Odenwald-Gasthaus Mümlingstube

Familie Dieter Mohr
Hauptstraße 16
64711 Erbach
Telefon (06062) 3379 – Fax (06062) 61164
E-Mail: info@muemlingstube.de
Internet: www.muemlingstube.de

Ebbelwoihinkelsche mit Grünkernpfifferlingrisotto

Zutaten Ebbelwoihinkelsche

4 Hähnchenbrüste, Fett, Salz, Pfeffer, 50 g Zwiebelwürfel, 40 g Karottenwürfel, 30 g Lauchwürfel, 80 g Apfelwürfel, 0,4 l Geflügelbrühe und 0,2 l Apfelwein

Zutaten Grünkernpfifferlingrisotto

200 g Grünkern, 40 g Zwiebelwürfel, 20 g Butter, ca. ½ l Wasser, Salz, Pfeffer, 200 g Pfifferlinge, 20 g Butter und 5 cl Sahne

Zubereitung Ebbelwoihinkelsche

Die Hähnchenbrust würzen und in einem Bräter in heißem Fett anbraten. Die Hähnchenbrust herausnehmen. Im gleichen Fett die Gemüse- und Apfelwürfel anbraten. Mit der Geflügelbrühe und dem Apfelwein auffüllen. Die Brüste wieder einlegen und in 20-30 Minuten fertig schmoren. Die Sauce kann eventuell noch etwas eingekocht werden.

Zubereitung Risotto:

Die Zwiebelwürfel in der Butter andünsten. Dann die über Nacht gut eingeweichten Graupen dazugeben, mit Wasser aufgießen und würzen. Aufkochen und zugedeckt bei kleiner Hitze gar ziehen lassen. Dabei öfter umrühren. Der Grünkern ist nach zirka 30 Minuten weich. Die Pfifferlinge putzen, waschen und etwas kleinhacken, mit Butter in einer Pfanne kurz anschwitzen und zu den Graupen geben. Es können auch Pfifferlinge aus der Dose verwendet werden. Risotto mit der Sahne durchkochen und abschmecken

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!