



## Basler Röstli

Rezept von Walter Wyssen und André Karlen

### Zutaten für zehn Personen

- 300 g Pouletbrust geschnetzelt
- 350 g Suppengemüse fein geschnetzelt
- 1500 g Röstli
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Paprika
- 25 g Leckerli-Gewürz (Rezept siehe unten)
- 60 g Frühlingszwiebelgrün

### Zubereitung

Geschnetzelte Pouletbrust mit wenig Hühnerbouillonpaste blanchieren. Wenn das Fleisch gar ist, herausnehmen, kalt abspülen und auf die Seite stellen.

Das fein geschnittene Suppengemüse in heissem Wasser blanchieren, kalt abschrecken und auskühlen lassen.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Röstli und Gewürze beifügen. Gut anbraten, bis die Röstli Farbe angenommen hat. Das Pouletfleisch beifügen und nochmals anbraten.

3 bis 5 Minuten bevor die Röstli fertig ist, das Suppengemüse beifügen und mit dem Leckerli-Gewürz abschmecken. Mischen, mit Frühlingszwiebelgrün garnieren und heiss servieren.

### Tipp

Wir empfehlen als Beilage einen frischen, fein gewürfelten Tomatensalat mit italienischem Dressing, Zwiebeln und Schnittlauch.

### Rezept Leckerli-Gewürzmischung

### Zutaten

50g Wacholderbeeren, 8g Sternanis ganz, 155g Zimtpulver, 12g Schwarzer Pfeffer, 60g Koriander, 30g Anispulver, 20g Ingwerpulver

### Zubereitung

Wacholder und Sternanis miteinander fein mixen, danach die restlichen Zutaten beifügen und nochmals kurz durchmixen.

### Verwendung

An einem dunklen Ort in einem geschlossenen Geschirr lagern. Passt gut zu Rindfleisch, Basler Rösti und Weihnachtsgebäck.