



## Brüsseler ...

*Eine europäische Wegwarte auf Abwegen ...*

**Zutaten:** für Tim's und Struppi's

4 grosse Chicorées

1 grosse Zwiebel, in feine Streifen geschnitten

3 TI Kapern, grob gehackt

Salz, Pfeffer, wenig Paprika

Rahm

Vermuth, trocken

Olivenöl

Sbrienz, gerieben

### Zubereitung

... Die Chicorées waschen und längs halbieren ... Die dicken Stengel einschneiden ... Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen, die Zwiebel andünsten und die Chicoréehälften in die Pfanne dazulegen ... Die Hälften wenden, wenn die Unterseite weich wird ... Das Gemüse würzen, die Kapern dazugeben und alles mit Vermuth ablöschen ... Die Chicoréehälften in eine gebutterte Auflaufform geben und mit Käse bestreuen ... Die Sauce reduzieren und über das Gemüse leeren ... Den Auflauf mit wenig Olivenöl beträufeln und im vorgeheizten Backofen kurz überbacken ...

### Tipps:

... Kennen Sie Bruxelles? ... Studieren Sie den Stadtplan und folgen Sie den Anweisungen von Tintin & Milou ... Umrunden Sie das Atom und stellen Sie sich dabei vor, Sie wären auf dem Weg zum Mond ... Geniessen Sie dann den Chicorée mit einem Leffe ... Gönnen Sie sich nach dem anstrengendem Stadtrundgang eine belgische Praline ( Es gibt Leute, die behaupten, diese seien die Besten ...) ... Wünschen Sie eine Stadtführung mit Hedwige wenden Sie sich an folgende Adresse: [info@koifischer.ch](mailto:info@koifischer.ch)

### Links

<http://www.youtube.com/watch?v=DRWtAsDSMrl>

<http://de.wikipedia.org/wiki/Chicorée>

<http://www.youtube.com/watch?v=9URdyI3DRFE>

<http://www.youtube.com/watch?v=sJYfs50-GIE>

<http://www.youtube.com/watch?v=cUWAmL1OcsA>

<http://www.youtube.com/watch?v=nVT1XFzxtxs>

[http://www.youtube.com/watch?v=\\_cMiv7Hle7I](http://www.youtube.com/watch?v=_cMiv7Hle7I)

HOTLINE: [info@koifischer.ch](mailto:info@koifischer.ch)

