



## Ofenküchlein mit Gemüse-Curry

Ofenküchlein, auch Windbeutel genannt, sind vor allem in der Dessertküche anzutreffen. Sie können nebst süssen, auch mit pikanten Füllungen zubereitet werden. Auch kann der Teig mit Käse ergänzt werden, wie bei den kleinen Gougères au Gruyère, einer Spezialität aus dem Burgund. Sie passen ausgezeichnet zu einem Pilz- oder Gemüseragout das in einer Curry-Sauce geschmort wird.

Das Gemüse kann nach persönlichen Vorlieben oder vorhandenen Vorräten ausgewählt werden, Peterliwurz ist aber ein guter Tipp, er schmeckt, wie der Name sagt, sehr krautig und gibt dem Ragout eine gute Würze.

### Zutaten (2 Portionen)

1,5dl	Milch
50g	Butter
100g	Mehl
40g	Fribourger Vacherin
3	Eier
	Salz
400g	Gemüse (Rüebli, Peterliwurz, Broccoli, Lauch)
30g	Zwiebel
1,5dl	Gemüsebouillon
40g	Sauerrahm
2Tl	mildes Curry
	Pfeffer
	Rapsöl

### Zubereitung

### Gemüse-Curry:

Gemüse rüsten, Rüebli zu Stengeli schneiden. Zwiebel hacken.

Zwiebel in Rapsöl kurz andünsten, Rüebli, Peterliwurz und Curry-Pulver zugeben und kurz mitdünsten. Bouillon dazugiessen und 5 Minuten köcheln lassen. Broccoli und Lauch zugeben. Zugedeckt köcheln lassen bis die Gemüse gar sind (ca. 20 Minuten). Zum Schluss Sauerrahm unterrühren und mit Pfeffer abschmecken.

### Ofenküchlein:

Eier verquirlen.

Milch und Butter kurz aufkochen und leicht salzen. Kochplatte ausschalten. Mehl und Käse im Sturz zugeben und mit einer Holzkelke gut verrühren bis der Teig klumpt und am Boden ein weisslicher Belag entsteht. Das dauert 2-3 Minuten. Pfanne von der Kochplatte ziehen.

Verquirlte Eier nach und nach in den noch heissen Teig einrühren. Kräftig rühren bis eine homogene, klumpenfreie Masse entsteht. Das nennt man Brandteig.

Ofen auf 220° vorheizen.

Teig in einen Spritzbeutel füllen und damit auf einem eingebuterten Backblech zu Küchlein formen.

In die Mitte des Ofens einschieben und 25 Minuten backen. Nach 5 Minuten Temperatur auf 200° reduzieren. Wichtig: Ofen während dem Backen nie öffnen, da sonst die Küchlein nicht aufgehen.

Ofenküchlein quer aufschneiden und aufklappen. Gemüse-Curry auf die Küchlein (und daneben) geben. Küchlein zuklappen und servieren.









