

Liebe Martha,

entschuldige, dass es so lange
gedauert hat mit dem Rezept!
Dafür gibts jetzt 2! Vielleicht?
Kömmt ihr beide Kränzchen

Liebe Grüsse

Dorly

Poulet süss-sauer

Das Poulet süss-sauer, das Dorly Rapp zubereitet, ist das Lieblingsessen des 97-jährigen Moritz Rapp! Hier das Rezept:

Zutaten für 2 Personen:

300 g Poulet-Filet oder Poulet-Geschnetzeltes
1 kleine rote Peperoni
1 kleine Zwiebel
1 kleine Büchse Ananas in Würfeln
Süss-saure-Sauce (überall erhältlich)
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Peperoni und Zwiebel in ca. 1-2 cm grosse Würfel schneiden, in wenig Wasser weichkochen.
Fleisch anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Pfanne die süss-saure Sauce, die Ananas, die Peperoni und die Zwiebeln aufkochen,
gut umrühren. Das Fleisch beigegeben. Fertig!

Dazu Reis oder Chinesische Nudeln servieren.

Dorly Rapp

Vogel-Nestli

Rezept von meiner Mama im Bündnerland (ca. aus dem Jahr 1945).

Zutaten für 2 Personen:

2 gekochte Eier
200 g Kalbsbrät
Paniermehl
Bratöl



Zubereitung:

Eier schälen und je in 100 g Brät einpacken.

Rundum panieren.

Allseitig anbraten, bis sie knusprig sind.

Aus der Pfanne nehmen und längs halbieren. Daraus entsteht ein Vogel-Nestli.

Auf Spinat oder Blattsalat sehen die Nestli besonders hübsch aus.

Dorly Rapp