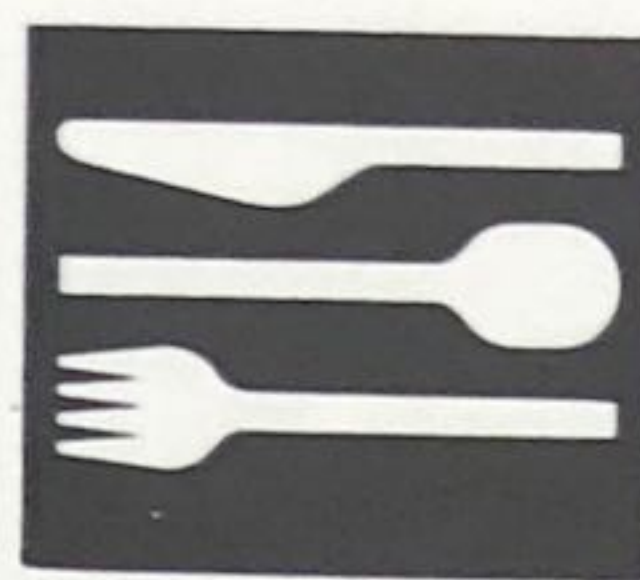


# Gefüllte Artischocken

4 Personen



Vorspeisen  
Karte Nr. 29

1





# Gefüllte Artischocken

Vorspeisen  
Karte Nr. 29

1

Vorbereitungszeit 15 Min. · Kochzeit insg. 35-45 Min.

**4 große Artischocken**  
**reichlich Salzwasser**  
**2 Eßl. Essig**  
**150 g Champignons**  
**150 g gekochter Schinken**  
**1 Eßl. Butter**  
**1 Eßl. Zitronensaft**  
**3 Eßl. Sahne**  
**1 Teel. Stärkemehl**  
**Salz, Pfeffer**

Frisch zubereitet und sehr heiß servieren, evtl. mit französischem Stangenweißbrot.

Getränkervorschlag: trockener Weißwein.

---

**1.** Von den Artischocken die Stiele ausbrechen und die äußersten Blätter entfernen. Die übrigen Blätter stark zurückschneiden. Dem kochenden Salzwasser

Essig zufügen und die gewaschenen Artischocken einlegen. 35-45 Min. kochen, bis der eßbare Teil eines äußeren Blattes weich ist.

**2.** Das Kochwasser abschütten, dann die innersten bläulichen Blättchen und das „Heu“ am Boden mit einem Teelöffel sorgfältig entfernen. Die Artischocken warm halten.

**3.** Während der Kochzeit der Artischocken die Champignons waschen, putzen und grobblättrig aufschneiden. Den gekochten Schinken in Würfel schneiden. Champignons und Schinken in Butter dünsten, Zitronensaft einrühren.

**4.** Wenn die Champignons gar sind, Sahne mit Stärkemehl angerührt zufügen und gut umrühren. Salzen, pfeffern und noch einmal aufkochen lassen. Die Artischocken mit dieser Mischung füllen und sofort servieren.