



Julienne

- **Küche:** Französisch, Russisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Die Liebe der Russen zur französischen Kultur, ihrer Sprache und Küche hat sich im 19. Jahrhundert fest verankert. Viele Rezepte sind bis heute noch beliebt und werden gerne zu verschiedenen Anlässen nachgekocht, so zum Beispiel auch der Julienne. Der Julienne wird meist mit Pilzen, eventuell auch zusätzlich noch mit Huhn, in kleinen runden Förmchen (vorzugsweise aus Metall mit einem kleinen Griff) gebacken.

Als herzhaft, mit würzigem Käse überbackene warme Vorspeise ergänzen sie in Russland meist wunderbar das festliche Weihnachtsessen oder Silvestermenü und werden auch gerne bei einem Theaterbesuch am Buffet gegessen.

Zutaten

- 250 g Pilze
- 1 Zwiebel
- 100 ml Sahne
- 100 g Käse
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken
- 10 g Butter oder Öl zum Braten

Zubereitungsart

Schritt1

Zwiebeln und Pilze in kleine Würfel schneiden und anbraten. Salzen und pfeffern. In den Förmchen anrichten.

Schritt2

Mit der Sahne übergießen und mit geriebenem Käse bedecken.

Schritt3

Bei 180 Grad im Ofen backen, bis eine goldene Kruste entsteht.

Zutaten: Käse, Pilze, Sahne, zwiebel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/julienne/>