

Kochbox „Kein Schaltjahr“

26.02.2021

Bitte lesen Sie diese Anleitung, vor Beginn, aufmerksam komplett durch!

Vorspeise

Wildterrinen von Hirsch & Wildschwein

Pistazien / Traubenkompott / Spitzkohlsalat

Anleitung

Die Terrine 2 Stunden vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen, kurz vor dem Servieren auf Ihren Vorspeisenteller zusammen mit dem Traubenkompott und Spitzkohlsalat anrichten .

Lauwarmes Käsesoufflé (vegetarisch)

Traubenkompott/ Spitzkohlsalat

Anleitung

Das Käsesoufflé kurz im Ofen bei 120 Grad oder in der Mikrowelle für 30 Sekunden erwärmen. Kurz vor dem Servieren auf Ihren Vorspeisenteller zusammen mit dem Traubenkompott und Spitzkohlsalat anrichten .

Suppe

Skrei - Velouté

Krabbenklößchen / Fenchel / Staudensellerie

Anleitung

Velouté in einem Topf aufkochen, die Einlage dazu geben , kurz erwärmen und in einem vorgewärmten Suppenteller anrichten.

Bitte wenden

Cremesuppe von weißen Bohnen (vegetarisch)

Majoran / Wachtelbohne / eingeweckte Paprika / Schlotte

Anleitung

Suppe im Topf erhitzen, die Einlage zur Suppe geben und kurz mit erwärmen. In einem vorgewärmten tiefen Teller anrichten.

Hauptgang

Rinderschäufele (24 Std. gegart)

Anleitung

Rinderschäufele im mitgeliefertem Vakkumierbeutel im Wasserbad bei circa 70 Grad für circa 20 Minuten erwärmen. Alternativ in einem kleinen Topf erhitzen.

Perlhuhn supremé (Brust gefüllt , sousvide vorgegart)

Anleitung

Perlhuhnbrust im mitgeliefertem Vakkumierbeutel im Wasserbad bei 50 - 60 Grad für circa 15 Minuten erwärmen. Danach in einer Pfanne und etwas Butter , auf der Hautseite anbraten.

Gebackene Maultasche mit Wildpilzen

Anleitung

Die Maultasche in der gelieferten Aluschale ohne Deckel bei circa 120 Grad für 25 Minuten im Ofen erhitzen.

Beilagen

Perlzwiebeln / Rahmwirsing / Steckrüben - Kartoffel - Stampf

Anleitung

Den Rahmwirsing in einem kleinen Topf erwärmen. Den Kartoffel -
Steckrüben - Stampf in einem kleinen Topf erwärmen. Alternativ die
Behälter mit den Beilagen in der Mikrowelle erhitzen.

Nachspeise

„Unser Cheesecake“ im Glas

Waldmeister / Vollkornkeks / Ananaskompott

Anleitung

Den Cheesecake 2 Stunden vor dem Servieren aus dem Kühlschrank
nehmen und bei Zimmertemperatur temperieren. Kurz vor dem
Servieren das Ananaskompott darauf verteilen.

Guten Appetit!

**Bitte beachten Sie unsere nächste Kochbox zum
internationalen Frauentag**

(Abholung am 06.03.2021)

***und unsere „Weinstuben außer Haus, für zu Haus“ Angebote,
jeden Freitag & Samstag zum abholen. Näheres finden Sie
auf unserer Webseite.***

Allergiker -Information

Wildterriner = Nüsse, Lactose, Gluten, Sojasoße (Gluten)

Käsesoufflé = Gluten, Lactose, Eier

Skreivelouté = Lactose, Fenchel, Krustentiere

weiße Bohnensuppe = Lactose, Hülsenfrüchte

Rinderschäufel = Sojasoße (Gluten), Sellerie

Perlhuhn = Sojasoße (Gluten) , Lactose

Maultasche = Pilze, Laktose, Gluten

Rahmwirsing = Laktose,

Steckrüben Kartoffelstampf = Laktose

Cheesecake = Laktose, Gelatine, Gluten, Chiasamen