

Geschmorter Tafelspitz mit glasierten Äpfeln und Birnen



-9-



-7-

Für Personen

- | ½ Zwiebeln
- | ¼ kg Tafelspitz
- | Salz
- | Pfeffer
- | Zucker
- | 1 EL Öl
- | 125 g grüne Bohnen
- | 1 Stiel/e Thymian
- | 50 g Quittengelee
- | ½ kleine Äpfel
- | ½ kleine Birnen
- | 50 g Kirschtomaten
- | 12½ g Mandelkerne (ohne Haut)
- | 10 g Parmesan (Stück)
- | ½ Knoblauchzehen
- | 187½ g Kartoffeln

www.minibooks.ch

ÖSD Restaurante

Empfehlung des Küchenchefs

Stärke, Knoblauch und Wein glatt
rühren und in einem Topf erhitzen.
Käse nach und nach zugeben und
schmelzen. Kurz aufkochen, mit
Pfeffer und Paprika abschmecken.
Käsesoße in den Fonduepot
füllen, mit etwas paprika
bestäuben und auf das Rechaud
stellen.

Salat und Vinaigrette vermengen
und in einer Schale anrichten. Brot
auf einer Platte anrichten. Brot auf
Spieße stecken und in die
Käsesoße tauchen. Käsesoße
öfter umrühren. Dazu schmecken
Oliven und Peperoni.

-5-

Salat waschen, trocken schütteln
und putzen. Essig, Senf und Honig
verrühren, Öl darunter schlagen, mit
Salz und Pfeffer würzen.

Brot in Stücke schneiden. Käse
grob raspeln. Knoblauchzehen
mit einer halben Knoblauchzehen
ausreiben. Knoblauch durch eine
Presse drücken.

-4-

Zubereitung

30 Minuten

ganz einfach

| Edelsüß-Paprika

- | 50 g Fehlsalat
- | ¾ EL Weißwein-Essig
- | 1 TL Senf
- | 1 TL Honig
- | 2 EL Olivenöl
- | 1 Laugenbrötchen (à ca. 50 g)
- | 1 Baguettebrötchen (à ca. 80 g)
- | 4 1/2 g Weizen-Mischbrot
- | 4 1/2 g Gruyère-Käse
- | 4 1/2 g Appenzeller-Käse
- | 4 1/2 g Raclettekäse
- | 1 Knoblauchzehen
- | 1/2 g Speisestärke
- | 75 ml trockener Weißwein
- | Pfeffer

-3-

Für Personen

-2-

Fondue