

Kochen mit Wein & Seele

Online Weinprobe am 26.2.2022

<u>Menü Plan:</u>	<u>Vorspeise:</u>	Rote Beete Carpaccio	<i>nussig & fein</i>
	<u>Hauptgericht:</u>	Hähnchenbrust Cordon bleu	<i>fruchtig & leicht</i>
		Bratkartoffel	
		Feldsalat	
	<u>Dessert:</u>	Weincreme mit „Arme Ritter“	<i>cremig & süß</i>

Eine gewisse **Vorbereitung** für unser Menü ist vom Zeitplan, alles pünktlich fertig zu haben, sehr wichtig!

Wir beginnen mit dem Dessert

- 2 Eiweiß zu Eischnee schlagen
- bei den Brötchen die Kruste abreiben und beiseite stellen
- Brötchen halbieren und für ca. 2 Stunden in eine Schüssel mit einem Gemisch von einem Ei und Milch einlegen (ab und zu wenden) Die Brötchen sollen ganz durchgeweicht sein.

Kartoffeln

- Kartoffeln schälen und in ca. ½ cm großen Scheiben schneiden
- 2 große Zwiebel schälen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden

Rote Beete:

- Rucola waschen und abtropfen lassen
- Sonnenblumenkerne in Öl, goldgelb in der Pfanne rösten
- rote Beete in dünne Scheiben schneiden
- Schnittlauch klein schneiden

Fleisch:

- Orangen schälen, filetieren und in dünne Scheiben schneiden

Feldsalat:

- Salat waschen und abtropfen lassen
- Orange schälen und filetieren
- Tomaten waschen und halb schneiden

Werkzeug:

- Pfannen für (Fleisch, Bratkartoffel und arme Ritter)
- Topf oder kl. Pfanne für die Sonnenblumenkerne zu rösten
- 1 Kochtopf
- 2 Pfannenheber
- 1 Kochlöffel
- große und kleine Löffel, Gabel
- Mixer
- Schneebesens
- Sieb zum Abtropfen
- Messbecher
- versch. Schüsseln
- 2 Holzbretter
- pro Fleischstück 2 Schaschlikspieße
- 1 großes und ein kleines scharfes Messer

