

M E N U E :

BOUILLON MIT FLAEDLI

*

GEBRATENES SCHWEINEFLEISCH MIT KEFEN

EXOTISCHER FRUCHTSALAT

BOUILLON MIT FLAEDLI

Zutaten für 4 (3) Personen:

1 Liter (7,5 dl) Wasser
2 Würfel (1,5) Gemüse- oder Rindsbouillon
1/2 (1/3) Päckli Flädli
1 Schuss Cognac oder Sherry

Zubereitung:

Wasser mit Bouillon aufkochen.
Pfanne von der Platte nehmen. Flädli begeben, 2 Min. ziehen lassen.
Vor dem Servieren Cognac oder Sherry begeben.

EXOTISCHER FRUCHTSALAT

Zutaten für 4 (3) Personen:

Marinade:

Saft von 1 Zitrone
2 Essl. Honig
1/2 dl Wasser
1 Prise Ingwer

800 g (600) g exotische Früchte
(z. B. Lycgees, Mango, Kiwi, Ananas usw.)
1 Essl. Mandeln

Zubereitung:

Für die Marinade alle Zutaten in kleines Pfännchen geben, kurz aufkochen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
Die Früchte schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
Sofort in die Marinade geben und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Mandeln hacken und darüber streuen.