

## Jetzt sind Sie an der Reihe

Diese Gourmetbox enthält alle vorbereiteten Zutaten für Ihr Menü. Mit einem Aufwand von 15 Minuten kreieren Sie daraus Ihr Genuss-Erlebnis. Viel Spass in Ihrer Gourmetküche!

### VORBEREITUNG

- Ein **Blech** in die **Mitte des Backofens** schieben.
- Eine mittelgrosse **Pfanne mit Wasser** füllen und auf dem Herd **parat** stellen.
- Eine **Pfanne** bereitstellen.
- Zutaten nach **Etikettenfarben** sortieren.
- **Brot** für vier Minuten im vorgeheizten Backofen **aufbacken**.
- Das **Geschirr** für die Suppe und den Hauptgang **vorwärmen**.
- Tisch hübsch **eindecken**. Beiliegendes **Menükärtli** dazulegen.

### VORSPEISE



- 01 Den **marinierten Federkohl** diagonal in einem Streifen auf den Teller geben.
- 02 Die **ingelegten Steckrüben** auf dem Teller verteilen.
- 03 Mit dem **Walnusspesto** und dem **Randenchips** nach Belieben ausgarnieren.

#### Tipp

- Falls vorhanden, können Sie diese Vorspeise gut mit frischen Kräutern ausgarnieren.

#### Vorbereitung Suppe

- **Suppe** in eine Pfanne geben, Herd auf kleiner Stufe anstellen.

---

**Vorspeise servieren.**

### SUPPE



- 01 Die **Pastinaken-Apfelsuppe** noch kurz aufkochen. In Tassen oder Suppentellern anrichten.
- 02 Mit der **Zwiebelerde** ausgarnieren und einige Tropfen **Petersilienöl** auf die Suppe träufeln. Das **Bio-Brötli** dazu reichen.

#### Vorbereitung Hauptgang

- Herdplatte mit vorbereiteter Pfanne mit Wasser anstellen.
- Ofen auf **180°** einstellen.

---

**Suppe servieren.**

## HAUPTGANG



- 01 Die **Spinatspätzli** für 15 Minuten im Ofen erwärmen.
- 02 Den **Rindssauerbraten**, das Sauerkraut und die karamellierte Kürbisspichel direkt im Beutel in das heisse, aber nicht mehr kochende Wasser geben.
- 03 Pfanne vom Herd nehmen, 12 Minuten ziehen lassen.
- 04 Die **Spätzli** nicht ganz in der Mitte des Tellers anrichten, das Sauerkraut daneben drapieren. Der Sauerbraten aus dem Vakuumsack auf den Teller legen und die Sauce darüberträufeln.
- 05 Mit den **Kürbisspickeln** ausgarnieren.

## VARIANTE SUPERIEUR

Die **Kalbsbäggli** wie den Sauerbraten im Wasserbad erwärmen, auf den Teller geben und die Sauce drüberträufeln. Hauptgang anrichten, wie oben beschrieben.

## VARIANTE VEGETARISCH

Die **Kürbisgnocchi** für 20 Minuten im vorgeheizten Ofen erwärmen. Sauce in einer kleinen Pfanne aufwärmen. Anrichten wie oben beschrieben.

**TIPP:** Garnieren Sie den Hauptgang mit Kräutern wie Thymian, Rosmarin oder Bohnenkraut.

---

**Hauptgang servieren.**

## DESSERT



- 01 Das **Zwetschgenpapier** in die Mitte des Tellers legen.
- 02 Das **Marroni-Mousse** mit zwei Löffeln zu drei Nocken formen und auf dem Zwetschgenpapier anrichten.
- 03 Nach Belieben mit den **Honig-Feigen** ausgarnieren.

**TIPP:** Falls vorhanden, mit Lavendel, frischer Minze oder gehackten Pistazien ausgarnieren.

---

**Dessert servieren.**

Hotline

031 320 00 15