

PROBIERLÖFFELCHUCHI KLETTGAU

Chochette: Outdoor in Mammern: Dieter Kunz

19. August 2021

* * *

APÉRO

Diverse Snack's

* * *

VORSPEISE

Grillbrötli Trottenfest

* * *

MENÜ

Gemischte Fleischgrilladen
mit Eisbergsalat

* * *

DESSERT

Erfrischende Zitronencreme

* * *

GETRÄNKE:

Biere und Mineralwasser

Rotwein: Las Flores Rioja, Spanien

* * *

Kochete „outdoor“ in Mammern, 20.08.2020

Apéro

(4Personen)

400 g- 1000 g Diverse Chips, Salzstangen, Nüsschen (Partimix) etc.

Vorspeise

Gemäss Vorschlag HP. Müller (Versuchs-Apéro Trottenfest 2021 = Wyywanderig Löhningen)

Hauptgang:

Diverse gemischte Grilladen mit Eisbergsalat
(4 Personen) **Arbeitszeit:** ca. 10 Min.

Fleisch:

- Grill-Fleischmix je nach Lust und Laune, pro Person ca. 250-300gr
- Partybrot (pro Person 80gr)

Dessert

Zitronencrem (a la Rezepte Karl Müller;4 Personen)

500 g Naturejoghurt

2.5 dl Rahm

250 gr Kondensmilch

2 Zitronen

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 15 Min. **Ruhezeit:** nicht notwendig! Ev. Kühlstellen ca. 1 Std. /

Schwierigkeitsgrad: simpel

Zitrone waschen und schönen feinen Zitronenschnitz als Deko, pro Person 1x auf die Seite stellen. Zitronen sparsam mit feiner Raffel anschälen, Zitronen auspressen.

Rahm schaumig schlagen mit etwas Zucker (Vanillezucker).

Hauptmasse: Naturjoghurt, Kondensmilch, Zitronensaft und Zitronenraspel gut verrühren. Schlagrahm langsam darunter ziehen und vermengen. In Dessertschalen kühlstellen.

Portionieren: in ca. 3 dl Glas / Teller verteilen und mit Minimerengue und Zitronenschnitz dekorieren.

Än Gutä wünscht Dieter & Karl