

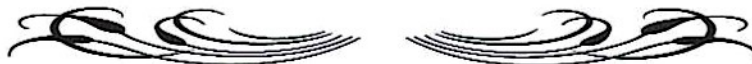
HOBBY - CHÖCH Bernhardzell

# Menu

## Kurzes Menü (Gourmet Plausch)



\*\*\*\*\*



**Freitag, 4, August 2023.19.00 Uhr**  
 Alters- und Pflegeheim Wiborada, Bernhardzell

**Suppe : Sellerietrüffel (für Guormet-Plausch)**

\*\*\*\*\*

**Klabs - Ragout**  
**Polenta**  
**Kefen**

\*\*\*\*\*

**Dessert gemäss Angaben Gianpaolo**

\*\*\*\*\*

## **Suppe: Sellerietrüffel (TK)**

Für 160 Personen (2 Abende à 80 Pers.) je 3 lt.

|          |  |
|----------|--|
| 1 kg     | Zwiebeln fein gehackt;                           |
| 1 kg     | Lauch fein geschnitten,                          |
| 250 gr.  | Butter zum andämpfen                             |
| 1 kg     | Sellerie, schälen und in kleine Stücke schneiden |
| 4 lt.    | Gemüsebouillon                                   |
| 2 lt.    | Voll-Rahm  |
| 1 Bund   | Peterli fein hacken                              |
| 1 Schale | Trüffelbutter                                    |

Zubereitung: Gemüse im Butter andünsten, mit Bouillon ablöschen und 20 min. köcheln Pürieren, Rahm schlagen und darunterziehen, die Trüffelbutter darunterziehen, abschmecken und in vorgewärmte Teller anrichten, mit Schlagrahm und mit Petersilien garnieren.

## **Kalbs – Ragout    Polenta    Kefen**

Für 8 Personen

|         |   |
|---------|---|
| 800 gr. | Kalbsfleisch in Stücke geschnitten  |
| 1 Stck. | Zwiebel    3 Stck. Knoblauchzehen, 3-4 Lorbeerblätter, Nelken zum Spicken |
| 1/2 lt. | Bratensauce   |
| 1/2 lt. | Rotwein   |
|         | Salz und Pfeffer zum abschmecken  |

Zubereitung: Etwas Öl in die Bratpfanne geben, aufheizen Kalbfleisch gut anbraten, mit Pfeffer und Salz würzen, herausnehmen, feingehackte Zwiebel, Knoblauch, eine mit Lorbeerblätter und Nelken gespickte Zwiebelhälfte langsam anbraten, mit Rotwein und Bratensauce ablöschen, abschmecken. Fleisch in die Sauce geben und ca. 30 Min. köcheln lassen.

Polenta 35 gr. pro Person Flüssigkeit gemäss Packung begeben, Hühner- oder Gemüse Bouillon abschmecken.

Kefen fädeln, im Salzwasser guter biss weich kochen, Wasser ableeren und mit Butter verfeinern. Schön anrichten.

## **Dessert nach Gianpaolo für (Gourmet-Plausch)**