

HERZLICH Willkommen

zum Kochkurs, der Ihnen schmeckt!



16
Dezember



- Gemüsesuppe
- Tafelspitz mit Apfel-Meerrettich-Sauce
- Bratapfel

MARQUARDT
KÜCHEN

Deutschlands **Nr.1** für Küchen mit Granit

TAFELSPITZ

Zutaten (4 Portionen):

- 200g Möhren
- 200g Knollensellerie
- 50g Petersilienwurzel
- 800g Tafelspitz
- Salz
- Pfefferkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 250 g kleine Kartoffeln
- 250 g Bundmöhren
- 250g Kohlrabi
- 2 TL Instantbrühe
- 6 EL Brühe



Zutaten für die Sauce:

- 2 säuerliche Äpfel
- 400 g Sauerrahm
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 EL Meerrettich
- Salz
- Pfeffer

So wird's gemacht:

Möhren, Knollensellerie und Petersilienwurzel putzen, würfeln und zusammen mit Tafelspitz, Salz, Pfefferkörnern und Lorbeerblätter in einen ungelochten Garbehälter geben und garen. Zwischenzeitlich Kartoffeln, Möhren und Kohlrabi schälen und in ovale Stücke schneiden. Von dem entstanden Sud 6 EL Brühe entnehmen und zusammen mit dem Gemüse in der Instandbrühe in einen ungelochten Garbehälter geben. Zusammen mit dem Tafelspitz garen. Äpfel schälen und grob reiben. Mit dem Sauerrahm verrühren. Schnittlauch in Röllchen schneiden und mit dem Meerrettich dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das gegarte Fleisch gegen die Fasern in dünne Scheiben schneiden und mit Gemüse und Sauce anrichten.

Dampfgaren bei 90 °C 120-160 Minuten
Dampfgaren bei 100 °C 15 Minuten

MARQUARDT[®]
KÜCHEN

GEFÜLLTER BRATAPFEL

Zutaten (4 Personen):

- 4 mittelgroße Äpfel
- 1 EL Rosinen
- 2 TL Rum
- 100g Marzipan
- 1 EL gehackte Mandeln
- ½ TL Zimt



So wird's gemacht:

Äpfel waschen und das Kerngehäuse ausstechen.

Rosinen in Rum einweichen.

Marzipan, gehackte Mandeln und Zimt mit den Rosinen verrühren und in die Äpfel füllen.

In einen ungelochten Garbehälter geben und garen.

Dampfgaren bei 100 °C ca. 12 min (je nach Größe der Äpfel)