

LOOSLI



MATTHIAS' WEIHNACHTSMENÜ

MATTHIAS' WEIHNACHTSMENÜ



Bei Matthias muss es einfach gut sein. Er braucht dazu halt etwas Hilfe. Dank den neuen technischen Geräten kann er so speditiv ein sehr gutes Resultat erreichen. Wichtig ist aber, dass die Basis wie das Fleisch von sehr guter Qualität sein muss. Das Dessert hat noch eine kleine Geschichte. Als 9-jähriger machte er den Kuchen das erste Mal und genau nach Rezept. Alles war fertig aber der Kuchen wollte einfach nicht trocken werden. Dank einem Anruf bei Sommer Käti war dann auch klar, dass er noch gebacken werden muss.

ZUTATEN HAUPTGANG

800 g Rinderfilet vom Metzger deines Vertrauens
1 Tasse Reis
8 grosse Karotten
1 Zwiebel
Gewürze Salz, Pfeffer, Bouillon

SO WIRD'S GEMACHT

Rinderfilet würzen und scharf anbraten.

Wer einen hat, den Temperaturfühler in das Stück Fleisch stechen und anschliessend dem Menü vom Steamer folgen :) Ohne Steamer im Backofen bei 80 Grad 1.5 Stunden. 1 Tasse Reis in eine Form geben mit 2 Tassen Wasser und Bouillon. Anschliessend dem Steamer folgen. Alternativ den Reis in einer Pfanne kochen. Karotten und Zwiebeln klein schneiden. Mit Butter in der Pfanne anbraten und anschliessend mit Wasser ablöschen. Etwas Bouillon dazu geben und ca. 30 Min. kochen lassen.

ZUTATEN DESSERT

500 g Mehl und Zucker
4 EL Schoggipulver und Kakaopulver
4 EL Öl
1 Pack Backpulver
5 dl Milch
2 Pack Schoggiglasur

SO WIRD'S GEMACHT

Alles zusammen mischen und anschliessend bei 180 Grad 20min Backen.