



Hirschragout

ZUBEREITUNGSANLEITUNG

Liebe Gäste,

dies ist unsere geling-sichere Zubereitungsanleitung zu Ihrem Essen. Alles ist so vorbereitet, dass Sie die einzelnen Bestandteile des Gerichts in kurzer Zeit erwärmen und servieren können. Folgen Sie einfach den untenstehenden Schritten und Sie erhalten ein wohlschmeckendes Gourmetessen im Handumdrehen.

Sie brauchen:

- 2 Töpfe
- 1 Pfanne
- *Im Menü:* 1-2 Töpfe für die Suppe

In der Essensbox enthalten:

- Hirschragout
- Kartoffelkloßpraline
- Apfelchutney

ZUBEREITUNG

Hirschgulasch

1. Apfelchutney aus dem Kühlschrank nehmen und auf Zimmertemperatur kommen lassen
2. In einer Pfanne auf mittlerer Hitze Butter schmelzen, Laugenknödel gleichmäßig braun braten
3. Kartoffelkloßpraline im Wasser sieden lassen
4. Hirschragout in einem Topf auf mittlerer Hitze erhitzen, regelmäßig umrühren
5. Anrichten und mit der Apfelchutney servieren

Menü

1. Amarettini Mousse und Maronen aus dem Kühlschrank nehmen und auf Zimmertemperatur kommen lassen



www.ganymed-brasserie.de

www.brechts.de

shop.ganymed-brechts.de



GanymedBrasserie

BrechtsRestaurant



@ganymed.brasserie

@brechts.steakhaus

© Icons by Freepik

2. Vorspeise:

- Suppe in einem Topf auf mittlerer Hitze erwärmen
- Rote Bete in die Suppe geben oder separat in einem Topf erhitzen und zum Essen reichen
- Maronen zum Essen über die Suppe streuen

3. Das Dessert ist fertig und kann nach dem Hauptgang gereicht werden

Wir wünschen Ihnen «Bon Appétit»!

Ihr Team von Ganymed Brasserie und Brechts Steakhaus



www.ganymed-brasserie.de

www.brechts.de

shop.ganymed-brechts.de



GanymedBrasserie

BrechtsRestaurant



@ganymed.brasserie

@brechts.steakhaus

© Icons by Freepik