

CARSTEN MÜLLER KOCHT

REZEPTLISTE FÜR DEN 07.03.2021

KREIS
OFFENBACH

SPD

HAUPTGANG

Rindersteak (2–3 nach Bedarf)

Beilagen:

Kartoffelstampf
2–3 Süßkartoffeln
etwas Milch
etwas Butter
Muskatnuss
frischer Spinat
Zwiebeln
Knoblauch
etwas Olivenöl

Saucen je nach Geschmack:

Champignonsauce:

200 g Champignons
Zwiebel
Öl
Mehl
100 ml Sahne
Gemüsebrühe
Petersilie
Salz
Pfeffer

oder

Pfeffersauce:

200 ml Rotwein
1 EL Tomatenmark
250 ml Rinderfond
Sahne
Pfeffer, eingelegter grüner aus dem Glas

DESSERT

4–5 Äpfel
175 g Mehl
100 g Zucker
100 g Butter oder Margarine
zum Verfeinern:
gehackte Mandeln, Rosinen, Zimt

BENÖTIGT WERDEN FOLGENDE KÜCHENUTENSILIEN

Pfanne, 2 Töpfe für Beilagen, 1 Schüssel
und feuerfeste Schalen für Dessert