



Genuss zum Mitnehmen - Zubereitung

Bitte lagern Sie alle Speisen bis zum Gebrauch im Kühlschrank. Unsere Empfehlung: Speisen auf vorgewärmten Tellern anrichten.

SUPPEN / VORSPEISEN

Suppen

In einer Pfanne aufkochen und mit dem Pürierstab aufschäumen.

Rindstatar mit Brioche

Brioche 4 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180° aufbacken.

GEMÜSE

Im Vakuumbbeutel ins heisse Wasser geben und 5 Minuten unter dem Siedepunkt ziehen lassen.

FLEISCH

Angus-Rindsfiletwürfel mit Stroganoffsauce

Sauce aufkochen und mit dem Pürierstab aufschäumen. Fleisch begeben und 5 Minuten unter dem Siedepunkt ziehen lassen.

Burgunder Rinderschmorbraten (inkl. Sauce)

Im Vakuumbbeutel ins heisse Wasser geben und 15 Minuten unter dem Siedepunkt ziehen lassen.

Zarte Kalbfleischstreifen mit Morchelrahmsauce

Sauce aufkochen, Fleisch begeben und 5 Minuten unter dem Siedepunkt ziehen lassen.

Kalbsbraten mit Kräuterrahmsauce

Fleisch im Vakuumbbeutel bei mittlerer Stufe (max. 80°) 5 Minuten ziehen lassen. Sauce aufkochen und mit dem Pürierstab aufschäumen.

Wiener Kalbsrahmgulasch (inkl. Sauce)

Im Vakuumbbeutel ins heisse Wasser geben und 15 Minuten unter dem Siedepunkt ziehen lassen.

Ossobucco geschmorte Kalbshaxe (inkl. Sauce)

Im Vakuumbbeutel ins heisse Wasser geben und 15 Minuten unter dem Siedepunkt ziehen lassen.

Geschmortes Lammragout mit Moreheln

Im Vakuumbbeutel ins heisse Wasser geben und 15 Minuten unter dem Siedepunkt ziehen lassen.

BEILAGEN

Kartoffelgratin

Kartondeckel entfernen im vorgeheizten Backofen bei 180° Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten backen.

Aceto-Belugalinsen

Im Vakuumbbeutel ins heisse Wasser geben und 10 Minuten unter dem Siedepunkt ziehen lassen.

Bramata Polenta

Im Vakuumbbeutel ins heisse Wasser geben und 10 Minuten unter dem Siedepunkt ziehen lassen.

Quarkspätzli

In einer beschichteten Pfanne mit Butter bei mittlerer Hitze anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bärlauch- / Morchelravioli

Im Vakuumbbeutel ins heisse Wasser geben und 5 Minuten unter dem Siedepunkt ziehen lassen.

DESSERTS

Thurgauer Süssmostcrème

Vor Genuss aufrühren.