

Anleitung

Hier ein paar Hinweise, wie man unsere Gerichte ganz einfach vorbereitet:

- **Hechtklößchen:** 6-7 min Dampfgarer/heißes Wasserbad
- **Ravioli:** 7 min Dampfgarer/heißes Wasserbad
- **Morcheln:** 4 – max. 5 min Dampfgarer/heißes Wasserbad
- **Spargel:** 7-8 min Dampfgarer/heißes Wasserbad
- **Geschmorte Bäckchen:** 15 min Dampfgarer/
heißes Wasserbad
- **Coq au vin:** 15 min Dampfgarer/heißes Wasserbad
- **Kalbsfleisch/Gulasch:** 10 -12 min Dampfgarer/
heißes Wasserbad
- **Kalbstafelspitz:** 12 min Dampfgarer/heißes Wasserbad
- **Lammhaxe:** 25 min Dampfgarer/heißes Wasserbad
- **Lamm-/Rinderbraten:**
12-15 min Dampfgarer/ heißes Wasserbad

Beilagen:

- **Gemüse:** 5 min Dampfgarer/heißes Wasserbad
- **Risotto:** 8 min Dampfgarer/heißes Wasserbad
- **Spätzle/Nudeln/Püree:** 5 min Dampfgarer/
heißes Wasserbad
- **Bouillonkartoffeln:** 8 -10 min Dampfgarer/
heißes Wasserbad
- **Serviettenknödel:** 5 min Dampfgarer/
5 min im Sieb, oberhalb des Wasserbades
- **Kartoffelgratin:** 10 -15 min im Backofen bei 180°C

Wir wünschen einen Guten Appetit!