

IHRE GRILLMEISTER



TRAVEL CHARME

★★★★S

Ostseehotel

Kühlungsborn / Ostsee



Travel Charme Kühlungsborn GmbH
Zur Seebrücke 1 | 18225 Ostseebad Kühlungsborn
Telefon: +49 38293 / 415-0 | E-Mail: ostseehotel@travelcharme.com
www.travelcharme.com

BEILAGEN/DESSERT



GRILL-/PFANNENGEMÜSE UND
KARTOFFEL-BACON-STAMPF UND
SCHOKOLADEN-PAPRIKA-JUS UND
RHABARBERSORBET

GRILL-/PANNENGEMÜSE

ZUTATEN

- 🔥 Brokkoli
- 🔥 Spargel grün
- 🔥 Parika rot und gelb
- 🔥 Zucchini rot und gelb
- 🔥 rote Zwiebeln
- 🔥 Karotten
- 🔥 Kirschtomaten
- 🔥 Frühlingslauch
- 🔥 Aubergine

GEWÜRZE

- 🔥 Salz
- 🔥 Pfeffer
- 🔥 Knoblauch
- 🔥 Zucker
- 🔥 Thymian
- 🔥 Rosmarin
- 🔥 Kerbel
- 🔥 Majoran
- 🔥 Oregano

ZUBEREITUNG

- 🔥 Sämtliches Gemüse auf die gleiche Größe schneiden
- 🔥 Gewürze alle miteinander mischen
- 🔥 Pfanne aufstellen, Öl hinzugeben, das gemischte Gemüse und Gewürze zufügen und nach Belieben abschmecken



KARTOFFEL-BACON-STAMPF

ZUTATEN

- 🔥 1.000 g Süßkartoffeln
- 🔥 Baconstreifen
- 🔥 50 ml Milch
- 🔥 200 g Butter

GEWÜRZE

- 🔥 Salz
- 🔥 Pfeffer
- 🔥 Muskatnuss

ZUBEREITUNG

- 🔥 Die Süßkartoffeln auf ein Blech legen und 50 Minuten im vorgeheizten Smoker bei 180°C backen.
- 🔥 Die leicht warmen Süßkartoffeln öffnen, die Masse in eine Schüssel geben und mit den übrigen Zutaten mischen. Nach Belieben abschmecken.



SCHOKOLADEN-PAPRIKA-RAUCH-JUS

ZUTATEN

- 🔥 50 g dunkle Schokolade
- 🔥 150 ml Jus (Bratensoße)

ZUBEREITUNG

- 🔥 Die Jus aufkochen, Schokolade hinzugeben und 2-3 Minuten köcheln lassen
- 🔥 Gewürze hinzugeben und abschmecken

GEWÜRZE

- 🔥 2 g Rauchsatz
- 🔥 2 g Rauchpaprika Pulver
- 🔥 1 Prise bunte Pfeffermischung



RHABARBERSORBET MIT FRISCHEN BEEREN UND SEKT

ZUTATEN

- 🔥 800 g Rhabarber
- 🔥 ½ unbehandelte Zitrone (Saft)
- 🔥 frische Beeren
- 🔥 150 g Zucker
- 🔥 Melisse
- 🔥 Sekt

ZUBEREITUNG

- 🔥 Den Rhabarber waschen und in kleine Stücke schneiden. Mit dem Zitronensaft, Zucker und 150 ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen.
- 🔥 Die Masse pürieren, durch ein Sieb streichen, in eine Metallschüssel füllen und für 5 Stunden in das Gefrierfach stellen. Dabei alle 30 Minuten umrühren.
- 🔥 Frische Beeren waschen
- 🔥 Die Beeren und Melisse in ein Glas nach Wahl geben und mit Sekt auffüllen. Eine Kugel kaltes Rhabarbersorbet hinzugeben.

