

**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.

