

KOCHANLEITUNG

SUPPEN/VORSPEISEN:

Petersilienwurzelsuppe

IN DER VERPACKUNG LASSEN
im Wasserbad oder im Steamer
bei 100°C Dampf 12 Min. wärmen,
Verpackung aufschneiden,
anrichten

Gerstensuppe

IN DER VERPACKUNG LASSEN
im Wasserbad oder im Steamer
bei 100°C Dampf 12 Min. wärmen,
Verpackung aufschneiden,
anrichten

Gänseleberterrine

aus der Verpackung nehmen,
anrichten

Kalbfleischtartar

das Fleisch zusammen mit der Tartar
Sauce und den frischen Kräutern
mischen, anrichten

HAUPTGERICHTE:

Rindsfleischvögel in Sauce

IN DER VERPACKUNG LASSEN
im Wasserbad oder im Steamer
bei 100°C Dampf 12 Min. wärmen,
Verpackung aufschneiden,
anrichten

Arroz con Pollo

IN DER VERPACKUNG LASSEN
im Wasserbad oder im Steamer
bei 100°C Dampf 12 Min. wärmen
Verpackung aufschneiden, Sauce
vom Poulet mit der anderen Sauce
mischen, anrichten

SwissPrim Rindsschmorbraten mit brauner Sauce

IN DER VERPACKUNG LASSEN
im Wasserbad oder im Steamer
bei 100°C Dampf 12 Min. wärmen,
Verpackung aufschneiden,
anrichten

<input type="checkbox"/>	Muotathaler Kalbshackbraten mit brauner Sauce	IN DER VERPACKUNG LASSEN im Wasserbad oder im Steamer bei 100°C Dampf 12 Min. wärmen, Verpackung aufschneiden, anrichten
<input type="checkbox"/>	Muotathaler Kalbfleischbällchen an brauner Sauce	IN DER VERPACKUNG LASSEN im Wasserbad oder im Steamer bei 100°C Dampf 12 Min. wärmen, Verpackung aufschneiden, anrichten
<input type="checkbox"/>	Geschnetzeltes Kalbfleisch an grünem Curry	IN DER VERPACKUNG LASSEN im Wasserbad oder im Steamer bei 100°C Dampf 12 Min. wärmen, Verpackung aufschneiden, anrichten
<input type="checkbox"/>	SwissPrim Rindsgulasch	IN DER VERPACKUNG LASSEN im Wasserbad oder im Steamer bei 100°C Dampf 12 Min. wärmen, Verpackung aufschneiden, anrichten
<input type="checkbox"/>	Emmentaler Lammeintopf mit Rüeblli und Safran	IN DER VERPACKUNG LASSEN im Wasserbad oder im Steamer bei 100°C Dampf 12 Min. wärmen, Verpackung aufschneiden, anrichten
<input type="checkbox"/>	Fleischkäse mit Paprikasauce	IN DER VERPACKUNG LASSEN im Wasserbad oder im Steamer bei 100°C Dampf 12 Min. wärmen, Verpackung aufschneiden, anrichten
<input type="checkbox"/>	Thai Curry mit Muotathaler Kalbfleisch(sehr scharf)	IN DER VERPACKUNG LASSEN im Wasserbad oder im Steamer bei 100°C Dampf 12 Min. wärmen, Verpackung aufschneiden, anrichten

<input type="checkbox"/>	Kutteln an Tomatensauce	IN DER VERPACKUNG LASSEN im Wasserbad oder im Steamer bei 100°C Dampf 12 Min. wärmen, Verpackung aufschneiden, anrichten
<input type="checkbox"/>	Hafenkabis mit Muotathaler Kalbfleisch	IN DER VERPACKUNG LASSEN im Wasserbad oder im Steamer bei 100°C Dampf 12 Min. wärmen, Verpackung aufschneiden, anrichten
<input type="checkbox"/>	Waadtländer Saucisson mit Senflinsen	IN DER VERPACKUNG LASSEN im Wasserbad oder im Steamer bei 100°C Dampf 12 Min. wärmen, Verpackung aufschneiden, anrichten
<input type="checkbox"/>	Gehacktes Rindfleisch mit Hörnli	IN DER VERPACKUNG LASSEN im Wasserbad oder im Steamer bei 100°C Dampf 12 Min. wärmen, Verpackung aufschneiden, anrichten
<input type="checkbox"/>	Muotathaler Kalbsfleisch Cordon Bleu, paniert	Aus der Verpackung nehmen in Öl oder Butter auf mittlerer Stufe anbraten (pro Seite 3-4 Min)
<input type="checkbox"/>	Muotathaler Lammhacktätschli (zum selber braten)	Aus der Verpackung nehmen im Öl auf mittlerer Stufe anbraten (pro Seite 2-3 Min)
<input type="checkbox"/>	Lasagne	Ofen auf 200°C Umluft vorheizen, aus der Verpackung nehmen, in der Aluschale 22 Minuten backen

- Niederwiler Saiblingfilets an Kräuterrahmsauce
Fisch aus der Verpackung nehmen, im Steamer bei 100°C 2 Minuten dämpfen oder in der Bratpfanne in Öl oder Butter auf beiden Seiten anbraten. Die Sauce in der Verpackung im Steamer bei 100°C oder im Wasserbad 10 Min. wärmen
- Hechthacktätschli mit Kurkumasauce
Fisch aus der Verpackung nehmen, im Backofen bei Umluft bei 200°C 8 Min. aufwärmen. Oder in der Bratpfanne pro Seite 2-3 Min. braten/wärmen. Die Sauce im der Verpackung lassen im Wasserbad oder im Steamer bei 100°C Dampf 12 Min. wärmen, Verpackung aufschneiden, anrichten

BEILAGEN:

- Kartoffelstock
IN DER VERPACKUNG LASSEN
im Wasserbad oder im Steamer bei 100°C Dampf 12 Min. wärmen, Verpackung aufschneiden, anrichten
- Reis mit Gemüse
IN DER VERPACKUNG LASSEN
im Wasserbad oder im Steamer bei 100°C Dampf 10 Min. wärmen, Verpackung aufschneiden, anrichten
- Spätzli (zum selber braten)
Aus der Verpackung nehmen
In der Bratpfanne in Öl oder in Butter auf mittlerer Stufe anbraten
- Gemüse gekocht (vom Boog, Hünenberg)
(ist bereits gesalzen)
IN DER VERPACKUNG LASSEN
im Wasserbad oder im Steamer bei 100°C Dampf 5 Min. wärmen, Verpackung aufschneiden, anrichten

Rösti

Aus der Verpackung nehmen,
salzen in der Bratpfanne pro Seite 4-
5 Min goldbraun braten

SAUCEN:

Braune Sauce

IN DER VERPACKUNG LASSEN
im Wasserbad oder im Steamer
bei 100°C Dampf 10 Min. wärmen,
Verpackung aufschneiden,
anrichten

Pilzrahmsauce

IN DER VERPACKUNG LASSEN
im Wasserbad oder im Steamer
bei 100°C Dampf 12 Min. wärmen,
Verpackung aufschneiden,
anrichten

Bei weiteren Fragen senden Sie uns bitte eine E-Mail an contact@rathauskeller.ch
Wir werden Ihnen so rasch als möglich antworten.
Mit bestem Dank – Ihr Rathauskeller-Team