

Kochen - Menü 2 Gänge für 4 Personen

Zweigang Menü „Jägerkohl“ und „Crêpes Suzette“

„Menü 1: „Jägerkohl“ und



Menü 2: „Crêpes Suzette“



Den Kochlöffel schwank „Jägerkohl“

## Das Rezept

### Menü 1:

1 kg Weißkohl, 500 g Rinderhackfleisch, 300 g Bauchspeck, 2 Zwiebeln, 600 g Kartoffeln, 3/8 l Fleischbrühe, Kümmel, Pfeffer, Salz.

Weißkohl, Zwiebel, Bauchspeck, Kartoffeln schälen, waschen und sehr klein schneiden, die Kartoffeln in Scheiben schneiden.

Den Speck auslassen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Hackfleisch dazugeben und kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den mit Kümmel vermischten Weißkohl dazugeben, die Fleischbrühe (Wasser und ein Brühwürfel tut's auch) aufgießen und bei geringer Hitze ca. 20 min bissfest garen.

Danach die Kartoffeln auf den Kohl geben und bei geringer Hitze ca. 20 min fertig garen. Anrichten und Servieren.

## Menü 2:

Zutaten - Crêpes: 60 g Mehl, 100 ml Milch, je eine Prise Salz und Zucker, 2 Eier, 1 El Oel, Fett zum Backen.

Die Zutaten in einer Schüssel mit einem Schneebesen zu einem Teig verrühren. Die Pfanne mit etwas Fett erhitzen und ca. 4 Crêpes backen, stapeln und abkühlen lassen.

Zutaten - Sauce: 50 g Butter, Orangen, 60 g brauner Zucker, 1 Zitrone, 50 ml Orangenlikör, Rote Weintrauben.

Die Butter in einer feuerfesten Pfanne zerlassen und den Zucker darin zergehen lassen. Die ausgepresste/n Orangen/Zitrone in die Pfanne einrühren und kurz einkochen lassen. Die zusammengelegten Crêpes in dieser Pfanne verteilen. Den Orangenlikör in einer Kelle anzünden und in die Pfanne gießen. Die Crêpes flambieren bis die Flamme erlischt. Danach mit z. B. einer Orangenscheibe, Weintrauben garnieren und sofort servieren.

Als Beilage passt Schwarzbier.

Guten Appetit!

PS: Als nächstes gibt es ein Zweigang Menü „Petersilienspätzle mit Speckzwiebeln“ und „Kokoscreme mit Mango“