

Salade au sesam

Chicken curry

Beignets au ananas

Sauce caramel

Salat

Chinakohl
Karotten
Kabis
Zucchetti

Salatsauce

Essig
Salatöl
Salz, Pfeffer
Sesam

Sesam im Öl leicht rösten. (Achtung kann spritzen)

Chicken curry

1.8	kg	Pouletschenkel (2 Stück pro Person)
		Öl
8	Zehen	Knoblauch
200	gr	rote Zwiebeln (oder Schalotten)
		Kurkuma
		Ingwer
wenig		Kümmel
4-5	Dosen	Kokosmilch
		Zitronengras
		Salz, Pfeffer

Zwiebeln, Knoblauch, Kurkuma, Ingwer mixen (oder fein hacken). Schenkel im Öl kurz anziehen. Schenkel herausnehmen und gehacktes Gemüse anziehen. Schenkel und Kokosmilch zum Gemüse geben. Ca. 1 Stunde köcheln lassen.

Dazu wird natürlich Reis sserviert.

Bierteig

3	dl	Bier
220	gr	Mehl
		Salz
2		Eiweiss

Ananasscheiben von 2 Ananas (ca. 1 kg Fruchtfleisch)

Caramelsauce

300	gr	Zucker
3	dl	Orangensaft
5	dl	Rahm

Zucker caramelisieren, mit Orangensaft ablöschen und einkochen, Rahm beigeben köcheln lassen.