

LUDWIG'S SILVESTER-BESTELLBOX

V



EQUIPMENT

Beschichtete Pfanne, großer Topf mit Deckel, kleiner Topf, Messer, Schere, Löffel



VORBEREITUNG

Einen großen Topf mit Wasser befüllen und mit Deckel zum Kochen bringen. Wenn das Wasser kocht die Hauptgangkomponenten in den geschlossenen Vakuutüten ins Wasser geben, den Deckel auflegen, die Hitze reduzieren und mindestens 20 Minuten ziehen lassen (**nicht kochen!**).



VORSPEISE

Die Ingwer -Zitronengras-Suppe bei mittlerer Hitze in einem Topf unter Rühren erhitzen, in einem tiefen Teller geben und die Chili-Croutons darüber streuen und servieren.



HAUPTGANG

Tempeh in vorgeheizten Pfanne ohne zusätzliches Öl bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten. Währenddessen den bereits erhitzten Reis und das süßsaure Gemüse aus dem Vakuumbbeutel nehmen und in einem tiefen Teller anrichten. Danach den Tempeh mit der Erdnussmarinade ablöschen, frische Kräuter darüber streuen, kurz erhitzen und über das Gemüse geben. Schon kann serviert werden.



DESSERT

Deckel abnehmen und genießen.

APERITIF

Nach belieben den Pfirsich-Mix in ein Glas geben und mit Sekt aufgießen.