



Beilagen

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Lattich gedünstet

- | | | |
|-------------|--------------------------|---|
| 1 | Lattich | Vom Lattich die äusseren Blätter ablösen, den Lattich waschen, in Streifen schneiden und Kurz blanchieren, in Eiswasser den Garprozess Stoppen und auf einem Sieb gut abtropfen Lassen. |
| 1 EL | Speckbrunoise blanchiert | Lattichstreifen in Butter sowie mit der blanchierten Speckbrunoise kurz dünsten |
| 1 EI | Butter | |
| | Salz | Würzen |
| | Pfeffer weiss | |
| | Muskat (wenig!) | |