



# Stuben-Beutel FLEISCHESLUST

## Vorspeise – so geht's

Kartoffelsuppe/confierter Schweinebauch/Schnittlauchöl/Kartoffelgewürz

1. Kartoffelsuppe in einem Topf aufkochen
2. Schweinebauch auf der Schwartenseite in einer Pfanne anbraten und mit Butterflocken und Honig glasieren
3. Schweinebauch in einen tiefen Teller mittig stellen und mit der Kartoffelsuppe auffüllen.
4. Zuletzt mit dem Schnittlauchöl die Suppe beträufeln und das Kartoffelgewürz über den Schweinebauch streuen

## Hauptgang – so geht's

Ochsenbäckchen/Selleriepüree/Petersilienöl/Backpflaumen-Jus

1. Großen Topf mit Wasser zum Sieden bringen und die Ochsenbäckchen im Sous-vide Beutel für 10 min ziehen lassen.
2. Das Selleriepüree im Sous-vide Beutel bei der Hälfte der Zeit mit zu den Ochsenbäckchen hängen.
3. Die Backpflaumen-Jus in einem kleinen Topf zum Kochen bringen.
4. Püree in die Mitte des Tellers anrichten, die Ochsenbäckchen mittig draufsetzen und mit der Backpflaumen-Jus übergießen, danach das Ganze nur noch mit etwas Petersilienöl umrunden – fertig.

Virtuelles Online-Erklärvideo:



Dein Stübchen-Team wünscht dir GUTEN APPETIT!