

#gemeinsamgehtsvoran

Reber's Pflug
RESTAURANT & HOTEL

LANDHAUS
Rössle
Genuss im Ursprung

HOTEL
HOHENLOHE

zum Löwen
Braunsbach

Young Chef

WOCHENTÜTE

- WOCHE 4 -



Ringhotel Hohenlohe in Schwäbisch Hall

Tafelspitz vom Kalb, Preiselbeeren und Meerrettich Sauce

Tipp: Dazu passen festkochende Kartoffeln vom Wochenmarkt. Wer es etwas aufwändiger möchte, der kann sich auch dazu auch Bouillonkartoffeln machen:

Kartoffeln schälen und in 2 cm große Stücke würfeln. Knollensellerie, Petersilienwurzel, Möhren und Lauch putzen, waschen resp. schälen und in 1 bis 2 cm große Würfel schneiden. Brühe in den Topf geben und Rosmarin, Majoran und Thymianzweige dazu geben.

Das Gemüse (Lauch etwas später) und die Kartoffeln hinzufügen, aufkochen und etwa 10 bis 15 Min. zugedeckt weich kochen.

Kurz vor dem Servieren die Petersilie hinzu tun.

Rhabarber Thymian Shrub

Ein ganz besonderer Früchte Sirup auf Essig Basis - als Aperitif zum aufgießen mit Wasser oder Sekt.

Landgasthof Rössle in Veinau

Pulled Wild Boar (Pulled Pork aus heimischen Wäldern) mit Coleslaw nach unserer Art

Tipp: Ein halbiertes Vollkornbrötchen in einer Pfanne mit etwas Butter rösten und mit den Puled Pork, Coleslaw sowie Zutaten deiner Wahl (z.B. Tomatenscheiben, Salatblätter, Relish, BBQ Soße oder ähnliches) belegen. Fertig ist ein leckerer Burger! Viel Spaß beim probieren!

Rebers's Pflug in Weckrieden

Weißer Stangenspargel (Sous-vide gegart) vom Spargelhof Engelhardt mit Tomaten-Oliven-Vinaigrette

Tipp: Der Spargel ist fertig gegart und kann kalt als Salat, oder warm mit klassischen Beilagen genossen werden.

Ein Rezept für unsere hausgemachte Sauce Hollandaise findet ihr auf unserer Facebook-Seite unter: <https://www.facebook.com/reberspflug/>

Gasthof Zum Löwen in Braunsbach

Geschmeltze Maultaschen mit kräftiger Rinderbrühe

Tipp: Maultaschen im kochendem Wasser garen. Brühe separat erhitzen. Dazu einen Kartoffel- oder Kopfsalat servieren. Man könnte die Maultaschen aber auch in Scheiben schneiden und anbraten. Dazu zwei Eier verquirlen, diese über die Maultaschen gießen und kurz stocken lassen. Schnittlauch drüber, fertig.

! Jedes "Päckchen" in der Tüte ist für 2 Personen gemacht. Dazu haben wir noch Tipps zum Verfeinern zu Hause.

Viel Spaß beim Genießen!

**GEMEINSAM FÜR
DIE GEMEINSCHAFT**