



MEETS



Miele

Rezept – Gang 1

TOM KHA KAI / Thailändische Suppe mit Garnelen

1. Zutaten für 6 Portionen
 - 1L Kokosmilch (cremig)
 - 500ml Gemüsebrühe
 - 1 Ananas – in kleine Stücke geschnitten
 - 1 EL Rote Curry Paste
 - 4 Limetten
 - 2 Stangen Zitronengras
 - Salz, Zucker
 - 18 große Garnelen
 - Deko: Chili, Jungzwiebeln und Korianderblätter
2. Currypaste in einem Topf auf dem Grill anrösten
3. Mit Kokosmilch und Gemüsebrühe ablöschen
4. Ananas Stücke, Zitronengras im ganzen und Saft der Limetten dazu geben
5. Aufkochen lassen und Garnelen zugeben
6. Wenn die Garnelen gar sind mit Salz und Zucker abschmecken
7. Mit Chili, Jungzwiebeln und Korianderblättern garnieren



Miele

Rezept – Gang 2

CHICKEN KEBAB / FLANK STEAK / COUSCOUS SALAT

1. Zutaten für 6 Personen

- 3 Hähnchenbrüste
- Dry Rub Salz/Pfeffer/Zucker/Paprika/Knoblauch 1:1
- 1 US Beef Flank Steak min. 1 KG
- 500g CousCous
- 750 ml Gemüsebrühe
- 1 Granatapfel / entkernt
- 500g Weintrauben in Ringe geschnitten
- Apfelessig
- Sriracha Majo als Deko

2. Hähnchen in kleine Würfel schneiden und mit den Rub würzen – anschließend auf die FLEX RACK Spieße stecken
3. Cous Cous mit heißer Gemüsebrühe übergießen und quellen lassen. Mit Weintrauben und Granatapfelkernen vermischen – mit Essig abschmecken
4. Flank Steak bis auf die gewünschte Kerntemperatur (Medium 54 Grad) grillen
5. Hähnchen im FLEX RACK grillen und vom Spieß schneiden
6. Fleisch gemeinsam mit CousCous auf einem Teller anrichten
7. Mit Sriracha Majo dekorieren



Rezept – Gang 3

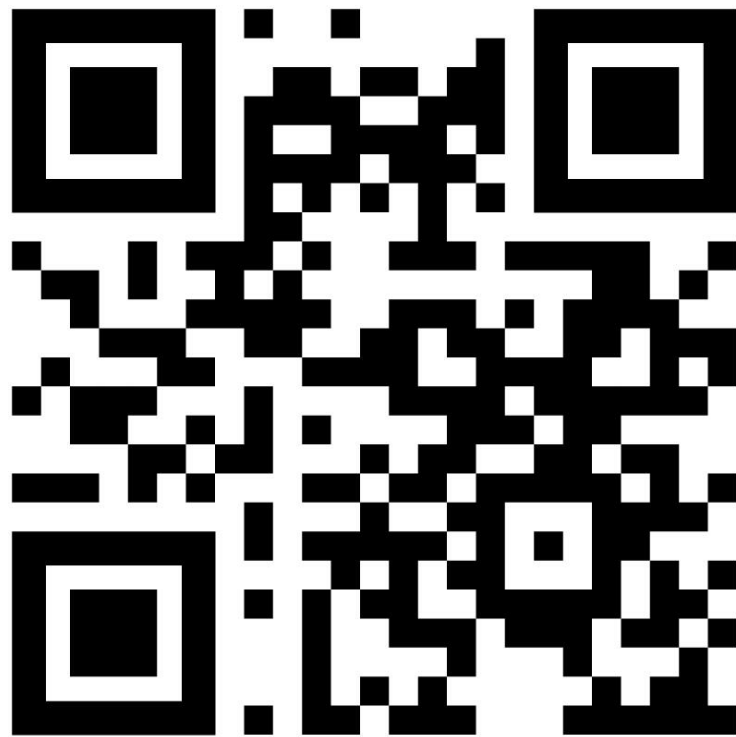
ZIMTSCHNECKEN MIT APFELMUS

1. Zutaten für 6 Personen
 - 1 „Tante Funny“ Croissant Teig
 - 250ml Apfelmus
 - Zucker/Zimt Mischung
 - Staubzucker zur Deko
2. Auf den ausgerollten Teig Apfelmus Zimt und Zucker verteilen
3. Von der langen Seite her aufrollen
4. Teig in 12 gleich große Schnecken schneiden
5. In einer mit Backpapier ausgelegten Auflaufschale verteilen
6. Bei 200 Grad bis zur gewünschten „Bräune“ indirekt backen
7. Mit Apfelmus und Staubzucker auf einem Teller anrichten





Follow us on
Instagram



SCAN ME