

Kurhaus Rezepte

Wir produzieren alles, was möglich ist in Handarbeit selbst. Baguettes, Dips, Nudeln, Gnocchi, Salatsaucen und vieles mehr. Nun möchten wir euch die Möglichkeit geben, das, was sie im Restaurant von uns serviert bekommen, auch selbst zu Hause nachkochen zu können. Mit Rezepten, Tipps und Tricks werden wir ein paar „Geheimnisse“ unserer Küche preisgeben.

PS: Es gibt zwar für alles ein Grundrezept aber Gramm, Kg, Liter Angaben werdet ihr hier meistens vergeblich suchen - die braucht man beim Backen aber nur selten beim Kochen.

Mango- Chili Dressing (Vorschlag von mir: 1Teil 20ml)

1Teil Essig

2-3 Teile Salat ÖL Kaltgepresst (TIPP: am besten kein Sonnenblumenöl, oder Olivenöl die haben zuviel Eigengeschmack) Aber entscheidet selbst was euch schmeckt.

2 Teile Wasser Lauwarm

1 Teil Senf

Mango-Püree und Chili Rot (wenn ein Teil 20ml ist, reichen 2 REIFE Mangos und bei einer kleinen Roten Chili von 5-6 cm reicht 1cm davon locker aus. Am besten weniger nehmen und lieber nachwürzen)

Salz, Pfeffer

Alles zusammen in einen Mixer geben und? Mixen

Nach dem Mixen:

1. Konsistenz Prüfen: Wenn die Bestandteile nicht emulgiert (verbunden) sind, erkennt man daran das das Dressing viele kleine blasen wirft und das Öl oben schwimmt.

Einfach etwas mehr Senf begeben und nochmals mixen, bis es dann verbunden ist.

2. Abschmecken: Wenn die Emulsion gelungen ist gibt man sich ans abschmecken. Da gibt es nur eine Regel es muss einem selber schmecken.

Viel Spaß beim Ausprobieren!

PS: Wenn es nicht funktioniert, kommen sie einfach zu uns ins Gemünder Parkrestaurant essen!!!!!!