

.. ein Rezept aus PetersKochkiste ...

Rezeptnr: 3

Quelle: Gamper

Zabaglione

Zutaten: 1 Eigelb pro Person
1/2 Schale Zucker
1/2 Schale Marsalla jeweils pro Person
evtl. ein Teil Weisswein statt Marsalla

Zubereitung: Rühren bzw gut schlagen auf kleiner Flamme bis dicklich.
Bestes Ergebnis im Wasserbad!

Auf einem Sueck Panetone mit frischen Erdbeeren oder anderen Fruechten anrichten.

... und was muß ich einkaufen ?

.. ein Rezept aus PetersKochkiste ..

.. ein Rezept aus PetersKochkiste ...

Rezeptnr: 5

Quelle: Gamper

Lamm mit Bohnen

Zutaten: Lamm von der Schulter, 800 - 1000 gr.
Oel, Margarine
Salz, Pfeffer
Rosmarin
Knoblauchzwiebel
Semmelbroesel
Petersilie
Butter

Zubereitung: Zubereitung:

Lamm in Stuecke schneiden, in Oel und Margarine anbraten, salzen und pfeffern, Rosmarin und ganze Knoblauchzehen dazu, Dann ca. eine Stunde im Herd, nach 1/2 Std. mit Weißwein abloeschen.

Auf heißer Platte mit Semmelbroesel- Petersilien- gemisch und brauner butter übergiesen.

Beilagen:

Siehe Gemuese/Gruene Bohnen

... und was muß ich einkaufen ?

.. ein Rezept aus PetersKochkiste ..