



TIEF ROTER JOHANNISBEER-GLÜHWEIN



Für 1 Liter

ZUTATEN

50 ml Rioja
350 ml Schwarzer Johannisbeer-
Saft
8 Wacholderbeeren
1 Tonkabohne
50 g Demerara Zucker (Rohrzucker)
1 TL Zimtblüten
250 g TK Beerenmischung

ZUBEREITUNG

Beerenmischung auftauen. Rioja und den Schwarzen Johannisbeersaft zusammen mit den aufgetauten Beeren und den Wacholderbeeren auf Stufe 7 des Induktionskochfeldes zum Kochen bringen. Zimtblüten und Zucker unterrühren. Tonkabohne hineinreiben und für 3-4 Minuten weiter köcheln lassen. Den fertigen Glühwein in Gläser füllen.

WAGYU ENTRECÔTE MIT KORNBLUMENBUTTER (CONT.)

ZUTATEN

1 kg Wagyu Entrecôte
Öl zum Anbraten
2 Hände Heu
vom Biobauern
Fleur de Sel, Pfeffer
150 g Butter (zimmerwarm)
1 TL Fleur de Sel
2–3 Zweige Thymian
2 TL getrocknete Kornblumen
Abrieb ½ Zitrone (Bio)
1 TL Zitronensaft
750 g Landbrot
Olivenöl zum Rösten
2 Knoblauchzehen
Backpapier
Faden

ZUBEREITUNG

Lorem ipsum dolor sit amet, consetetur sadipscing elitr, sed diam nonumy eirmod tempor invidunt ut labore et dolore magna aliquyam erat, sed diam voluptua. At vero eos et accusam et justo duo dolores et ea rebum. Stet clita kasd gubergren, no sea takimata sanctus est Lorem ipsum dolor sit amet. Lorem ipsum dolor sit amet, consetetur sadipscing elitr, sed diam nonumy eirmod tempor invidunt ut labore et dolore magna aliquyam erat, sed diam voluptua. At vero eos et accusam et justo duo dolores et ea rebum. Stet clita kasd gubergren, no sea takimata sanctus est Lorem ipsum dolor sit amet.

Lorem ipsum dolor sit amet, consetetur sadipscing elitr, sed diam nonumy eirmod tempor invidunt ut labore et dolore magna aliquyam erat, sed diam voluptua. At vero eos et accusam et justo duo dolores et ea rebum. Stet clita kasd gubergren, no sea takimata sanctus est Lorem ipsum dolor sit amet. Lorem ipsum dolor sit amet, consetetur sadipscing elitr, sed diam nonumy eirmod tempor invidunt ut labore et dolore magna aliquyam erat, sed diam voluptua. At vero eos et accusam et justo duo dolores et ea rebum. Stet clita kasd gubergren, no sea takimata sanctus est Lorem ipsum dolor sit amet.