


Cuisine



POLITIQUE

Mit Markus Müller

Kantonsrat SVP Schaffhausen

TOMATEN - RISOTTO MIT LAMMIERSTÜCK



- Etwas Oliven Öl in Bratpfanne geben und erhitzen
- 1 Zwiebel in kleine Stücke schneiden und im Öl anbraten
- 3 Würfel Hühner Bouillon darunter rühren
- 2 dl Riesling-Sylvaner ablöschen
- Heisses Wasser vorerhitzt dazu geben, später nach Bedarf nachgiessen
- 1 grosse Tasse Risotto Reis in Pfanne geben und ca. 10 Minuten unter ständigem Rühren aufkochen
- 1 Briefchen Safran (alternativ 2 Esslöffel Tomaten-purée) einrühren
- 200 gr Cherry Tomaten Halbieren und in Reis mischen und weitere 15 Minuten aufkochen.
Totale Kochzeit ca. 25 Minuten
- Geriebener Parmesan dazu geben und einrühren

LAMMNIERSTÜCK

- Beidseitig grillieren oder braten
- wenig Fleur de Sel oder Lawrys Seasoned Salt darauf streuen
- Mit Kräuterbutter garnieren

DOM PEDRO

- 0.4 dl Amarula Cream
- 1.50 dl Vanille Glacé
- Geschlagener Rahm



- Mit Mixer mischen und in Glas mit etwas Eis geben, mit Schokochips garnieren
Mit Trinkhalm und Löffel genießen