Ehrenamtliche Interessengemeinschaft

im Förderverein Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld e.V./Elmar-Limberg-Platz 4/I.OG/23554 Lübeck

kochbuchbibliothek-sh@gmx.de * www.gemeinsamtafeln.com * 0171-9073606 *

Festes Treffen: Dienstag ab 10.00 Uhr und nach Absprache/Veranstaltung

1998 -2023

25 Jahre Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld „Vielfalt tut gut“

1998 Titanic ….ein Film, ein letztes Menü

Zutaten 4 Personen für den 2.Gang Consommé Olga

1 Liter Kalbs-, Geflügel- oder Rinderbrühe, 80 Gramm Lauch, 80 Gramm Möhren, 80 Gramm Sellerie, 80 Gramm Gurke, 8 kleine Jacobsmuscheln, 4 cl Portwein, Salz, weißer Pfeffer, Kresse

Zubereitung

- Lauch, Möhren und Sellerie je nach Art putzen und waschen. Gemüse in feine Streifen schneiden und in etwas kräftiger Brühe andünsten.
- Die ebenfalls in feine Streifen geschnittene Salatgurke hinzugeben und mit restlicher Brühe auffüllen. Mit Portwein, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.
- Jacobsmuschelfleisch halbieren, in kräftiger Brühe auf den Biss dünsten und in die Suppenteller verteilen.
- Mit der heißen Gemüsebrühe aufgießen, mit Kresse bestreuen und sofort kredenzen

Quelle: schlemmerkino.de/Titanic Rezepte & pixabay

22.02.23