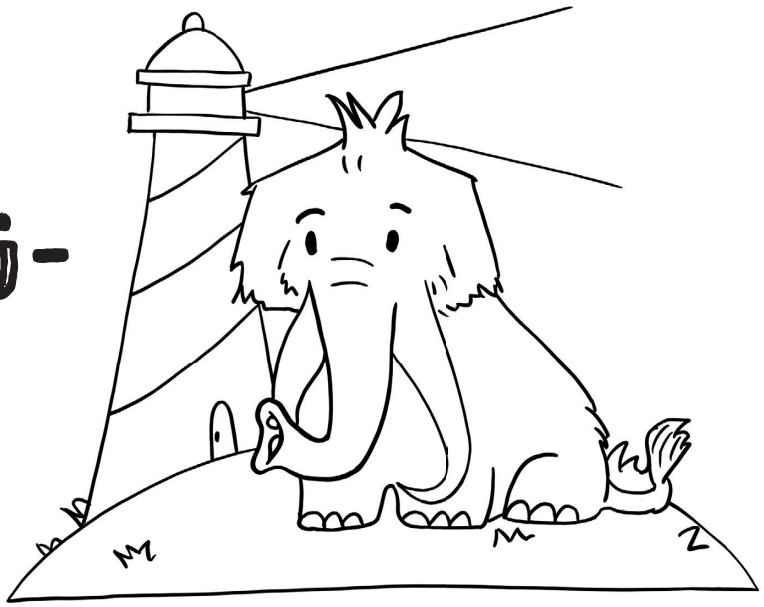
Essen aus

SCHLESWIG-HOLSTEIN



FISCHBRÖTCHEN MIT PELLKARTOFFELN:

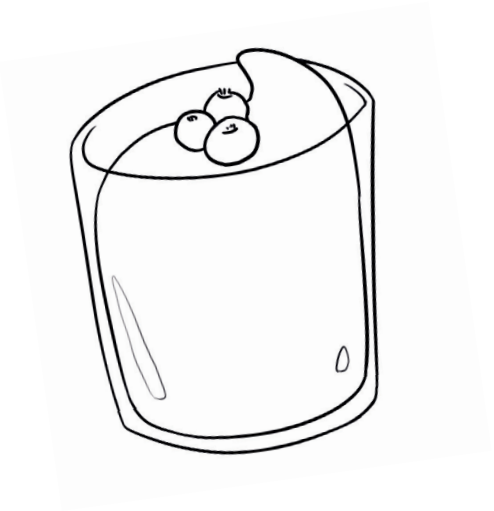
- 4 Brötchen
- 4–6 Matjesfilet
- ein paar Zwiebelringe
- 4 Salatblätter
- Remoulade
- 4 Pellkartoffeln
- Etwas Petersilie

Die Kartoffeln 20 min. in Salzwasser garen. Abkühlen lassen und zur Hälfte anschneiden. Einen Klecks Remoulade hineingeben und mit Petersilie bestreuen. Die Brötchenhälften mit Remoulade bestreichen. Die untere Brötchenhälfte mit einem Salatblatt belegen. Die Matjesfilets darauflegen und mit Zwiebelringen garnieren. Mit der oberen Brötchenhälfte abdecken.

MAMUT SPIEL Stadt

YUMMY, MÄDCHENRÖTE:

> 140 ml Johannisbeersaft
> 4 Blatt Gelatine
> 4 Eiweiß
> Schokostreusel
> Vanillesauce



Das Eiweiß in eine Rührschüssel geben, schlagen und langsam den Johannisbeersaft einfließen lassen. Alles zusammen schaumig schlagen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen (etwa 10 min.), dann ausdrücken und in einem Topf mit 20 ml Johannisbeersaft erhitzen bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Die Gelatine dann unter die Creme schlagen und kaltstellen. Die Mädchenröte dann mit Vanillesauce und Streuseln garnieren.

GUTEN APPETIT.