

KÜCHEN-HANSEN



Die Marke des Nordens!



AEG-Dampfgarerer Rezepte

Rezept für 2 Personen

Ofengeschmorte Rote Bete

Eine perfekte Beilage zu Fisch, besonders zu Matjes.

Vorbereitung und Zubereitung:

1. Die Rote Bete waschen und mit Thymian, Rosmarin, Lorbeer, Olivenöl, Piment, Pfeffer, Wacholder und etwas Salz in Alufolie einschlagen.
2. Die eingeschlagene Rote Bete auf einem Blech auf der Einschubebene 2 im Programm „Heißluft mit Ringheizkörper“ zuerst bei 220 °C eine halbe Stunde und anschließend 4 Stunden bei 150 °C garen.

Anrichten

Rote Bete am Tisch auspacken, halbieren und den schmackhaften Inhalt mit einem Löffel herausheben. Dieses Gericht kann sowohl warm als auch kalt serviert werden.

perfekt in form und funktion



Zutaten:

ca. 400 g Rote Bete, groß
1 TL Salz
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
1 Lorbeerblatt
3 Körner Piment
2 EL Olivenöl
Fleur de Sel
Pfeffer, Wacholder

Informationen:

Schwierigkeit: leicht
Zeit: 30 / 180-240 Minuten
Temperatur: 220 / 150 °C
Programm: Heißluft mit Ringheizkörper
Einschubhöhe: 2 (mittel)

Geheimtipp des Küchenchefs

Zu diesem Rote-Bete-Gericht passen klassische Matjesfilets. Sie harmonisieren nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch perfekt.

Filiale

24963 Tarp

Bahnhofstraße 2a • Tel. 0 46 38 / 76 08

Firmensitz - Inhaber: Maik Hansen

25821 Bredstedt

Osterstraße 29 • Tel. 0 46 71 / 93 00 89