

# TIEMANN'S HOTEL



## TIEMANN'S TAKE AWAY

### SILVESTERMENÜ

#### ZUBEREITUNGSANLEITUNG

##### ZÜRICHER KALBSFILETGESCHNETZELTES

VICHY-KAROTTEN | KARTOFFEL-STECKRÜBENGRATIN

EINEN GROßEN TOPF BIS ZUR HÄLFTE MIT WASSER FÜLLEN UND KURZ AUFKOCHEN LASSEN.  
DAS WASSERBAD AUF MITTLERE HITZE HERUNTERDREHEN UND DAS FLEISCH UND DIE KAROTTEN  
**IM BEUTEL HINEINLEGEN** UND CA. 20 MINUTEN ZIEHEN LASSEN.

DAS KARTOFFELGRATIN IN DER ALUSCHALE **OHNE DECKEL** IM VORGEHEIZTEN OFEN  
BEI CA. 150°C FÜR CA. 20 MINUTEN ERWÄRMEN.

##### TRÜFFELRAVIOLI

EINEN GROßEN TOPF BIS ZUR HÄLFTE MIT WASSER FÜLLEN UND KURZ AUFKOCHEN LASSEN.  
DAS WASSERBAD AUF MITTLERE HITZE HERUNTERDREHEN UND DIE TRÜFFELRAVIOLI **IM BEUTEL**  
**HINEINLEGEN** UND CA. 15 MINUTEN ZIEHEN LASSEN.

DIE RAVIOLI ZUSAMMEN MIT DER SAUCE AUF EINEM TELLER ANRICHTEN  
UND MIT TRÜFFELHOBEL UND PARMESAN GARNIEREN.

**WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT UND EINEN GUTEN RUTSCH INS JAHR 2021!**

