



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

## Rüeblioufflé mit Schnittlauchvinaigrette

☺☺☺

## Rindsgulasch mit Spätzle

☺☺☺

## Caramelbirnen

Zutaten:

Zubereitung:

### Caramelbirnen

4 Stk Birnen reife  
2 Stk Zitrone ausgepresst

Die Birnen schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und jede Fruchthälfte in vier Schnitze schneiden. Sofort mit Zitronensaft beträufeln.

5 dl Süßmost

Den Süßmost aufkochen, Die Birnen mitsamt Zitronensaft hineingeben und knapp weich kochen. Aus dem Sud heben und beiseite stellen.

80 g Zucker

Den Zucker in einer Pfanne zu hellbraunem Caramel schmelzen. Mit der Garflüssigkeit der Birnen ablöschen und sirupartig einkochen lassen (Achtung, verfestigt sich beim abkühlen). Abkühlen lassen.

2 dl Rahm  
Mandelblättchen

Den Rahm steif schlagen. Den Caramelsirup unterrühren. Über die fächerförmig angerichteten Birnenschnitze verteilen. Nach belieben das Dessert mit gerösteten Mandelblättchen bestreuen.