



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Bündner Carpaccio

Züri Gschnätzletes mit Rösti

Thurgauer Apfeltorte

Zutaten:

Zubereitung:

Bündner Carpaccio

200 g	Bündnerfleisch	sehr dünn aufgeschnitten	Das Bündnerfleisch auf vier Teller anrichten. Zwiebel in dünne Ringe schneiden und mit den Kapern auf dem Bündnerfleisch verteilen.
1 Stk.	kleine Zwiebel		
2 EL	Kapern Pfeffer aus der Mühle		
2 EL	Zitronensaft		Olivenöl, Zitronensaft und Senf verrühren und über das Bündnerfleisch träufeln. Den Käse mit dem Kartoffelschäler schneiden und darüber verteilen. Mit einigen Umdrehungen Pfeffer würzen. Toast und Butter dazu servieren.
1 TL	Senf		
100 g	Parmesan oder Sbrinz		
2 EL	Olivenöl		
1 EL	Balsamico		