



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 08.11.2018 – Tisch 2

Tête de Moine

„Bodensee“-Forelle au Weissweinsuppe

Kalbfleisch-Tatar mit Belper Knolle

Äplermagronen mit Apfelmus

Apéro Tête de Moine

Für 12 Personen

1 Stk	Tête de Moine
	Trauben
	Birnen
	Baumnüsse
	Weissbrot

Den Käse mit dem Käsehobel in schön gekräuste Rosetten hobeln und auf einer Platte anrichten. Mit wenig Trauben, Birnen, etc. garnieren.

Zusammen mit Weissbrot servieren.