

# ZUTATEN

2 Entrecotes  
2 Thür. Bratwürste  
4 Zwiebeln  
1 Zweig Rosmarin  
1 Zweig Thymian  
1 Knoblauchknolle  
1 EL Joghurt  
5 Zwetschgen  
Blauschimmelkäse

2 Tassen Risottoreis  
150g Champignons  
Brühe  
Weißwein  
2 Blätter Weißkohl  
1 Gurke  
6 halbe Walnüsse  
Ingwer

Senf  
Honig  
Balsamico  
Gewürze  
Butter  
Öl

## „Entrecote mit Thüringer Grüßen“

Entrecote | Zwetschgen-Chutney | Bratwurst-Praline | Risotto

**Für das Risotto:** 2 Zwiebeln klein würfeln und glasig dünsten, Risottoreis hinzugeben, ebenfalls glasig werden lassen, schrittweise mit Brühe und Weißwein nach Geschmack ablöschen, köcheln lassen, die geschnittenen Champignons hinzugeben, 3 EL Blauschimmelkäse und 1 EL Joghurt hinzugeben, ggf. noch etwas Schmand unterrühren.

**Für das Zwetschgen-Chutney:** 2 Zwiebeln klein würfeln und glasig dünsten, kleingeschnittene Zwetschgen hinzugeben, mit etwas Balsamico-Essig und/oder Wein ablöschen, daumengroßes Stück Ingwer klein hacken, hinzugeben, auf mittlerer Hitze vor sich hin schmoren lassen, bis Chutney-Konsistenz erreicht ist, mit Gewürzen (Pfeffer, Salz und Chilli) abschmecken

**Für die Bratwurst-Pralinen:** Bratwurstfüllung aus der Wursthaut drücken, mit Kräutern wie Thymian vermengen, aus dem Brät kleine Pralinen formen, Dressing aus Senf, Honig und Balsamico herstellen, Walnüsse durch das Dressing ziehen und kurz in der heißen Pfanne schwenken, aus Weißkohlblatt Kreise schneiden, in die Pfanne zu den Bratwurst-Pralinen geben, grüne Gurke in Scheiben schneiden, das Kohlblatt, die Gurke mit der Bratwurst-Praline schichten, Walnuss darauf geben

**Für das Entrecote:** Entrecote mit einer Knolle Knoblauch und Rosmarin in einer gut erhitzten Pfanne kurz anbraten, würzen, im vorgeheizten Ofen ruhen lassen, anrichten.

GUTEN APPETIT!



MO 19.30 UHR  
DI 23.00 UHR  
MI 21.30 UHR  
FR 23.00 UHR  
SA 16.30 UHR