

Zubereitung Menue 2



Consommé erhitzen, Suppeneinlage im Wasserbad ebenfalls erhitzen.
Einlage in Suppentasse füllen, heiße Consommé dazugeben.



Gans und Klöße im Wasserbad bei 90° - 95° erhitzen (nicht kochendes Wasser), ca. 15 – 20 Minuten, Rotkohl im Topf erwärmen, Apfel im Ofen bei 120° 10 Minuten



Gewürzkirschen auf den Teller geben, die Panna Cotta auf den Kirschen platzieren.