

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 17. Januar 2023 ▪
15 Jahre Küchenschlacht ▪ „Heimatküche“ ▪ Zusatzgericht von Nelson Müller



Halve Hahn

Zutaten für zwei Personen

Für den Halve Hahn:
2 Roggenbrötchen
8 Scheiben mittelalter Gouda
4 Cornichons
Butter, zum Bestreichen
Senf, zum Garnieren
Paprikapulver, zum Bestreuen
Krause Petersilie, zum Garnieren

Das Brötchen halbieren und die Hälften mit Butter bestreichen. Auf jede Hälfte zwei Käsescheiben legen. Mit Paprikapulver bestreuen. Cornichons einschneiden und auffächern. Auf die Brötchenhälften legen. Mit Senf und Petersilie ausgarnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.