

Vorbestellungen bitte einen Tag im Voraus!  
 Dienstag bis Freitag steht die Ware dann von 10.30 Uhr bis 14.00 Uhr in der Küche zur Abholung bereit!

## Montag, 10. Juni 2024

Erbsensuppe

## Dienstag, 11. Juni 2024

1. Wieses bestes Rindergulasch mit Champignons und Paprika, Spätzle und grünen Bohnen, Rote Grütze m. Vanillesoße  
€ 9,45
2. Nasi Goreng (Indonesisches Reisgericht) mit Hühnerfleisch und Gemüse, gemischter Salat, Rote Grütze mit Vanillesoße  
€ 8,25

Außerdem: Rote Linsensuppe mit Aprikosen

## Mittwoch, 12. Juni 2024

1. Schweinegeschnetzeltes „Gyros Art“ in Soße mit Reis und Krautsalat, Erdbeercreme  
€ 8,45
2. Kräuterbraten aus dem Schweinerücken mit frischem Heidespargel in weißer Soße und Salzkartoffeln, Erdbeercreme  
€ 9,95

Außerdem: Spargelfrikassee

## Donnerstag, 13. Juni 2024

1. Matjes „Hausfrauen Art“ in Sahnesoße mit Apfel, Gurken, Zwiebeln und Bratkartoffeln, Apfelmuscreme  
€ 8,65
2. „Kötbullar“ Hackfleischbällchen in Rahmsauce mit Preiselbeeren, Marktgemüse und Salzkartoffeln, Apfelmuscreme  
€ 8,45

Außerdem: Spargelcremesuppe

## Freitag, 14. Juni 2024

Rinderrouladen, gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gürkchen, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln, Zitronentiramisu  
€ 9,75

**Bitte spätestens einen Tag im Voraus vorbestellen!**

**(Änderungen vorbehalten!)**

# Tom Kha Gai

## Zutaten für 2 Portionen:

4 Kafir-Limettenblätter  
3 Stängel Zitronengras  
½ rote Chilischote  
300 g Hähnchenbrustfilet  
600 ml Hühnerbrühe  
300 ml Kokosmilch  
2 EL Fischesauce  
1 TL gemahlener Galant  
300 g Champignons  
200 g Zuckerschoten  
½ Limette  
1 TL Zucker  
Salz  
2 EL gehackter Koriander



## Zubereitung:

Wir waschen zuerst alle Zutaten und halbieren das Zitronengras der Länge nach. Die Chilischoten entkernen wir und schneiden sie feine Ringe. Das Hähnchenbrustfilet wird in Würfel oder Streifen geschnitten.

Die Champignons vierteln wir und die Zuckerschoten werden ebenfalls geputzt und in schräge Streifen geschnitten.

Wir kochen die Brühe zusammen mit der Kokosmilch, der Fischesauce, Galant, Zitronengras, den Limettenblättern und den Chiliringen auf und geben das geschnittene Hähnchenfleisch dazu und lassen alles zusammen bei mittlerer Hitze für etwa 15 Minuten gar ziehen.

Die Champignonscheiben und die Zuckerschoten dazu geben und nochmals etwa 5 Minuten ziehen lassen.

Zum Schluss pressen wir die Limettenhälfte. Das Zitronengras und die Limettenblätter nehmen wir aus der Suppe und würzen danach mit Zucker und Limettensaft, schmecken mit Salz ab und geben ganz zum Schluss den gehackten Koriander dazu.

Als Beilage eignet sich Reis! Außerdem können nach Geschmack auch andere Gemüsesorten, wie z. B. Zucchini oder Paprika hinzugefügt werden. Auch können statt der Hähnchenbrust ein festes Fischfilet oder Scampi verwendet werden.

Wer keinen Koriander mag, ersetzt diesen einfach durch Basilikum oder Frühlingszwiebeln.

***Wir wünschen Guten Appetit!***