



Film auf:
videos.bettybossi.ch

Flammbierte Rehschnitzel mit Blütenbutter

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Kühl stellen: ca. 30 Min.

Blütenbutter

100 g Butter, weich

½ Esslöffel Zitronensaft

8 Esslöffel essbare Blüten
(z. B. Thymian, Borretsch,
Kapuzinerkresse),
Blütenblätter abgezupft

½ Teelöffel Salz

wenig Pfeffer aus der Mühle

1 Esslöffel Bratbutter

12 Rehschnitzel (je ca. 60 g)

½ dl Gin

½ Teelöffel Salz

wenig Pfeffer

1. Butter und Zitronensaft mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 2 Min. schaumig rühren. Die Hälfte der Blütenblätter beigegeben, würzen, kurz

weiterrühren. Butter in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 11 mm Ø) geben, vier Rosetten auf einen Teller spritzen. Restliche Blütenblätter darüberstreuen, ca. 30 Min. kühl stellen.

2. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch portionenweise beidseitig je ca. 2 Min. anbraten. Gin dazugießen, Schnitzel flammbieren (siehe Tipp), würzen. Mit der Blütenbutter servieren.

Tipp: Mit einem langen Streichholz aus sicherer Distanz Gin anzünden. Flammbieren, bis der Alkohol verbrannt ist.

Nie unter eingeschaltetem Dampfzug flammbieren!

Pro Person: 30 g Fett, 36 g Eiweiss,
0 g Kohlenhydrate, 1716 kJ (411 kcal)

Herbst im Glas



Ein herbstlicher Hingucker für den Tisch ist diese Dekorationsidee. Und so wirds gemacht: Die Innenseite des Deckels eines Einmachglases mit Moos belegen. Pilze aus dem Bastelgeschäft daraufkleben und evtl. mit weiteren herbstlichen Accessoires verzieren. Das Glas umgekehrt darübertstellen, am Rand ankleben oder an den Deckel schrauben, mit einem passenden Satinband verzieren.