



# Cucina Club

3922 Stalden



## Menue18

Sprinzer-Käsesuppe

Lammcarpaccio mit Eierschwämmen

Schweinsfilet-Streifen mit Reis und Karotten

Orangen-Mascarpone-Creme

## Küchenkräuter – was passt dazu



**Koriander.** Leicht süßlich, mild pfeffrig, nach Anis. Gut zu asiatischen Gerichten, Geflügel, Garnelen.



**Lorbeer** Wird meist getrocknet verwendet und schmeckt leicht bitter. Gehört in jede gute Brühe und ist das Standardgewürz im Sauerkraut.



**Liebstockel.** Würzig, kräftig nach Sellerie. Gut zu Hülsenfrüchten, kräftigen Schmorgerichten. Kann Suppen- grün ersetzen.



**Majoran.** Leicht pfeffrig, bitter, intensiv. Gut zu allen fetten Gerichten wie Schweinefleisch, Gänse braten, Wurst. Wirkt verdauungsfördernd.



**Minze.** Frisch, mentholhaltig. Gut zu fruchtigen Desserts, Salaten, orientalischen Gerichten. Auch als Tee prima!