

# Frühlingsboten

Auch dann, wenn gerade mal kein Frühling ist

## Zutaten

- 500 g Bärlauch-Spiralen
- 4 Rinderhufsteaks (150–180 g)
- 20 bis 28 Cherrytomaten
- 1 Zwiebel
- Olivenöl
- Rapsöl
- Salz und Pfeffer
- Etwas Rotwein
- 2 dl Rahm
- 2 dl braune Grundsauce

## Zubereitung

1. Die Rindshuftsteaks gut abtupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Cherrytomaten waschen (5–7 pro Person).
3. Die Zwiebel fein würfeln.
4. Die Steaks in einer Pfanne rosa braten (je nach Belieben).
5. Die Bärlauch-Spiralen in reichlich Salzwasser al dente kochen.
6. Die Cherrytomaten in etwas Olivenöl in einer Bratpfanne vorsichtig glasieren (nicht zu heiss).
7. Die fertigen Steaks aus der Pfanne nehmen und kurz ruhen lassen.
8. In der Pfanne die Zwiebelwürfel kurz glasig dünsten, danach mit Rotwein ablöschen.
9. Rahm und braune Grundsauce dazugeben, evtl. etwas abbinden.
10. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer will, kann gerne mit frischen Kräutern aromatisieren.

En Guete wünschen Marc & Cihat:  
Ihre Pastaspezialisten!



**Marc:**

Seit 2013 zuerst im Restaurant Neumarkt, seit 2016 bei uns in der Produktion. Kocht häufig unsere Pastamenuis am Brühlberg und ist auch sonst sehr kreativ.

**Cihat:**

Cihat ist sehr fröhlich und hat immer ein Lächeln für jeden. Er hat Lagerist gelernt, danach konnte er sein Wissen im Atelier Eigenprodukte einfließen lassen. Er möchte sich auch weiterentwickeln, darum arbeitet er einmal in der Woche bei uns in der Produktion mit. Er kann sehr gut «mäschlä» und den Abwasch macht er auch gerne. Beim Wischen des Sitzplatzes drängt er sich nie vor, aber seine Fröhlichkeit macht das wett.

**Brühlgut Stiftung:**

Die Brühlgut Stiftung hat sich zum Ziel gesetzt, dass Menschen mit Beeinträchtigung als Teil der Gesellschaft anerkannt werden. Deshalb sind in unseren Küchen, Restaurants und im s'Zäni-Lädli immer auch Menschen mit Beeinträchtigung anwesend und tätig. Ausserdem bieten diese Bereiche ein vielschichtiges Lernfeld für Lernende und Mitarbeitende mit Beeinträchtigung.

**Ihre Ansprechpartnerin für Kunden- und Mitarbeitergeschenke:**

Daniela Sigg

052 208 13 90, [daniela.sigg@bruehlgut.ch](mailto:daniela.sigg@bruehlgut.ch)

**Unsere Pastasorten:**

- Gletscherhüetli
- Tagliatelle nature
- Tagliatelle Luna
- Duo-Spiralen (Zitrone/grün)
- Spiralen nature
- Randen-Spiralen (saisonal)
- Tomaten-Spiralen (saisonal)
- Bärlauch-Spiralen (saisonal)
- Chili-Müscheli

**Unsere Saucen:**

- Sugo arrabiata
- Sugo klassisch

[www.bruehlgut-shop.ch](http://www.bruehlgut-shop.ch)