

Randenspiralen nach Thurgauer Art

Mit Birnen nicht zu vergleichen ...

Zutaten

- Randen-Spiralen
- 400 g Schweinsfiletstreifen
- 150 g Dörräpfel
- 1 Zwiebel
- Etwas Weisswein
- Etwas Calvados, Gravados oder Thurgados
- 2 dl Rahm
- 2 dl braune Grundsauce (Jus, Demiglace)
- Rapsöl
- Schnittlauch
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Dörräpfel und Zwiebel in feine Würfel schneiden.
2. Die Schweinsfiletstreifen mit Salz und Pfeffer würzen und im Rapsöl, in einer Bratpfanne, kurz und scharf anbraten.
3. Die Schweinsfiletstreifen aus der Pfanne nehmen. In der gleichen Pfanne, mit etwas Rapsöl, nun die Zwiebeln und die Dörräpfel anschwitzen.
4. Mit etwas Calvados und Weisswein ablöschen (flambieren, wer sich traut).
5. Mit dem Rahm und der Grundsauce auffüllen und aufkochen. Eventuell etwas abbinden.
6. In der Zwischenzeit die Randen-Spiralen al dente kochen.
7. Zum Schluss die Schweinsfiletstreifen in die Sauce geben und nur noch kurz erhitzen.
8. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Schnittlauch fein schneiden.
9. Die Schweinsfiletstreifen auf den Randen-Spiralen anrichten und mit etwas Schlagrahm und dem Schnittlauch garnieren.

En Guete wünschen Phikun & Kai:
Ihre Pastaspezialisten!





Kai:

Kochlehre in Berlin. Danach in Vorarlberg. Es folgten Stationen in Berlin und Konstanz. Dann 5 Jahre Kartause Ittingen. Seit einigen Jahren bei uns!

Phikun:

Seit 2019 bei uns in der Stiftung, vorher jahrelang in einer Wäscherei tätig, macht am liebsten Tagliatelle luna und geht gerne in die Kirche.

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-Lädeli 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

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