

Beef Barbecue Salat

ZUTATEN

ca. 240g Rippchenfleisch
Stärke zum melieren
Olivenöl
Fett/Öl zum frittieren
1/3 Apfel (Granny Smith)
Saft von 1-2 Orangen
ca. 1 EL Crème Fraîche
ca. 2 EL Barbecuesauce
ca. 1 EL Mayonnaise
1 Schuss Cola
1 Spritzer Zitrone
Grillgemüse
½ Dose Mais
1/3 Dose Kidneybohnen
Etwas Eisbergsalat oder Salatherzen
Eventuell Koriander
Salz
Pfeffer



Vielen Spaß beim Nachkochen!

Guten Appetit

Ihr



Ingo Ehlers
Chef de cuisine