


Mit dem nachstehenden Link gelangen Sie auf die betreffende horesga-Seite, klicken Sie dazu [hier](#)  
 In der PDF-Datei befinden sich - je nach Ansicht - weitere Weblinks, über die Sie auf weitere horesga-Seiten geleitet werden.




**horesga**<sup>®</sup>

**Wo und wann stand was in den Fachmedien?**

**Die Suchmaschine für Hotellerie und Gastronomie**

Branchen-Beamer



MINIBARS

eco GREEN STAR



ECO-GREENGLASS 40  
bis 0,28 kW/Tag möglich

WOW  
wohl die spar samste  
Minibar weltweit




PREMIUM  
ECO-GREENSTAR 30  
bis 0,16 kW/Tag möglich

KREUZER  
INTERNATIONAL

Suche
Branchen
Medien

Wählen Sie eine Branche:


Rezepte & Menüs
▼



Branchen "Rezepte & Menüs"
1452 Artikel


1
2
3
...
115
116
117
118
119
120
121
>
121

2018-03 Für Burger-Lover: Nordic Craft Burger




Ein helles Burger-Brötchen der Reihe nach belegen mit: Aioli, karamellisierten Zwiebeln, Burger-Patty, gebratenen Pilzen und geriebenem Käse Nordic Craft Burger Patty: Pfanne: 7 Min. - nur einmal wenden; Konvektomat: auf 250°C vorheizen, anschließend 7 Min. bei 200°C; Kontaktg... [weiterlesen](#)

2018-03 Für süße Grillfans: Orange Brownie Bomb




Für 4 Personen: 4 Orangen, 6 Stück Double Chocolate-Schnitte von erlenbacher, 100 ml frisches Himbeermark mit etwas Kaltbinder angedickt, 4 frische Erdbeeren, 20 frische Himbeeren, 20 frische Johannisbeeren, 12 frische Brombeeren, 8 Physalis halbiert, 12 frische Minzblätter De... [weiterlesen](#)

2018-03 Snack-Time # Hotter Hund - Hot Dog: Made by: Edna - Red D...




Das ist drin: 1 Red Dog, 60 g Pulled Pork, 25 g gelbe Cocktailtomaten, 25 g Rispentomaten, 1 Blatt Lollo Bianco, Weißweinessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer ... ff [weiterlesen](#)

2018-03 Snack-Time # Hotter Hund - Hot Dog: Made by: Froneri Schö...




Das ist drin: Laugen-Hot-Dog „Classic“, 30 g geriebener Käse, 10 g Gewürzgurken, 10 g Röstzwiebeln, Ketchup, Senf und Mayonnaise ... ff [weiterlesen](#)

2018-03 Snack-Time # Hotter Hund - Hot Dog: Made by: Homann Foods...



Das ist drin: 1 Laugenstange, 1 Münchner Weißwurst, 50 g Homann Salat-Mayonnaise 50 %, 50 g Bayerischer Süßer Senf, Rettich, Petersilie, Spitzkohl ...ff [weiterlesen](#)

2018-03 Snack-Time # Zeit für Pizza: Rezept-Tipp von Arla Pro. -...



Das ist drin: 12 x Grundteig Pizza 25 cm, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 EL Olivenöl, 1 große Dose gewürfelte Tomaten (850 ml), 1 TL getrockneter Oregano, 1 TL getrockneter Basilikum, Salz, Pfeffer, Zucker, 50 g frischer Basilikum, 720 g Kirschtomaten, 480 g Buko Der Sahnige .... [weiterlesen](#)

2018-03 Snack-Time # Rezept-Tipp von Dynamic Professional: Waffel...



GASTRO  
TAGE  
WEST

14.-16.10.2018  
Messe Essen

FÜR GEWINNER



SIBRA 50

Komfort und Service für Ihre Gäste

www.sibra.eu

HOGA

Fachmesse Hotellerie Gastronomie & GV  
13.-15.1.2019-Messe Nürnberg  
Die Gastgeber-Messe  
Jetzt Standplatz sichern!



Das ist drin: 300 g Weizenmehl, 1,5 TL Backpulver, 500 ml Milch, 2 Eier, 1 EL Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Mozzarella, Cocktailtomaten, Rucola, Balsamico, Parmesan ...ff [weiterlesen](#)

2018-03



#### Trink-Time # Lanson Lavender

Das ist drin: 10 cl Lanson White Label, 5 bis 10 cl Cucumis Lavendel Limonade, frische Lavendelblüten So wird's gemacht: Die Zutaten in ein Weinglas geben, umrühren und mit den frischen Lavendelblüten dekorieren ...ff [weiterlesen](#)

2018-18



#### Fermentierte Schwarzwurzeln / Rezept Buch „Koch- und Gart...

Zutaten fermentierte Schwarzwurzeln: 100 g Schwarzwurzeln, 4 g Salz , 1 Weißkohlblatt Zubereitung: Die Schwarzwurzeln in dünne Streifen schneiden. 100 g Wasser mit dem Salz vermischen. Alle Zutaten in ein Glas mit Schraubverschluss geben und bei etwa 30 Grad Celsius fermentier... [weiterlesen](#)

2018-05



#### 1 Thema - 3 Rezepte - Mmmh, Erdbeeren: ... u.a. ... Erdbeer-...

Zutaten (2 Portionen): 250 g Erdbeeren, 3 TL Honig, 100 g Rucola, 2 Schalotten, 1 l EL Zitronensaft, 3 EL Olivenöl, Fleur de Sel und frisch gemahlener Pfeffer, 3 EL Haselnüsse, Kresse zur Dekoration Zubereitung: Erdbeeren vierteln und mit 1 TL Honig marinieren. Rucola waschen ... [weiterlesen](#)

2018-05



#### Restaurant Steinheuer: ... u.a. ... Aal und Kohlrabi / ... u....

... u.a. ... Aal und Kohlrabi: Die Kreation (Amuse gueule) rund um Aal aus dem Laacher See besteht aus drei Aalstücken, getoppt mit Saiblingskaviar, zwei mit Aalcreme gefüllten Kohlrabisaschen, Kohlrabispaghetti, einer Aalmoussekugel mit Fenchelsamen und einem Kohlrabisud mit Kräu... [weiterlesen](#)

2018-05



#### Noch mehr frische Ideen mit Salat

... u.a. ... Gesünder genießen: Der Rucolasalat wird in Verbindung mit Nüssen, Mango und Avocado sowie einem Dressing aus Himbeeressig und Zum Dorfkrug Sylter Salatfrische zum Superfood- Salat par excellence ... u.a. ... Schärfere essen: Der Quinoa-Salat mit Paprika, Granatapfel, Ruco... [weiterlesen](#)

1

2

3

...

115

116

117

118

119

120

121

>

121