



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.



Wo und wann stand was in den Fachmedien?

Die Suchmaschine für Hotellerie und Gastronomie

Branchen-Beamer



www.mkn.com

DAMIT ES
WARM WIRD!




Terrassenstrahler
www.tansun-europe.com

Energiesparwunder

mit längerer Batterie-Lebensd., meist 5 Jahre
 -> universell -> Schwebelampe -> Kleintisch
 -> Led-Strahlungsstrahl -> Halogen-Strahlungsstrahl



NEU

ECO-GREENSTAR®-SAFE 200-LAPTOP
 H x B x T 220 x 420 x 450 mm
 ECO-GREENSTAR®-SAFE 100
 H x B x T 220 x 350 x 270 mm



TUV


Alle Minibars sind TÜV geprüft

ECO-GREENGLASS 40 / 40 Liter
 Stromverbrauch bis 0,34 kW / Tag möglich*
Bestimm die stromsparendste Minibar der Welt

ECO-GREENSTAR® 30 / 30 Liter
 Stromverbrauch bis 0,33 kW / Tag möglich*
*Die maximalen Abgabemenge, Temperatur der max. 20°C, entsprechend der max. Anzahl Geschirre in 1 Tag



Suche
Branchen
Medien




Wählen Sie eine Branche:

▼


Branche "Rezepte & Menüs"
1577 Artikel

1 < ... 113 114 115 116 117 ... > 132


- 2013-07/08
Christian Scharrer, Buddenbrooks Restaurant im A-Rosa Tra...




Zutaten & Zubereitung - 800 g Rehrücken, Öl, Butter, Wacholder, Koriander, Piment, Salz, Pfeffer Rehrücken vom Knochen lösen (Knochen für die Soße verwenden). Rückenstrang parieren. Mit Salz und Pfeffer würzen, rundum anbraten. Auf einem Gitter im Ofen bei 110 °C ca. 12 Minute... [weiterlesen](#)
- 2013-07/08
Christian Scharrer, Buddenbrooks Restaurant im A-Rosa Tra...




Zutaten & Zubereitung - Dulce de leche > Kondensmilch bei 90 °C Dampf viereinhalb Stunden in den Kombidämpfer geben. Danach die Dosen abschrecken und den Milchsirup entnehmen. Mispel-Halbkugel > 100 g Mispelmark, 1 Blatt Gelatine, 3,4 g Albumin, 7 g Zucker Mark, Zucker und Alb... [weiterlesen](#)
- 2013-07/08
Rezepte für jeden Tag: Pikante Teriyaki-Bratwurst-Spieße;...




u.a. ... Pikante Teriyaki-Bratwurst-Spieße > Zutaten für 4 Portionen: 4 Grill-Bratwürste, 2 rote Paprikaschoten, 2 kleine rote Zwiebeln. Für die Marinade: 3-4 EL Kikkoman Teriyaki Marinade & Sauce, 1- 2 EL Ahornsirup, 1 TL Currypulver. Für den Dip: 250 g Quark, 3 EL Kikkoman Ter... [weiterlesen](#)
- 2013-07/08
Rezepte für jeden Tag: Hähnchen-Drumsticks in Tomaten-Mar...



u.a. ... Hähnchen-Drumsticks in Tomaten-Marinade > Zutaten für 4 Portionen: 2 kg Hähnchen-Unterschenkel, 50 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten, 6 EL Olivenöl, 10 EL Kikkoman Wok Sauce, 2 EL Ahornsirup, 1/2 TL grob geschroteter Pfeffer, 1 TL Paprikapulver scharf. Für den ... [weiterlesen](#)
- 2013-07/08
Rezept von Wellbeing Chef Gabriele Kurz: Brokkoli mit ger...



Zutaten und Zubereitung Für 4 Personen: 1 reife Mango, 1 mittelgroßer Brokkoli, 2 Frühlingszwiebeln, ½ Bund glatte Petersilie, 80 g Buchweizen, 25 g Sonnenblumenkerne Saft Zitrone, 4 EL Olivenöl, Kristallsalz, Pfeffer aus der Mühle ... [weiterlesen](#)
- 2013-07/08
Rezept von Wellbeing Chef Gabriele Kurz: Süßkartoffelsupp...



Zutaten und Zubereitung Für 4 Personen: Gemüsetee: V2 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2 Lorbeerblätter, 2 Nelken, 300 g Karotten, 100 g Knollensellerie, je 80 g Lauch und Tomaten, 400 g Weißkohl, Wirsing oder Brokkoli, je 1 rote und gelbe Paprikaschote, 3 Stängel Petersilie, 3 Wach... [weiterlesen](#)
- 2013-07/08
Rezepte von Wellbeing Chef Gabriele Kurz: Mediterran gefü...

EIN FELL
FÜR ALLE FÄLLE

SitzFelle.com®

Mit dieser Technik
spült die Welt!





www.sibra.eu

FÜR GEWINNER






www.flauschy-decke.com



u.a. ... Fenchelblätter > Zutaten & Zubereitung Für 4 Personen: 2 mittelgroße Fenchelknollen, 20 g Pinien- oder Zedernkerne, 25 g Pecorino oder Parmesan, 25 g entsteinte schwarze Oliven, 2 Knoblauchzehen, 1 Chilischote, 2 Tomaten, 4 EL Olivenöl, 1 Limette; außerdem: Paprika-R... [weiterlesen](#)

2013-07/08



Rezept von Wellbeing Chef Gabriele Kurz: Linsenpastete mi...

Zutaten & Zubereitung Für 4 Personen: 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 3 Nelken, 350 g Berglinsen oder Schwarze Linsen, 800 ml Gemüsetee, 1 Bund Majoran oder Oregano, 1 kleine Karotte, 50 g Staudensellerie, 80 kernlose Weintrauben, 4 EL Olivenöl, 2 EL grobkörniger Senf, Kristallsal... [weiterlesen](#)

2013-07



Newcomer Jean-Philipp Schneider - Rezept: Rücken und Rago...

Erhaben auf dem Teller platziert hat Jean-Philipp Schneiderden mit einer eigens kreierten Mischung aus Pfeffer, getrockneten Pilzen, Piment und Zimt gewürzten Rücken vom Spessart-Reh (1). Ein kurzes, scharfes Anbraten nach dem Sous-vide-Garen verlieh ihm dazu einen Hauch von R... [weiterlesen](#)

2013-07



Rezept: Süßwasser-Steckerlfisch auf Safrangurken und ges...

Safran bringt in dieser Kreation aus dem Hause Wiberg die sommerlichen Gurken besonders zur Geltung. In Kombination mit den bunt gepfefferten und geschmorten Radieschen bilden sie mit den in Tempura frittierten Flusskrebse und Minibarschen ein auch optisch ansprechendes Somme... [weiterlesen](#)

2013-07



Sommergetränke: Der Erfrischende Cool Berry; Der Entspann...

u.a. ... Der Erfrischende Cool Berry > 2 cl Schwarzer Johannisbeersirup 1 cl Zitronensaft 10 cl Sekt Rose alkoholfrei ... u.a. ... Der Entspannende Tailormade Green Melon Iced Tea > 15 cl Melonensirup 15 cl Limettensaft 50 cl grüner Tee ... ff [weiterlesen](#)

2013-07



Sommergetränke: Der Gesunde Cucumber Ipanema; Für die Sch...

u.a. ... Der Gesunde Cucumber Ipanema > 2 cl Limettensaft 2 cl Gurkensirup 8 cl Ginger Beer 5 bis 7 dünne Gurkenscheiben ... u.a. ... Für die Schönheit Bon Carrot > 1 frisch geriebene Karotte 2 cl Karamelsirup 1 cl Zitronensaft 5 cl Ginger Ale ... ff [weiterlesen](#)