

Gemüseplatte als Beilage:



Gemüsesorte	Vorbereitung	Garmachung und Fertigstellen
Karotten	Waschen, schälen	Im Ganzen 15 Min. kochen, mit dem Bundmesser schneiden und in Butter schwenken.
Kohlrabi	Schälen, in feine Stifte schneiden	In Salzwasser ca. 8 Minuten bissfest kochen, abgießen, in Butter schwenken, mit Salz und Petersilie würzen.
Bohnen	Waschen, putzen, schneiden	In Salzwasser mit Bohnenkraut ca. 10 Min. kochen, evtl. in ausgelassenen Speckwürfeln schwenken.
Blumenkohl	Waschen, Putzen, in Röschen zerteilen	In Salzwasser bissfest kochen (5 Min).
Broccoli	Waschen, Putzen, in Röschen zerteilen	In Salzwasser nur 2-3 Min. kochen.
Spargel	Waschen, sorgfältig schälen	In Salzwasser mit etwas Zitrone, einer Prise Zucker und einem Stückchen Weißbrot ca. 12 Min. kochen, die Stangen mit etwas Butter bestreichen.
Erbsen frisch oder TK	Evtl. schälen	Kurz in Salzwasser aufkochen, mit Kräuterbutter schwenken.
Zucchini, Frühlingszwiebeln, Fenchel, Paprikaschoten	Waschen, in Scheiben oder Würfel schneiden	In Butter kurz andünsten, mit Salz und Pfeffer, Kräuter der Provence leicht würzen.