



Energietee mit Holunder-Vanillesahne

und knusprigen Garnelenbällchen

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Energietee

1 Stange Zitronengras

WIBERG Produkte: 2 l Hühner-Bouillon, Lorbeerblätter ganz, Knoblauch Scheiben, Muskatblüte ganz, Ursalz pur fein, Piment ganz, Chillies ganz, Zimt ganz, Ingwer gemahlen, Sternanis ganz, Thymian gfg

Holunder-Vanillesahne

100 ml Kokosnussmilch, 150 ml Obers/Sahne

WIBERG Produkte: 50 ml AcetoPlus Holunder, Vanille Gourmet gemahlen

Knusprige Garnelenbällchen

400 g Garnelen geschält und grob gehackt, 40 g Maisstärke, 200 g Tramezzinibrot in kleine Würfel geschnitten, Öl zum Frittieren, 2 Eier zum Panieren

WIBERG Produkte: Thai Seven Spices, Erdnuss-Öl, Chutney Orange-Mango

Salzgrissini

6 g Hefe, 250 g Mehl, 25 ml Milch, 60 g Butter, 60 ml Wasser

WIBERG Produkte: Italienische Kräuter gfg, Anis ganz, Mühle Pfeffer, Meersalz Flocken

Energietee

Hühner-Bouillon gemeinsam mit den Gewürzen ca. 1,5 Stunden ziehen lassen. Zum Schluss den Thymian dazugeben und vor dem Servieren abseihen.

Holunder-Vanillesahne

Alle Zutaten vermengen und in der Isi-Flasche aufschäumen.

Knusprige Garnelenbällchen

Garnelen kräftig mit Thai Seven Spices würzen und mit etwas Erdnuss-Öl vermengen. Anschließend mit Maisstärke zu Bällchen formen, Tramezzinwürfel panieren und im heißen Fett knusprig frittieren. Zusammen mit Chutney Orange-Mango servieren.

Salzgrissini

Klassisch mit den Gewürzen einen Hefeteig herstellen, zu Grissinistangen formen, in Meersalz wälzen und bei 180 °C ca. 10 Minuten backen.

WIBERG®

www.wiberg.eu  