



DR. CRUSIUS  
WEINGUT

# FELDSALAT MIT KARAMELLISIERTEN MARONEN

UNSER LIEBSTES HERBSTREZEPT



# FELDSALAT MIT KARAMELLISIERTEN MARONEN

## UNSER LIEBSTES HERBSTREZEPT

1. ORANGE SCHÄLEN, FILETIEREN, SAFT  
AUFFANGEN. SAFT UND FILETS IN EINE  
SCHALE GEBEN. ROTE BETE SCHÄLEN UND  
IN FEINE STREIFEN HOBELN. ZU DEN  
ORANGEN GEBEN. FELDSALAT MEHRMALS  
WASCHEN UND GRÜNDLICH PUTZEN

2. SPECK BEI MITTLERER HITZE IN EINER  
PFANNE KNUSPRIG AUSBRATEN UND AUF  
KÜCHENPAPIER ABTROPFEN LASSEN.  
MARONEN HALBIEREN UND IM HEISSEN  
SPECKFETT ANBRATEN. ZUCKER  
DARÜBERSTREUEN UND GOLDBRAUN  
KARAMELLISIEREN LASSEN.  
MIT WEIN ABLÖSCHEN UND DIESEN  
VERKOCHEN LASSEN.

3. WEISSWEINESSIG, RAPSÖL, SENF &  
HONIG ZU DEN ORANGEN GEBEN, MIT SALZ  
UND PFEFFER WÜRZEN.  
FELDSALAT UNTERHEBEN UND AUF EINER  
PLATTE ANRICHTEN. MARONEN UND SPECK  
DARAUFGEBEN UND SERVIEREN.

### ZUTATEN:

2 ORANGEN  
1 ROTE BETE (ROH)  
200 GR FELDSALAT  
8 STREIFEN SPECK  
200GR MARONEN (VORGEGART)  
2 EL ZUCKER  
60 ML RIESLING  
2 TL SENF  
1 TL HONIG  
2 EL WEISSWEINESSIG  
3 EL RAPSÖL  
PFEFFER  
SALZ

FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 30 MINUTEN

WEINEMPFEHLUNG: PORPHYR RIESLING

SCHWIERIGKEIT:



GUTEN APPETIT!