VORSCHLÄGE
GETRÄNKE

Heißgetränke

Bezeichnung ***/*** (je 1 Portion)	**Inhalt**	**Mengenangaben**
Cappuccino	Espresso, Vollmilch 3.5%	1x Espresso (ca. 30 ml); ca. 100 ml Vollmilch 3,5 %, Milchschaum, Kakaopulver
Latte Macciato	Espresso, Vollmilch 3.5%	200-250 ml Vollmilch, Milchschaum, Espresso (ca. 30 ml)
Irisch Coffee	Kaffee, Sahne, Whiskey, brauner Zucker	100-150 ml Kaffee, 2 TL brauner Zucker, 3-4cl Irish Whiskey, angeschlagene Sahne
Milchkaffee	Kaffee, Vollmilch	1 zu 1 Verhältnis zwischen Kaffee & Milch. Je nach Tassengröße unterschiedlich (200 - 250 ml)
Schwarzer Tee (*Bsp: Assam)*	Teeblätter, kalkarmes, gekochtes Wasser	für 1 Liter werden ca. 12-15 Gramm Teeblätter benötigt, kochendes Wasser (95 Grad)
Grüner Tee *(Bsp. Sencha)*	Teeblätter, kalkarmes gekochtes Wasser	für 1 Liter Tee benötigt man ca. 12 Gramm Teeblätter, 70-80 Grad heißes Quellwasser oder möglichst weiches Wasser

VORSCHLÄGE
GETRÄNKE

Aperitif, Longdrinks etc.

Bezeichnung / (je 1 Portion)	**Inhalt**	**Mengenangaben**
Aperol Spritz	Aperol, Schaumwein, Mineralwasser, Orange, Eiswürfel	Original ital. Rezeptur: 9 cl Prosecco, 6 cl Aperol, 3cl Mineralwasser (Sprudel), 1x Orangenscheibe, 3-4 Eiswürfel je nach Größe
Lillet Wildberry	Lillet, Wild Berry (meist von Schweppes) gefrorene/frische Beeren, Eiswürfel	5 cl Lillet, 10 cl Wild Berry, 1x Esslöffel frische Beeren oder TK, Eiswürfel
Campari Orange	Campari, Orangensaft, Orangenzeste/ Orangenscheibe, Eiswürfel	5 cl Campari, 100 ml Orangensaft, Orangenzeste/Orangenscheibe, Eiswürfel
Kir Royale	Champagner, Creme de Cassis	100 ml Champagner, 1 cl Creme de Cassis
Anisgetränk	Pastis, Mineralwasser (still)	4cl Pastis, 150 ml Eiswasser (Naturelle mit Eiswürfeln)

VORSCHLÄGE
EINFACHE GERICHTE

Brotzeit / Sandwich

Bezeichnung / (Portionen)	**Zutaten**
Käsebrot inkl. Garnitur (4 Portionen)	8 Scheiben Roggenmischbrot (Weizenbrot/Schwarzbrot/Körnerbrot) 120g Butter (Pflanzenmagarine) 8 Scheiben Gouda Käse 8 Scheiben Emmentaler Käse Tomate Salatgurke Zwiebeln Petersilie Paprikapulver <u>Weitere Käsesorten möglich:</u> Tilsiter / Edamer / Butterkäse / Limburger / Camembert / Handkäse / Bergkäse / Frischkäse / Cheddar / Blauschimmel
Canapés (4 bis 6 Stück pro Person) <u>Definition Canapés</u> edle, feine und geformte Toast und Brotscheiben. Keine Baguetteschnitten oder halbe Brötchen und Schnittchen!	Toast Brot / Vollkorn – Brot / Kaviarbrot / Schwarzbrot - Pumpernickel <u>Unterlage</u> Blattsalate (Kopf- / Lollo- / Eichblatt- / Eisberg- / Radicchio- / Römer- / Frisée / Feld- / Rucola Salat <u>Aufstrich</u> Salatmayonnaise / Butter / Margarine / Frischkäse / Remoulade <u>Belag</u> geräucherter Lachs / geräuchertes Forellenfilet / Serrano Schinken / Schwarzwälder Schinken / Braten / Wurstspezialitäten / Patee / Roastbeef / getrocknete Edelsalami / Käseaufschnitt / Camembert / Frischkäse / Ziegenkäse / Mozzarella / Räuchertofu / Vegane Dips / Garnelensalat / Geflügelsalat / Kalbsmedaillon / Schweinemedaillon / geräucherte Putenbrust <u>Garnitur</u> Gewürzgurken / Zwiebeln / gekochte Eier / Cocktailtomaten / Salatgurken Radieschen / Sahnemeerrettich / Aioli / Pesto / Forellenkaviar / Beerenauswahl / Physalis / Erdbeeren / Feigen / Trauben / Walnüsse Oliven / Dill / Petersilie / Schnittlauch / Kerbel / Kresse / Basilikum / Minze

VORSCHLÄGE
EINFACHE GERICHTE

Vesper Platte (4 Portionen)	8 Scheiben	Roggenmischbrot (Weizenbrot/Schwarzbrot/Körnerbrot)
	200g	Butter (Pflanzenmargarine)
	8 Scheiben	Schinken (roh / gekocht)
	8 Scheiben	Salami
	1 Ring	Blutwurst (geräuchert)
	1 Ring	Leberwurst (geräuchert)
	1 Ring	Lyoner / Fleischwurst
	8 Stück	Rohesser (geräuchert)
	8 Scheiben	Gouda- oder Emmentaler Käse
	8 Scheiben	Wurst- / Sülze Aufschnitt
	Tomaten Radieschen / Rettich Salatgurken Essiggurken Eier (gekocht) Zwiebeln Petersilie Blattsalate Schnittlauch Salzstangen / Salzbrezeln	
Käseplatte (4 Personen)	8 Scheiben	Brot *(Roggen-/Weizen-/Schwarz-/Körnerbrot)*
	400g	Weichkäse *(Camembert / Brie / Rotschimmel / Blauschimmel/ Ziegenkäse/Frischkäse)*
	400g	Hartkäse *(Gouda / Emmentaler / Berg / Appenzeller / Kräuterkäse)*
	<u>Garnitur</u> Trauben (blau / weiß) Radieschen Tomaten (Strauch Tomaten / Cocktailtomaten) Feigensenf / Feigenmarmelade / Fruchtmarmeladen Thymian Senf / Thymian Honig Chutney´s Kräckern / Brezen / Grissini Stangen Nüsse Petersilie / Rosmarin / Thymian / Basilikum / Schnittlauch	
Hamburger (4 Portionen)	4 Stück	Burger Brötchen / Milchbrötchen / Brioche Bun
	4 Stück	Rindfleisch Patties á 150g
	4 Blatt	Blattsalat *(Kopfsalat / Lollo Bionda / Eichblatt - Hell / Eisberg / Roma)*
	8 Scheiben	Tomaten / Zwiebeln
	12 Scheiben	Gewürzgurken / Dill - Schnitten
	4 TL	Senf – Mittelscharf
	4 EL	Tomatenketchup / Salatmayonnaise
Cheeseburger (4 Portionen)	Wie Hamburger nur ergänzt durch	
	8 Scheiben	Käse *(Cheddar- / Schmelz- / Gouda / Butter- Käse)*

VORSCHLÄGE
EINFACHE GERICHTE

Club Sandwich (4 Portionen)	12 Scheiben 600g 4 Blatt ½ 4 Stück 8 Scheiben 16 Scheiben 2 TL 8 EL 2 EL Salz / Pfeffer	Toastbrot / Vollkornbrot Hähnchenbrustfilet frisch / geräucherte Putenbrustscheiben *(je 150g pro Person)* Blattsalat *(Kopf- / Lollo Bionda- / Eichblatt-Hell- / Eisberg- / Rucola- / Römersalat)* Salatgurke Gekochte Eier Strauchtomaten Speck / Bacon Tafelsenf – Mittelscharf Salatmayonnaise Sonnenblumenöl / Rapsöl
Thunfisch Sandwich	8 Scheiben 2 Dosen 4 Blatt 100g 100g 100g 200g 8 Scheiben 2 TL 2 TL 2 Priesen 1 TL 4 EL	Toast Brot / Vollkorn - Brot Thunfisch in Öl Blattsalat *(Kopf- / Lollo Bionda- / Eichblatt-Hell- / Eisberg- / Römersalat)* Gewürzgurkenwürfeln Zwiebelwürfeln Gekochte Eier in Würfeln Sahne Strauchtomaten Salz Zucker Pfeffer Dillspitzen Salatmayonnaise

VORSCHLÄGE
EINFACHE GERICHTE

Salate

Bezeichnung / (Portionen)	**Zutaten**
Salatteller & Bowl mit Kurzgebra-tenem (4 Portionen)	<u>Blattsalate</u> Kopf- / Eichblatt-/ Rucola/ Chicorée-/ Radicchio-/ Roma-/ Frisée-/ Feld-/ Lollo-/ Eisbergsalat <u>Rohkostsalate</u> Weißkraut-/ Rotkraut-/ Möhren-/ Sellerie-/ Paprika-/ Lauch-/ Gurken-/ Rote Beete-/ Bohnen-/ Tomaten-/ Rettichsalat <u>Dressings/Salatsaucen</u> *(s. bei Bedarf Zutaten unten)* Vinaigrette / Sahne Dressing / Joghurt Dressing / Honig-Senf Dressing / Cocktail Dressing / Balsamico Dressing / Himbeere Dressing / French Dressing <u>Garnituren / Zugabe / Toppings</u> Tomate / Gurke / gekochtes Ei / Oliven / Mais / Radieschen / Zwiebel / Frühlingslauch / Croûton / Früchte / Nüsse / Sprossen / Kresse / Petersilie / Schnittlauch / Dill / Kerbel / Koriander / Basilikum / Minze /Pesto / Dip – Sauce **Kurzgebratenes:** <u>Fisch</u> Lachs- / Zander- / Doraden- / Kabeljau- / Wolfsbarsch- / Barben- / Forellen- / Saiblingsfilet <u>Fleisch</u> Roastbeef/Schweinefilet/Kalbsrücken Streifen <u>Geflügel</u> Hähnchenbrustfilet / Wachtelbrust u. Keulen <u>Krustentiere</u> Scampi / Garnelen / Jakobsmuscheln <u>Pilze</u> Champignon / Steinpilz / Austernpilz / Pfifferlinge <u>Innereien</u> Kalbsleber / Kalbsnierchen / Kalbsbries <u>Zum Anbraten:</u> Olivenöl / Rapsöl / Sonnenblumenöl / Kräuteröl Rosmarin / Thymian / Knoblauch Paprikapulver / Currypulver *(für Geflügel)* Pfeffer / Salz / Mehl
Vinaigrette	½ kleine Zwiebel 4 EL Weißweinessig ½ TL mittelscharfer Senf Salz, weißer Pfeffer und Zucker 6 EL Öl

VORSCHLÄGE
EINFACHE GERICHTE

Sahne Dressing	1 Becher Sahne 2 EL Zucker 1 Zitrone, Saft davon 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt Salz und weißer Pfeffer, 3 EL Schnittlauch, in Röllchen	
Joghurt Dressing	6 EL Naturjoghurt 2 EL Essig (z. B. heller Aceto Balsamico) 1 EL Olivenöl 1 Zitrone, Saft davon Salz und weißer Pfeffer	
Honig-Senf Sauce	5 Halme Schnittlauch 1 EL mittelscharfer Senf 2 TL flüssigen Honig 1 EL Essig (z. B. heller Aceto Balsamico) 5 EL Olivenöl Salz und weißer Pfeffer	
Cocktail Dressing	2 EL Mayonnaise 1 EL Crème fraîche / Sahne / Joghurt 1 EL Ketchup ½ TL Zucker ½ TL Chiliflocken / Paprikapulver edelsüß 1 EL Cognac Spritzer Zitrone, Salz und weißer Pfeffer	
Balsamico Dressing	2 El Aceto balsamico 1 Tl Senf 2 Tl Honig (flüssig) 5 El Olivenöl Salz und weißer Pfeffer	
Himbeere Dressing	150 g Orangensaft 25 g Dijon-Senf oder 25 g Senf, mittelscharf 30 g Balsamico, dunkel 50 g Rapsöl ½ TL Salz ¼ TL weißer Pfeffer 100 g Himbeeren, frisch **oder** 100 g Himbeeren, TK, aufgetaut	
French Dressing	1 EL Weißweinessig 1 Prise Zucker 1 TL Senf (mittelscharf) 1 TL Ketchup 1 EL Mayonnaise 2 EL Öl (neutral) frisch gehackte Kräuter z.B. Estragon / Schnittlauch / Petersilie Tabasco (nach Belieben) Salz und weißer Pfeffer	

EINFACHE SPEISEN

Eierspeisen

Bezeichnung / Portionen	**Zutaten**	**Zubereitung**
Pochiertes Ei (1 Portion)	Frische Eier Wasser Salz	Einen Topf mit Wasser füllen, und zum Kochen bringen. Das Ei in eine Suppenkelle aufschlagen. Topf mit kochendem Wasser vom Herd ziehen, das Ei vorsichtig ins Wasser gleiten lassen und ca. 4 Minuten ziehen lassen. Dann vorsichtig mit einer Lochkelle oder ähnlichem rausholen und anrichten Ei erst nach dem Garen salzen.
Rührei **(1 Portion)**	2 Eier 1 TL Butter 2 EL Milch Etwas Salz	Eier mit Milch und Salz verrühren, in einer Pfanne Butter zergehen lassen, nicht zu heiß werden lassen, dann Eiermasse in die Pfanne geben und mit einem Rührlöffel abrühren, bis die Masse stockt. Nicht zu trocken werden lassen. Dann anrichten
Spiegeleier *mit od. ohne Speck* **(1 Portion)**	2 Eier 1 TL Butter <u>Für Variante mit Speck zusätzl.:</u> 2 Scheiben Speck	Butter in Pfanne zergehen lassen, nicht überhitzen! Die Eier in die Pfanne geben. Braten bis das Eiweiß komplett gestockt ist und ein kleiner brauner Rand sichtbar wird. <u>Für Variante mit Speck</u>: *Butter in Pfanne zergehen lassen, nicht überhitzen!* Speck in die Pfanne geben und daneben die Eier mitbraten. Braten bis das Eiweiß komplett gestockt ist und ein kleiner brauner Rand sichtbar wird.
Omelette **Variierbar** **(1 Portion)**	Grundzutaten: 2 Eier 1 Prise Salz 2 EL Milch 1 EL Butter <u>Variationen:</u> - Gemüse - Paprika - Pilze - Tomate - Gekochter Schinken - Käse - Kräuter	Eier, Milch und Salz verrühren. Butter in Pfanne zergehen lassen , nicht überhitzen! Eiermasse in die Pfanne geben, mit einem Rührlöffel leicht verrühren, Pfanne leicht anheben auf einer Seite und die Masse halbmondförmig formen in der Pfanne. Vorsichtig auf den Teller anrichten. Sollte schön glatt und ohne Farbe (Bratkruste) sein. <u>Variationen:</u> Zusätzlich kann man das Omelette nach Wunsch anreichern. z.B. klein geschnittenes Gemüse (vorher in der Pfanne anschwitzen, bevor das Ei dazu kommt und/oder Pilze, Zwiebeln Tomate, gekochter Schinken, Paprika (alles vorher anschwitzen) und/oder Käse und Kräuter dem Ei zugeben

VORSCHLÄGE
EINFACHE SPEISEN

Pfannkuchen (1 Portion)	1 Ei 100 g Mehl 180 ml Milch 20 ml Mineralwasser Prise Salz Etwas Butter	Zutaten in Rührschüssel geben, Mehl auf eine Seite und Milch und Mineralwasser langsam einrühren, Ei, Salz zugeben und zu glatter Masse verrühren. Möglichst im Kühlschrank etwas ruhen lassen. Butter in Pfanne zergehen lassen , nicht überhitzen! Teig in Pfanne geben und durch leichtes Schwenken gleichmäßig verteilen, nicht zu dick! Gleichmäßig anbacken bis der Pfannkuchen Farbe bekommt und dann drehen mit Palette oder wer kann durch schwenken mit der Pfanne. Sind beide Seiten schön in der Farbe, dann anrichten auf einen Teller gleiten lassen. Ev. etwas einschlagen und garnieren, oder mit Puderzucker/Zimt bestreuen (je nach Geschmack)
Gekochtes Ei **(1 Portion)**	1 Ei mit Schale	Wasser in Topf erhitzen, Ei in kochendes Wasser geben, vorsichtig mit Kelle, und mindestens 5 Minuten nahe dem Siedepunkt garen lassen. 5 Minuten ist ein weiches Ei , 10 Minuten ein hartes Ei. Gardauer muss dem gewünschten Garpunkt angepasst werden. Mit Lochkelle aus dem Wasser holen und kurz mit kaltem Wasser abschrecken. Schüssel mit Eiswasser oder unter fließendem Wasser.

VORSCHLÄGE
EINFACHE SPEISEN

Eisbecher

Bezeichnung / Portionen	**Zutaten**	**Zubereitung**
Eis mit heißen Himbeeren (1 Portion) *(Serviervorschlag)* 	3 Kugeln Vanilleeis Himbeeren zur Deko *<u>Für die heißen Himbeeren</u>* 75 g Himbeeren 1EL brauner Zucker 10cl. Apfelsaft Speisestärke *<u>Für das Topping:</u>* Frische, kalte Himbeeren 3 „Tupfen“ geschlagene Sahne weiße Schokoperlen Hohlhippen = Eiswaffeln	1. Braunen Zucker im Topf karamellisieren 2. Mit Apfelsaft ablöschen, kurz einkochen lassen und mit Speisestärke leicht binden 3. Himbeeren zugeben, bis sie erwärmt sind *→ nicht zu lange, da die Himbeeren zerfallen können* 4. 3 Kugeln Vanilleeis in eine Eisschale geben 5. Die erwärmten Himbeeren dazugeben 6. Mit geschlagener Sahne garnieren 7. Mit frischen, kühlen Himbeeren, Schokoperlen und Eiswaffel dekorieren
Eis mit heißen Kirschen (1 Portion) *(Serviervorschlag)* 	3 Kugeln Vanilleeis Kirschen zur Deko *<u>Für die heißen Kirschen</u>* 85 g Himbeeren 1EL brauner Zucker 10cl. Kirschsaft Speisestärke *<u>Für das Topping:</u>* Frische kalte Kirsche 3 „Tupfen“ geschlagene Sahne Braune Schokoperlen Hohlhippen = Eiswaffeln	1. Braunen Zucker im Topf karamellisieren 2. Mit Kirschsaft ablöschen, kurz einkochen lassen und mit Speisestärke leicht binden 3. Kirschen zugeben, bis sie erwärmt sind *→ nicht zu lange, da die Kirschen zerfallen können* 4. 3 Kugeln Vanilleeis in eine Eisschale geben 5. Die erwärmten Kirschen dazugeben 6. Mit geschlagener Sahne garnieren 7. Mit frischen, kühlen Kirschen, Schokoperlen und Eiswaffel dekorieren
Eiskaffee (1 Portion) *(Serviervorschlag)* 	3 Kugeln Vanilleeis Kalter Kaffee Geschlagene Sahne 1 priese Kaffeepulver 1 Kohlhippe = Eiswaffel 1 hohes Glas 1 Glas Strohhalm Löffel	1. 3 Kugeln Vanilleeis in ein hohes Glas füllen 2. Das Glas mit kalten Kaffee langsam auffüllen, kurz warten bis der Kaffee sich gesetzt hat und etwas nachgießen 3. Mit geschlagener Sahne garnieren 4. Eine priese Kaffeepulver über die Sahne streuen und mit einer Eiswaffel dekorieren 5. Abschließend den Glas Strohhalm in den Eiskaffee ins Glas geben und den Löffel anlegen

VORSCHLÄGE
EINFACHE SPEISEN

Bezeichnung / Portionen	**Zutaten**	**Zubereitung**
Eisschokolade (1 Portion) *(Serviervorschlag)* 	3 Kugeln Vanilleeis Kalte Schokolade Geschlagene Sahne Schokoperlen Hohlhippen = Eiswaffeln 1 hohes Glas 1 Glas Strohhalm Löffel	1. 3 Kugeln Vanilleeis in ein hohes Glas füllen 2. Das Glas mit kalter Schokolade langsam auffüllen, kurz warten bis die Schokolade sich gesetzt hat und etwas nachgießen 3. Mit geschlagener Sahne garnieren und mit einer Eiswaffel dekorieren 4. Abschließend den Strohhalm in die Eisschokolade ins Glas geben und den Löffel anlegen
Früchtebecher (1 Portion) *(Serviervorschlag s. rechts)*	frischer Obstsalat: z.B. Melone, Traube, Apfel, Birne, Ananas, Mango *(z.B. vom Frühstück = Nachhaltigkeit)* Saisonbedingt auch Erdbeeren 1 Kugel Erdbeereis 1 Kugel Vanilleeis 1 Kugel Bananeneis <u>Für das Topping</u> (je nach Verfügbarkeit): Kapstachelbeere (Physalis) 1 frische Himbeere 1 frische Erdbeere 3 „Tupfen“ geschlagene Sahne Hohlhippen = Eiswaffeln Gehobelte Weiße Schokolade (Schokoraspeln)	1. 3 Kugeln Eis (Erdbeere, Vanille, Banane) in ein eine Eisschale geben. 2. Obstsalat hinzufügen 3. Mit geschlagener Sahne garnieren 4. Erdbeere halbieren und mit Himbeeren sowie die Physalis, gehobelter weißen Schokolade und Hohlhippen = Eiswaffeln dekorieren
Nussbecher (1 Portion) *(Serviervorschlag)* 	1 Kugel Walnusseis 1 Kugel Schokoladeneis 1 Kugel Vanilleeis 40g geröstete gemischte Nüsse (z.B. Haselnüsse, Walnüsse, Mandeln) <u>Für das Topping</u> : 3 „Tupfen“ geschlagene Sahne Krokant Schoko- und Karamellsauce Hohlhippen = Eiswaffeln	1. 3 Kugeln Eis (Vanille, Walnuss, Schokolade) in eine Eisschale geben 2. 40g gemischte geröstete Nüsse dazu geben 3. Mit geschlagener Sahne garnieren 4. Abschließend mit Schoko- und Karamellsauce sowie Mandelkrokant und Hohlhippen = Eiswaffel den Eisbecher dekorieren

VORSCHLÄGE
EINFACHE SPEISEN

Salate

Bezeichnung / Portionen	Zutaten
Obst / Früchte Salat (4 Portionen)	1 Banane 2 Kiwi 2 Äpfel 2 Orangen 1 Melone (z.B. Honig- oder Wassermelone) 200g Trauben (weiß oder rot kernlos) 150g Beeren nach Wahl (TK oder Frisch) Saft von einer ½ Zitrone
Rohkost – Salat / Gurke – Essig/Öl (4 Portionen)	1 Salatgurke 3 EL Kräuteressig 5 EL Pflanzenöl ½ Zwiebel, gewürfelt 1 TL Zucker 1 TL Senf, mittelscharf Prise Salz Priese Pfeffer, gemahlen 40g Dill
Rohkost – Salat / Gurke – Joghurt (4 Portionen)	1 Salatgurke 150g Natur Joghurt 1 EL Brandweinessig, klar ½ Zwiebel, gewürfelt 1 TL Zucker Prise Salz Priese Pfeffer, gemahlen 40g Dill
Rohkost – Salat / Kohlrabi (4 Portionen)	4 Kohlrabi 70ml Essig (Obstessig) 100ml süße Sahne oder Créme fraîche 1 Zwiebel, gewürfelt 1 TL Zucker Prise Salz Priese Pfeffer, gemahlen
Rohkost – Salat / Möhre (4 Portionen)	4 Möhren 1 ½ Apfel 4 EL Pflanzenöl 2 ½ EL Zitronensaft 1 ½ EL Zucker Prise Salz Priese Pfeffer, gemahlen
Tomate Mozzarella Salat (4 Personen)	500g Mini Tomaten oder 8 Strauch Tomaten 500g Mini Mozzarella Kugeln oder 8 Stück 2 EL Olivenöl 1 EL Balsamico – Essig (Weiß oder Rot) 1 TL Salz 1 Prise Pfeffer gemahlen Basilikum, 20 Blätter

VORSCHLÄGE
EINFACHE SPEISEN

Quarkspeisen

Bezeichnung / Portionen	**Zutaten**
Früchtequark (4 Personen)	500gr Quark 100ml Sahne, Milch oder Wasser 80gr Puderzucker oder Honig oder 200gr je nach Saison gebundene Früchte oder frisches Obst Agavendicksaft zum süßen
Kräuterquark (4 Personen)	500 gr Quark 100 ml Sahne, Milch oder Wasser 3 EL Olivenöl 6gr Salz 1gr Pfeffer Feine Kräuter (Petersilie, Dill, Schnittlauch, Dill, Estragon, Basilikum) fein hacken und unterheben 5gr Chilischote gehackt (nach Geschmack)