



# Die Speisekarte, Bitte!



TITEL DES REZEPTS: Trentino Vorspeise

PORTIONEN:

ZUTATEN:

Rumpf, Lauflernhilfe 1,000 kg

Salz 0,030 kg

Knoblauch 0,010 kg

Lorbeer 0,005 kg

Schwarz Pfeffer 0,005 kg

Wacholder 0,005 kg

Rosmarin 0,005 kg

ZUBEREITUNG:

Rindfleisch nehmen und es in einen Behälter legen, möglicherweise nicht aus Metall, Salz und die Aromen hinzufügen.

Mit einem Gewicht überlagern, dass es in der Sole bleibt, und jeden Tag (eine Woche lang) drehen.

Gianni C. – TEAM 3