

VIER PFOTEN UND EIN FESTMAHL

MENÜ - UND SERVICEPLAN

Das Menü für euren Abend: Das Katzen-Koma im Tierheim

VORSPEISE

Gartenfrische Suppenschale

HAUPTGANG

Geschmorter Rinderbraten mit Wurzelgemüse

DESSERT

Süßes Beerenglück im Glas

Alle Mengen in diesem Plan sind für 6 Gäste gerechnet.

*Fleisch & Fisch erlaubt, klassischer Aufwand, keine Kinder; berücksichtigt:
vegetarische Ernährung und Glutenunverträglichkeit.*

EXEMPLAR FÜR DIE GASTGEBERIN ODER DEN GASTGEBER — DIE LETZTE
SEITE IST FÜR DIE GÄSTE

Das Menü auf einen Blick

Deftige Hausmannskost inspiriert vom Landleben und der gemütlichen Atmosphäre im Tierheim, zubereitet mit Zutaten aus dem ganz normalen Supermarkt für eine moderne Küche. Hausgemachte Klassiker, die Erinnerungen an sonnige Tage auf der Wiese wecken.

Was deine Gäste brauchen

- Vegetarisch
- Glutenfrei

Diese Rezepte und Alternativen sind für deinen Abend geschrieben — wirf trotzdem einen Blick auf die Verpackungen und frag deine Gäste noch einmal, was sie essen können und was nicht. Du kennst deinen Tisch besser als jeder Plan.

Serviceplan

Lies diese Tabelle einmal, bevor der Abend losgeht — sie ist die einzige Seite, die du während des Spiels griffbereit brauchst. Während einer Runde wird nie serviert.

SPIELPHASE	WAS SERVIERT WIRD	AKTIVE KÜCHENZEIT GESAMT	ANSAGE
Die offene Tür (Runde 1)	Vorspeise — Gartenfrische Suppenschale	20 Min.	Serviere Vorspeise in der Pause nach Die offene Tür (Runde 1). Räume den Tisch ab, bevor du die Einleitung der nächsten Runde vorliest.
Lügen und Geheimnisse (Runde 2)	Hauptgang — Geschmorter Rinderbraten mit Wurzelgemüse	30 Min.	Serviere Hauptgang in der Pause nach Lügen und Geheimnisse (Runde 2). Räume den Tisch ab, bevor du die Einleitung der nächsten Runde vorliest.
Die Auflösung	Dessert — Süßes Beerenglück im Glas	15 Min.	Bringe Dessert zur Auflösung heraus, sobald Die Präzision der Tat (Runde 3) beendet ist. Erst servieren, dann die Lösung vorlesen.

Die Gänge

Vorspeise — Gartenfrische Suppenschale

Warum dieser Gang passt: Nach einem kühlen Vormittag auf den Auslaufflächen des Tierheims wärmt diese sämige Suppe aus marktfischem Wurzelgemüse die Belegschaft zuverlässig auf.

vegetarisch · glutenfrei · enthält Milchprodukte · enthält Sellerie

ZUTATEN FÜR 6 GÄSTE

- **600 g** Karotten — geschält und grob gewürfelt
- **300 g** Knollensellerie — geschält und gewürfelt
- **2 Stück** Zwiebeln — gehackt
- **2 EL** Rapsöl
- **1,2 l** Gemüsebrühe — heiß zubereitet
- **150 ml** Schlagsahne — mindestens 30 % Fett
- **50 g** Kürbiskerne — ohne Fett geröstet
- **1 TL** Salz
- **0,5 TL** Schwarzer Pfeffer — frisch gemahlen

VORBEREITEN

1. In einem großen Topf 2 EL Rapsöl erhitzen, die gehackten Zwiebeln, 600 g Karotten und 300 g Knollensellerie darin 8–10 Minuten anschwitzen, bis das Gemüse leicht Farbe annimmt.
2. Mit 1,2 l heißer Gemüsebrühe aufgießen, aufkochen lassen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 20–25 Minuten köcheln, bis ein eingestochenes Karottenstück widerstandslos von der Gabel gleitet.
3. Den Topf vom Herd nehmen, das Gemüse mit dem Pürierstab vollkommen samtig pürieren, 150 ml Schlagsahne einrühren und mit 1 TL Salz sowie 0,5 TL Pfeffer abschmecken.
4. Die Suppe abkühlen lassen und im geschlossenen Topf bis zum Servieren kalt stellen.

AM TAG SELBST

1. In einer kleinen Pfanne ohne Fett 50 g Kürbiskerne 3–4 Minuten bei mittlerer Hitze anrösten, bis sie duften und leise knacken; beiseitestellen.
2. Die Suppe auf dem Herd unter gelegentlichem Rühren 6–8 Minuten sanft erwärmen, bis sie gleichmäßig dampft und mindestens 75 °C erreicht hat.

ANRICHTEN

Die heiße Suppe gleichmäßig in sechs Schalen schöpfen und mit den gerösteten Kürbiskernen bestreuen.

Aktive Küchenzeit: 20 Min.

RÜCKSICHT AUF EINZELNE GÄSTE

- **Vegetarisch:** Die Suppe basiert vollständig auf marktfischem Gemüse sowie pflanzlicher Brühe und erfordert keine gesonderte Zubereitung.
- **Glutenfrei:** Die Bindung entsteht rein durch das pürierte Wurzelgemüse, sodass der Teller für glutenfreie Kost keinerlei Anpassung benötigt.

Hauptgang — Geschmorter Rinderbraten mit Wurzelgemüse

Warum dieser Gang passt: Ein herzhafter, bodenständiger Sonntagsbraten, der nach getaner Pflegearbeit im Aufenthaltsraum für gemütliche Zufriedenheit sorgt.

glutenfrei · enthält Sulfite · enthält Alkohol

ZUTATEN FÜR 6 GÄSTE

- **1,2 kg** Rinderbugbraten — am Stück, aus der Schulter
- **3 EL** Speiseöl — hoch erhitzbar
- **400 g** Karotten — in dicke Scheiben geschnitten
- **350 g** Mairübchen — geschält und geviertelt
- **2 Stück** Zwiebeln — grob gewürfelt
- **2 EL** Tomatenmark
- **350 ml** Trockener Rotwein
- **600 ml** Rinderfond — aus dem Glas
- **1,2 kg** Kartoffeln — vorwiegend festkochend
- **1 EL** Maisstärke — garantiert glutenfrei
- **1,5 TL** Salz
- **1 TL** Schwarzer Pfeffer — frisch gemahlen
- **2 Stück** Große Portobello-Pilze — ca. 200 g, geputzt · nur für Vegetarisch
- **200 ml** Gemüsefond — aus dem Glas · nur für Vegetarisch

VORBEREITEN

1. Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Rinderbugbraten rundherum mit 1 TL Salz und 0.5 TL Pfeffer einreiben.

2. In einem großen ofenfesten Bräter 2 EL Speiseöl stark erhitzen und das Rindfleisch 8–10 Minuten von allen Seiten kräftig anbraten, bis eine dunkle Kruste entstanden ist; das Fleisch kurz herausnehmen.
3. Die groben Zwiebelwürfel im selben Bräter 4–5 Minuten bräunen, 2 EL Tomatenmark zugeben und 1–2 Minuten unter Rühren anrösten. Mit 350 ml Rotwein ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen.
4. Das Rindfleisch zurück in den Bräter legen, mit 600 ml Rinderfond aufgießen, den Deckel auflegen und im Ofen auf mittlerer Schiene 140–160 Minuten schmoren; die Fleischgabel muss ohne nennenswerten Widerstand bis zur Mitte einsinken und ein Fleischthermometer mindestens 90 °C Kerntemperatur anzeigen.
5. Nach 90 Minuten Schmorzeit eine Handvoll Karottenscheiben und Rübchenviertel für die vegetarische Portion beiseitelegen, das restliche Gemüse um das Fleisch verteilen und im Bräter mitschmoren lassen.
6. Den fertigen Braten herausnehmen und in Alufolie gewickelt 15–20 Minuten ruhen lassen, bevor er in Tranchen geschnitten wird; das Gemüse mit der Sauce im Bräter belassen.
7. 1 EL Maisstärke in 2 EL kaltem Wasser anrühren, in die leicht siedende Schmorflüssigkeit rühren und 2–3 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce sichtbar bindet und glänzt. Das tranchierte Fleisch wieder in die Sauce legen.

AM TAG SELBST

1. 1,2 kg Kartoffeln schälen, vierteln und in gesalzenem Wasser 18–22 Minuten kochen, bis eine Messerspitze mühelos hineingleitet; anschließend abgießen.
2. Den Bräter mit Fleisch, Wurzelgemüse und Sauce auf dem Herd bei kleiner Flamme 10–12 Minuten zugedeckt erwärmen, bis alles gut durchgewärmt ist.

ANRICHTEN

Zwei Fleischtranchen mit Wurzelgemüse, Salzkartoffeln und reichlich Schmorsauce auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Aktive Küchenzeit: 30 Min.

RÜCKSICHT AUF EINZELNE GÄSTE

- **Vegetarisch:** Vor dem Zugeben des Gemüses in Schritt 5 eine Handvoll Karotten und Mairübchen abzweigen, zusammen mit den 2 Portobello-Pilzen in 1 EL Speiseöl in einer separaten Pfanne anbraten, mit 200 ml Gemüsefond ablöschen und 10–12 Minuten sanft garen; mit Salzkartoffeln servieren.
- **Glutenfrei:** Die Schmorsauce wird ausschließlich mit reiner Maisstärke gebunden, sodass der Braten samt Beilagen für diese Portion vollkommen sicher ist.

Dessert — Süßes Beerenglück im Glas

Warum dieser Gang passt: Ein erfrischender Schichtgenuss, wie man ihn aus Beeren von den Büschen am Tierheimgelände nach Feierabend anrührt.

vegetarisch · glutenfrei · enthält Milchprodukte

ZUTATEN FÜR 6 GÄSTE

- **450 g** Tiefkühl-Waldbeeren — aufgetaut
- **3 EL** Puderzucker
- **500 g** Naturjoghurt — 3,8 % Fett
- **1 Päckchen** Vanillezucker — 8 g
- **120 g** Glutenfreie Haferflocken — zart, zertifiziert glutenfrei für alle
- **20 g** Butter
- **1 EL** Brauner Zucker

VORBEREITEN

1. In einer Pfanne 20 g Butter schmelzen, 120 g glutenfreie Haferflocken und 1 EL braunen Zucker zugeben und 4–5 Minuten unter ständigem Rühren rösten, bis sie goldbraun duften; auf einem Teller vollständig auskühlen lassen und luftdicht verschlossen beiseitestellen.
2. 450 g aufgetaute Waldbeeren zusammen mit 2 EL Puderzucker in einem hohen Gefäß mit dem Pürierstab 1–2 Minuten cremig pürieren.
3. 500 g Naturjoghurt mit 1 Päckchen Vanillezucker und 1 EL Puderzucker glattrühren.
4. In 6 Portionsgläser abwechselnd Beerenpüree und Joghurtcreme einschichten, sodass oben eine Schicht Beeren liegt; Gläser abdecken und bis zum Servieren kalt stellen.

AM TAG SELBST

1. Die gekühlten Gläser 10 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen, damit die Aromen sich bei Raumtemperatur voll entfalten, und unmittelbar vor dem Servieren mit den beiseitegestellten knusprigen Röstflocken bestreuen.

ANRICHTEN

Direkt in den geschichteten Gläsern mit einem langen Dessertlöffel servieren.

Aktive Küchenzeit: 15 Min.

RÜCKSICHT AUF EINZELNE GÄSTE

- **Vegetarisch:** Die Creme und Fruchtschichten basieren auf rein vegetarischen Milch- und Pflanzenprodukten ohne Gelatine und eignen sich ohne Eingriff.

- **Glutenfrei:** Da von vornherein garantiert glutenfreie Haferflocken geröstet und geschichtet wurden, ist dieses Dessert für diese Portion vollkommen unbedenklich.

Getränke

Die Mengen sind für 6 Gäste gerechnet. Zu jedem Getränk gibt es eine alkoholfreie Entsprechung, damit sich niemand am Tisch erklären muss.

MOMENT	GETRÄNK	MENGE	ALKOHOLFREI
Zur Begrüßung	Spritziger Apfelsekt <i>Gut gekühlt in Sektklößen zur Begrüßung der Tierheim-Gäste reichen.</i>	1 Flasche (0,75 l)	Frischer Apfel-Ingwer-Saft mit Soda <i>1 Liter</i>
Zum Hauptgang	Kräftiger Dornfelder Rotwein <i>Den Rotwein bei 16–18 °C temperieren; die Schorle mit Eiswürfeln und frischen Minzzweigen servieren.</i>	2 Flaschen (1,5 l)	Traubensaftschorle mit frischer Minze <i>1,5 Liter</i>
Zum Dessert	Süßer Beerenlikör <i>Likör in kleinen Schwenkern servieren, den Früchtetee auf Eis gekühlt im Longdrinkglas.</i>	1 Flasche (0,5 l)	Kalter Früchtetee mit Himbeersirup <i>1 Liter</i>

Einkaufsliste

Die Mengen sind für 6 Gäste gerechnet. Was einem einzelnen Bedürfnis zugeordnet ist, brauchst du nur für diesen Gast.

Obst & Gemüse

- **1 kg** Karotten
 - **300 g** Knollensellerie
 - **4 Stück** Zwiebeln
 - **350 g** Mairübchen
 - **1,2 kg** Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
 - **2 Stück** Große Portobello-Pilze — nur für Vegetarisch
 - **1 Bund** Frische Minze
-

Fleischtheke

- **1,2 kg** Rinderbugbraten
-

Molkereiprodukte

- **150 ml** Schlagsahne
 - **500 g** Naturjoghurt (3,8 %)
 - **20 g** Butter
-

Trockensortiment & Vorrat

- **2 EL** Rapsöl
 - **für 1,2 l** Gemüsebrühe (Instant oder Paste)
 - **50 g** Kürbiskerne
 - **3 EL** Speiseöl
 - **2 EL** Tomatenmark
 - **600 ml** Rinderfond (Glas)
-

- **200 ml** Gemüsefond (Glas) — nur für Vegetarisch
- **1 EL** Maisstärke (glutenfrei deklariert)
- **120 g** Glutenfreie Haferflocken (zertifiziert)
- **3 EL** Puderzucker
- **1 Päckchen (8 g)** Vanillezucker
- **1 EL** Brauner Zucker
- **3 TL** Salz
- **2 TL** Schwarzer Pfeffer

Tiefkühlung

- **450 g** Tiefkühl-Waldbeeren

Getränke

- **1 Flasche (0,75 l)** Apfelspekt
- **0,5 l** Apfelsaft
- **1 kleines Stück** Ingwersirup oder frischer Ingwer
- **2 Flaschen (1,5 l)** Mineralwasser mit Kohlensäure
- **3 Flaschen (2,25 l gesamt inkl. Kochen)** Trockener Rotwein (Dornfelder)
- **1 Liter** Roter Traubensaft
- **1 Flasche (0,5 l)** Beerenlikör
- **4 Beutel** Früchtetee (Beutel oder lose)
- **1 kleine Flasche** Himbeersirup

Vorbereitungsplan

Am Vortag

- Den Rinderbraten mit Zwiebeln, Rotwein, Fond und Gemüse 140–160 Minuten schmoren, Fleisch tranchieren, Sauce binden und Fleisch darin erkalten lassen. *(185 Min.)*
- Für die vegetarische Portion die Portobello-Pilze scharf anbraten und im Gemüsefond dünsten. *(15 Min.)*
- Die Gemüsesuppe komplett kochen, mit Sahne verfeinern, pürieren und im Topf kühl stellen. *(30 Min.)*

- Die glutenfreien Haferflocken anrösten und luftdicht verpacken, Beeren pürieren, mit Joghurt in 6 Gläser schichten und kalt stellen. (25 Min.)

Am Vormittag

- Kürbiskerne in der trockenen Pfanne anrösten und in einer kleinen Schale luftdicht bereitstellen. (5 Min.)
- Kartoffeln schälen, vierteln und in einen Topf mit kaltem Salzwasser auf den Herd stellen. (15 Min.)
- Getränke für den Aperitif kaltstellen und den Früchtetee für die alkoholfreie Dessertbegleitung aufbrühen und kühlen. (10 Min.)

Eine Stunde vor Ankunft

- Den Tisch eindecken, Menükarten auslegen und Gläser für den Willkommensgruß bereitstellen. (15 Min.)
- Die Suppenschalen bereitstellen und den Suppentopf auf die Herdplatte stellen. (5 Min.)
- Willkommensgetränke einschenken und die Gäste entspannt empfangen. (10 Min.)

Während des Spiels

- **In der Pause nach Runde 1:** Die Suppe auf dem Herd 6–8 Minuten aufwallen lassen, in die Schalen schöpfen, mit Kürbiskernen garnieren und servieren. (10 Min.)
- **In der Pause nach Runde 2:** Die Kartoffeln 18–20 Minuten kochen und parallel den Rinderbraten samt Gemüse sowie die Pilzportion 10–12 Minuten zugedeckt erhitzen, dann zusammen anrichten. (25 Min.)
- **Kurz vor der Auflösung:** Die vorbereiteten Dessertgläser aus der Kühlung nehmen, 10 Minuten akklimatisieren lassen, mit den knusprigen Röstflocken bestreuen und mit den Dessertgetränken servieren. (12 Min.)

Drucke die nächste Seite aus und lege sie auf den Tisch — sie ist für deine Gäste geschrieben und verrät nichts.

VIER PFOTEN UND EIN FESTMAHL

Ein herzhaftes Beisammensein mit ehrlicher Landküche

VORSPEISE

Gartenfrische Suppenschale

Samtige Creme von Karotte und Sellerie mit feiner Sahne und Röstkernen

HAUPTGANG

Geschmorter Rinderbraten mit Wurzelgemüse

Butterzarter Schmorbraten in aromatischer Rotweinsauce mit Rübchen und Salzkartoffeln

DESSERT

Süßes Beerenglück im Glas

Geschichteter Waldbeerenfruchtspiegel mit Vanillejoghurt und knusprigen Röstflocken

Schön, dass wir diesen gemeinsamen Abend in vertrauter Runde teilen. Guten Appetit!