

Ein Weideschwein aus Kommern

trifft auf EIFEL Kulinarisch Koch

Jürgen Thiemann

vom Rur-Cafe-Restaurant in Monschau

So wurde ich aufgezogen



So sah ich als Läufer aus



Dann kam der Schlachthof Müller

EIFEL Produzent

aus Gerolstein

Und ruck zuck,war ich in der Pfanne !



Aber ich hatte Glück,denn ich wurde vom

EIFEL Koch

Jürgen Thiemann

zubereitet



Ja, und so werde ich dem Gast im
Rur-Cafe-Restaurant
serviert



Saftiges Kotelette vom Weideschwein mit Speckbohnen
und Bratkartoffeln



Und da das Weideschwein etwas mehr Fett hat, nach dem Essen
ein Erdbeersüppchen mit einem Limonen-Basilikum-Sorbet

Guten Appetit