

## CRÊPE SUZETTE

### Mies en Place:

- 2 Zitronen aufspießen
- 4cl Orangensaft
- 20g Butter
- 30g Zucker
- 2cl Grand Manier
- 2cl Cognac/ Weinbrand
- Crêpes vorgebacken
- Flambier Rechaud mit Pfanne
- Ablageteller mit Streichhölzer
- Ablageteller mit 2 Vorleger
- Ablageteller mit Kelle
- Teller zum Anrichten auf Rechaud

### Arbeitsablauf:

1. **Zucker** in die Pfanne geben und karamellisieren
2. **Butter** dazugeben
3. Halbe **Zitrone** auf Gabel aufspießen und in der Pfanne umrühren
4. Pfanne anheben und **Orangensaft** vorsichtig eingießen
5. **Grand Manier** eingießen
6. karamellisierten Zucker auflösen lassen
7. Zweite **Zitrone** aufspießen und solange umrühren', bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat
8. **Crêpe** hineingeben, mit Sud beträufeln und zu einem Dreieck zusammenfalten
10. **Cognac/Weinbrand** in den Schöpfer geben und Pfanne zur Seite schieben
11. **Kelle mit Cognac/Weinbrand über die Flamme halten, bis die Flamme auf die Kelle überspringt**
12. Pfanne wieder über die Flamme stellen und brennenden Cognac/Weinbrand über die Crêpes gießen
13. Crêpes auf Teller anrichten, mit der Sauce übergießen.
15. Guten Appetit 😊😊😊