

Gebratene Olmabratwurst im Speckmantel Session Lager



Zutaten

Zutaten (für 4 Personen)

4	Stück	Olmabratwürste
16	Tranchen	Speck
wenig		Rapsöl
2	Stück	Rote Zwiebeln geschält
4	Stück	Kartoffeln
2	EL	Tomatenpüree
1	EL	Currypulver
2	EL	Zucker

Zubereitung

Zubereitung

Bratwurst mit je 4 Stück Bratspeck einlegen. Zwiebeln halbieren und dünn schneiden. Bratkartoffeln schälen und in kleine Würfeln schneiden. Rapsöl in die Bratpfanne geben, Bratwurst herausnehmen, warm stellen. Die Zwiebeln und die Bratkartoffeln in der Pfanne braten, Tomatenpüree und den Zucker

1	EL	Paprikapulver
3	dl	Session Lager
wenig		Salz, Pfeffer

den übrigen Gewürzen stäuben und garen.

Bratwurst in Rädchen schneiden und

Das passende Getränk

Verführerisch, leuchtend hellgelb und ein Session Lager vermittelt bereits mit seiner Opalblütenweißen Schaumkrone Leichtigkeit auf dem Gaumen mit den zarten Zitrusnoten, die durch die spritzige Kohlensäure macht dieses Bier aus reinen Malz werden nach und nach von der Säure abgelöst. Durch den ausgefüllten Bitter wird es zu einem Bierspezialität mit weniger als 4% Alkohol. Ein Trinkgenuss für Bierliebhaberinnen und -liebhaber. Bier ohne Kompromisse im Geschmack.





Brauerei Schützengarten AG, CH-90

