

Gebratene Olmabratwurst im Speckmantel Currystyle mit 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
1	EL	Paprikapulver
3	dl	Session Lager
wenig		Salz, Pfeffer

Zubereitung

Zubereitung

Bratwurst mit je 4 Stück Bratspeck einwickeln.

Zwiebeln halbieren und dünn schneiden.

Bratkartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.

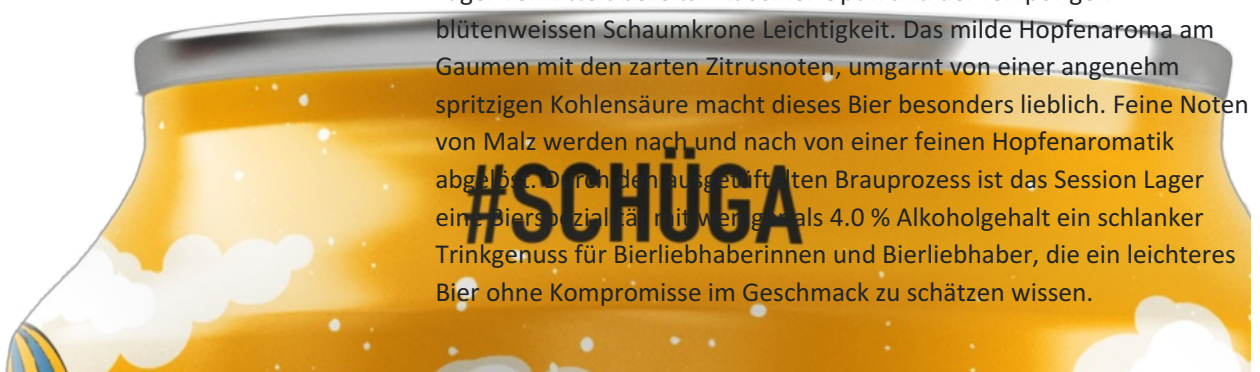
Rapsöl in die Bratpfanne geben, Bratwürste darin knusprig braten, herausnehmen, warm stellen.

Die Zwiebeln und die Bratkartoffeln in die Bratpfanne geben und darin braten, Tomatenpüree und den Zucker beifügen und kurz anbraten. Mit den übrigen Gewürzen stäuben und mit dem Wasser auffüllen, weich garen.

Bratwurst in Rädchen schneiden und auf den übrigen Zutaten anrichten.

Das passende Getränk

Verführerisch, leuchtend hellgelb und prickelnd: Das Schüga Session Lager vermittelt bereits mit seiner Optik und der feinporigen blütenweißen Schaumkrone Leichtigkeit. Das milde Hopfenaroma am Gaumen mit den zarten Zitrusnoten, umgarnt von einer angenehm spritzigen Kohlensäure macht dieses Bier besonders lieblich. Feine Noten von Malz werden nach und nach von einer feinen Hopfenaromatik abgelöst. Durch den ausgefeilten Brauprozess ist das Session Lager ein Bierspezialität mit weniger als 4.0 % Alkoholgehalt ein schlanker Trinkgenuss für Bierliebhaberinnen und Bierliebhaber, die ein leichteres Bier ohne Kompromisse im Geschmack zu schätzen wissen.



FINEST BEER
SELECTION
2024
BY MEININGER
& DOEMENS
93
POINTS

WORLD
BEER
AWARDS
SWITZERLAND
BRONZE



Brauerei Schützengarten AG, CH-9004 St. Gallen

