

Grillierter Pouletunterschenkel

Rezept-Kreation von Rolf Caviezel



Zutaten

Zutaten (für 4 Personen)

Pouletunterschenkel

8	Stück	Pouletunterschenkel
1	EL	Honig
		Salz, Pfeffer
1.5	dl	Swiss Stout
1	Stück	Knoblauchzehe, ausgedrückt

Zubereitung

Zubereitung

Pouletunterschenkel mit Swiss Stout in einem Gefäss marinieren und 1 Stunde in einem Grill garen und die Pouletunterschenkel bei einer Temperatur von 160°C während 40 Minuten zugedeckt garen. Die Pouletunterschenkel für kurze Zeit bei 160° C fertig garen.

Die Eier im kochenden Wasser kochen, abgießen und unter kaltem Wasser abkühlen lassen und in kleine Würfel schneiden.

Russischer Salat

2	Stück	Eier
1	Stück	Karotte (ca. 150g)
2	Stück	Kartoffeln (ca. 240g)
2	Stück	Essiggurken, klein
1	EL	Essig
2	EL	Öl
1	TL	Senf
		Salz, Pfeffer

Randensalat

1	Stück	Rande (ca. 350g)
1	EL	Essig
2	EL	Öl
		Salz, Pfeffer

Karotten schälen, Kartoffeln schälen und schneiden. Eine Pfanne mit Wasser zugeben. Gemüse darin weich garen. Gemüse mit den Essiggurkenwürfel zugeben, gut vermischen mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Geschälte Rande mit einer Röstiraffee belegen und mit dem Salat ausgarieren.

Anrichten

In einen Teller / Glas Randensalat geben und mit dem Salat ausgarieren.

Das passende Getränk

Das Swiss Stout ist ein Chocolate Swiss Stout, bei der Herstellung verleiht dem Swiss Stout die Zugabe von feinstem Kakao verstärkte, kräftiger, ebenholzfarbener Genuss mit Schaumkrone und Noten von Kaffeebohnen, Süssholz, mit dem Aromahopfen und sanfter Veredelung von Schweizer Chocobohnen. Swiss Stout für Geniesser.





SLOW BREWED SWISS STOUT



