

Linsen, Süsskartoffeln, Rotkrautsalat

Rezept-Kreation von Rolf Caviezel



Zutaten

Zutaten (für 4 Personen)

Linsen

65	g	Grüne Linsen roh
55	g	Grapefruit Bier

Süsskartoffeln

2	Stück	Grosse Süsskartoffeln
0.5	Stück	Knoblauch Zehe
0.5	Bund	Frische Minze
		Salz, Pfeffer
	wenig	Rapsöl

Rotkraut

300	g	Rotkraut
40	g	Grapefruit Bier
		Salz, Pfeffer

Anrichten

1	kleiner Becher	Hüttenkäse
		verschiedene Kräuter

Zubereitung

Linsen

Linsen in einer Pfanne mit Wasser weichkochen, danach abschütten, mit dem Bier vermischen und in einen Massbecher geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Mixer zu einem Püree verarbeiten.

Süsskartoffeln

Süsskartoffeln halbieren, eine Pfanne mit Wasser füllen und die Süsskartoffeln darin, mit wenig Salz, $\frac{3}{4}$ abkochen. Wasser abgiessen, Süsskartoffel auskühlen lassen. Knoblauch zerdrücken und mit wenig Rapsöl, Salz und Pfeffer vermischen. Die Süsskartoffeln damit marinieren. Eine Grillpfanne / oder Grill erhitzen und die Kartoffeln darauf fertig garen.

Minze in dünne Streifen schneiden und am Schluss damit garnieren.

Rotkrautsalat

Rotkraut fein schneiden, mit dem Bier, wenig Salz und Pfeffer kurz kneten.

Anrichten

Linsen und Süsskartoffeln auf den Teller geben, Rotkrautsalat darauf anrichten und mit Hüttenkäse ausgarnieren.

Am Schluss die Kräuter drauf geben.

Das passende Getränk

Natürliche Aromen von fruchtiger Grapefruit, spritziger Orange und Zitrone treffen auf würzige Malznoten. Ein bisschen süß, ein bisschen sauer, bereitet Schützengarten Grapefruit ein prickelndes Trinkvergnügen für alle Sinne. Ein erfrischender Durstlöcher für gute Laune zu jeder Tageszeit.



