

# Linsen, Süsskartoffeln, Rotkraut

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

## Zubereitung

#### Linsen

Linsen in einer Pfanne mit Wasser und dem Bier vermischen und in einem Mörser mit Pfeffer abschmecken und mit einem

#### Süsskartoffeln

Süsskartoffeln halbieren, eine Pfanne mit Süsskartoffeln darin, mit wenig Salz, Knoblauch, Rapsöl, Salz und Pfeffer vermischen.

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

Eine Grillpfanne / oder Grill erhitzen und garen.

Minze in dünne Streifen schneiden und

## Rotkrautsalat

Rotkraut fein schneiden, mit dem Bier einweichen und kneten.

## Anrichten

Linsen und Süsskartoffeln auf den Teller anrichten und mit Hüttenkäse ausgeben. Am Schluss die Kräuter drauf geben.

## Das passende Getränk

Natürliche Aromen von fruchtiger Grapefruit und Zitrone treffen auf würzige Malznoten. Ein bisschen sauer, bereitet Schützengarten Grapefruit ein Trinkvergnügen für alle Sinne. Ein erfrischendes Getränk zu jeder Tageszeit.





Schützengarten

Schützengarten  
**GRAPEFRUIT**



Sch

