Melonensuppe

Rezept-Kreation von Rolf Caviezel



Zutaten

Zutaten (für 4 Personen)

Melonensuppe

0.5	Stück	Zwiebel, geschält
1	dl	Apfelsaft
1	Stück	Melone Cantaloupe
2	Stück	Toastbrot
4	dl	Gemüsebouillon
1	dl	St. Galler Klosterbräu

Zubereitung

Zubereitung

Zwiebel grob hacken, die Melone vo
befreien. Melone halbieren und mit
Hälfte 4 Kugeln herausnehmen. Toas
schneiden. Nun die Zutaten Bier, Ge
und Apfelsaft in einen Mixer geben u
Masse entsteht. Diese zugedeckt im
Pfefferminz in kleine Streifen schnei
Wasser auffüllen und einfrieren.

Rauchlachsmelonen - Spiessli

100	g	Räucherlachs
4	Stück	Holzspiesse

Garnituren

100	g	Hüttenkäse

Eiswürfel

2	dl	Wasser
	kleiner Bund	Pfefferminz

Anrichten

Auf die Holzspiesse jeweils eine Kuge
Die Suppe in ein Glas geben, Eiswürfe
Hüttenkäse ausgarnieren.

Tipp

Man kann das Gericht mit Fenchel od

Das passende Getränk

Das naturtrübe St. Galler Klosterbräu
Aromen an ein frisch gemähtes Getre
früheren Zeiten, als das Getreide sell
selbst gebacken wurde. Die amberfa
unter einem cremigen, satten Schaum
steigen verheissungsvoll in die Nase,
Geschmack von dunklem Karamell au
feinen Aromahopfennote hat Charak
das einen vollkommenen Trinkgenuss



FINEST BEER SELECTION 2026 BY MEININGER & DOEMENS 91 POINTS

WORLD BEER AWARDS BRONZE


KLOSTERBRÄU
Schützengarten
KLOSTERBRÄU
ST. GALLEN
Schützengarten
1779
ÄLTESTE SCHWEIZER BRAUKUNST
ORIGINAL · AMBER · NATURTRÜB
KLOSTERBRÄU
ST. GALLEN
Schützengarten
1779
ÄLTESTE SCHWEIZER BRAUKUNST
ORIGINAL · AMBER · NATURTRÜB


AMBER