Suppe von St. Galler Kartoff

Rezept-Kreation von Rolf Caviezel



Zutaten

Zutaten (für 4 Personen)

Suppe

10	g	Zwiebeln gehackt
10	g	Rapsöl
200	g	St. Galler Kartoffeln blau, geschält, klein geschnitten
40	g	Karotten geschält, klein geschnitten
5	dl	Gemüsebouillon

Zubereitung

Suppe

Rapsöl in einer Pfanne erwärmen, Zw
Karotten und Kartoffeln beigeben un
restlichen Zutaten beifügen und zuge
Am Schluss mit einem Mixer die Supp
abschmecken.

Cherrytomaten

Cherrytomaten, Butter und Weizenb
und im Backofen bei 180° ca. 15 Min

2	dl	Rahm
1	dl	Weisser Engel
		Salz, Pfeffer

Tomaten

100	g	Cherrytomaten
20	g	Butter
60	ml	Weizen-Bier

Bratwurst

2	Stück	Bratwürste
16	Stück	Bratspeck
	wenig	Rapsöl
	wenig	frischen Meerrettich

Bratwürste

Bratwürste mit Speck einwickeln, we
die Würste darin goldgelb braten.

Anrichten

Suppe in eine Tasse geben, Bratwurs
die Suppe geben.
Mit einer Reibe den frischen Meerre

Das passende Getränk



Der Weisse Engel ist ein helles, herau
kräftig orangegelbe Farbe, der herrli
von Nelken, Banane, Aprikose und di
Bier zu einem Premiumgenuss. Aussc
gebraut. Die spritzige Kohlensäure er
angenehme Leichtigkeit, ohne dass e




WEISSER
ENGEL
NATURTRÜB
WEISSER ENGEL
WEISS
Schütz
WEI


Schützengarten
ÄLTESTE SCHWEIZER BRAUKUNST
WEISSBIER • NATURTRÜB