



# Vom Grill, Schweinsbrustspitz mit Honig-Kartoffeln mit Grillpeperoni und Z

Rezept-Kreation von Rolf Caviezel



## Zutaten

### Zutaten (für 4 Personen)

400	g	Brustspitz
2	EL	Honig
2	EL	Paprikapulver
1	EL	Currypulver

## Zubereitung

Alle Zutaten, ausser dem Fleisch, in einem Schneebesen gut vermischen. Danach 12 Stunden ruhen lassen.

Grill anheizen und die Brustspitzen b

1	EL	Salz
		frischen Rosmarin
1	dl	Klosterbräu
3		Peperoni rot
3	EL	Rapsöl
1/2		Knoblauchzehen
		frische Kräuter
2	Stück	Zucchini
		Salz, Pfeffer
500	g	Neue Kartoffeln
		Salz, Rosmarin
wenig		Butter
Tipp		

Peperoni waschen, vierteln, Zucchini schneiden. Alles in eine Schüssel geben, Pfeffer abschmecken und auf den Grill

Neue Kartoffeln halbieren, Wasser mit Salz salzen. Die Kartoffeln darin  $\frac{3}{4}$  weich kochen. Butter goldgelb braten.

Dazu kann eine braune Sauce oder Ketchup

## Das passende Getränk

Das naturtrübe St. Galler Klosterbräu verbindet die Aromen an ein frisch gemältes Getreide mit den früheren Zeiten, als das Getreide selbst gebacken wurde. Die amberfarbene Farbe steigt unter einem cremigen, satten Schaum in die Nase, der steigen verheissungsvoll in die Nase, der Geschmack von dunklem Karamell und eine feine Aromahopfennote hat Charakter. Das ist das einen vollkommenen Trinkgenuss.





