

Vom Grill, Schweinsbrustspitz mit Honig-Klöstiglasur, neue Kartoffeln mit Grillpeperoni und Zucchini

Rezept-Kreation von Rolf Caviezel



Zutaten

Zutaten (für 4 Personen)

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

Zubereitung

Alle Zutaten, ausser dem Fleisch, in eine Schüssel geben, mit einem Schneebesen gut vermischen. Danach damit das Fleisch bepinseln und 12 Stunden ruhen lassen.

Grill anheizen und die Brustspitzen bei niedriger Temperatur garen.

Peperoni waschen, vierteln, Zucchini waschen, in gleich grosse Teile schneiden. Alles in eine Schüssel geben und marinieren, mit wenig Salz Pfeffer abschmecken und auf den Grill geben.

Neue Kartoffeln halbieren, Wasser mit Rosmarin in eine Pfanne geben, salzen. Die Kartoffeln darin $\frac{3}{4}$ weichkochen, herausnehmen, in wenig Butter goldgelb braten.

Dazu kann eine braune Sauce oder Kräuterbutter serviert werden.



Das passende Getränk

Das naturtrübe St. Galler Klosterbräu erinnert mit seinen malzigen Aromen an ein frisch gemähtes Getreidefeld. Wie in einem Kloster zu früheren Zeiten, als das Getreide selbst angebaut und auch das Brot selbst gebacken wurde. Die amberfarbene Schönheit zeigt dieses Bier unter einem cremigen, satten Schaum. Süsse Malz- und Röstaromen steigen verheissungsvoll in die Nase, am Gaumen breitet sich der Geschmack von dunklem Karamell aus. Dieses Spezialitätenbier mit der feinen Aromahopfennote hat Charakter und Geschichte. Ein Amberbier, das einen vollkommenen Trinkgenuss bietet.



