Weisser Engel, Blumenkohlwings und Frü
Petersiliensauce

Rezept-Kreation von Rolf Caviezel



Zutaten

Zutaten (für 4 Personen)

5	dl	Bier
1	Stück	Brot
100	g	Pilze

Zubereitung

Backpulver & Weisser Engel in einer
vermischen. Blumenkohlröschen dur
Backblech geben und im Backofen be

Alles in einen Massbecher geben und
homogenen Sauce verarbeiten.

280	g	Blumenkohl, grobe Röschen
100	g	Paprika
		Pfeffer, Salz
2	TL	Backpulver
40	g	Mehl
wenig		Currypulver
80	g	Rapsöl
1/2	dl	Weisser Engel
10	g	Petersilie
1		Ei
60	g	Rapsöl
		wenig Salz, Pfeffer
2	Bund	Butter
wenig		Butter
		Salz, Pfeffer
2	Bund	Radieschen

klein schneiden, wenig Butter in eine
Frühlingszwiebeln darin anziehen, m

damit ausgarnieren.

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. Ausso
gebraut. Die spritzige Kohlensäure er
angenehme Leichtigkeit, ohne dass e

FINEST BEER SELECTION 2025 BY MEININGER & DOEMENS 92 POINTS

SWISS BEER AWARD 2026-28 BRONZE

WORLD BEER AWARDS SILVER


WEISSER
ENGEL
NATURTRÜB
WEISSER ENGEL


Schützengarten
ÄLTESTE SCHWEIZER BRAUKUNST
WEISSBIER · NATURTRÜB