



Weisser Engel, Blumenkohlwings und Frühsommer 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 Schüssel vermischen. Blumenkohlröschen durch das Mehl auf ein Backblech geben und im Backofen backen.

Alle Zutaten in einen Massbecher geben und zu einer 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, herauskräftig orangegelbe Farbe, der herrlich von Nelken, Banane, Aprikose und die Bier zu einem Premiumgenuss. Ausgezeichnet gebraut. Die spritzige Kohlensäure ermöglicht eine angenehme Leichtigkeit, ohne dass e





**WEISSER
ENGEL**
NATURTRÜB



**WEISSER
ENGEL**

Schützengarde

**WEISSER
ENGEL**



Schützengarten

ÄLTESTE SCHWEIZER BRAUKUNST

WEISSBIER • NATURTRÜB



