Grillierter Pouletunterschen

Rezept-Kreation von Rolf Caviezel



Zutaten

Zutaten (für 4 Personen)

Pouletunterschenkel

8	Stück	Pouletunterschenkel
1	EL	Honig
		Salz, Pfeffer
1.5	dl	Swiss Stout
1	Stück	Knoblauchzehe, ausgedrückt

Zubereitung

Zubereitung

Pouletunterschenkel mit Swiss Stout in einem Gefäss marinieren und 1 St und die Pouletunterschenkel bei ein während 40 Minuten zugedeckt gare kurze Zeit bei 160° C fertig garen.

Die Eier im kochenden Wasser koche abschütten und unter kaltem Wasse und in kleine Würfel schneiden.

Russischer Salat

2	Stück	Eier
1	Stück	Karotte (ca. 150g)
2	Stück	Kartoffeln (ca. 240g)
2	Stück	Essiggurken, klein
1	EL	Essig
2	EL	Öl
1	TL	Senf
		Salz, Pfeffer

Randensalat

1	Stück	Rande (ca. 350g)
1	EL	Essig
2	EL	Öl
		Salz, Pfeffer

Karotten schälen, Kartoffeln schälen
schneiden. Eine Pfanne mit Wasser z
beigeben. Gemüse darin weich garer
Gemüse mit den Essiggurkenwürfel v
beigeben, gut vermischen mit Salz ur

Geschälte Rande mit einer Röstiraffe
Pfeffer abschmecken.

Anrichten

In einen Teller / Glas Randensalat ge
platzieren und mit dem Salat ausgarn

Das passende Getränk

Das Swiss Stout ist ein Chocolate Swe
bei der Herstellung verleiht dem Swis
Zugabe von feinstem Kakao verstärkt
kräftiger, ebenholzfarbener Genuss r
Schaumkrone und Noten von Kaffee
Spiel mit dem Aromahopfen und sam
der Veredelung von Schweizer Choco
Swiss Stout für Geniesser.




Schütz
SLOW BREWED
SWISS STOUT


Chocolate