

Suppe von St. Galler Kartoffeln

Rezept-Kreation von Rolf Caviezel



Zutaten

Zutaten (für 4 Personen)

Suppe

10	g	Zwiebeln gehackt
10	g	Rapsöl
200	g	St. Galler Kartoffeln blau, geschält, klein geschnitten
40	g	Karotten geschält, klein geschnitten
5	dl	Gemüsebouillon

Zubereitung

Suppe

Rapsöl in einer Pfanne erwärmen, Zwiebeln, Karotten und Kartoffeln begeben und zugewürstet. Am Schluss mit einem Mixer die Suppe abschmecken.

Cherrytomaten

Cherrytomaten, Butter und Weizenbrot und im Backofen bei 180° ca. 15 Min

2	dl	Rahm
1	dl	Weisser Engel
		Salz, Pfeffer

Tomaten

100	g	Cherrytomaten
20	g	Butter
60	ml	Weizen-Bier

Bratwurst

2	Stück	Bratwürste
16	Stück	Bratspeck
	wenig	Rapsöl
	wenig	frischen Meerrettich

Bratwürste

Bratwürste mit Speck einwickeln, we
die Würste darin goldgelb braten.

Anrichten

Suppe in eine Tasse geben, Bratwurst
die Suppe geben.

Mit einer Reibe den frischen Meerrettich

Das passende Getränk

Der Weisse Engel ist ein helles, heraus
kräftig orangefelbe Farbe, der herrlich
von Nelken, Banane, Aprikose und di
Bier zu einem Premiumgenuss. Aus
gebraut. Die spritzige Kohlensäure er
angenehme Leichtigkeit, ohne dass e





