Vom Grill, Schweinsbrustspitz mit Honig-K
Kartoffeln mit Grillpeperoni und Z

Rezept-Kreation von Rolf Caviezel



Zutaten

Zutaten (für 4 Personen)

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

Zubereitung

Alle Zutaten, ausser dem Fleisch, in e
Schneebesen gut vermischen. Danac
12 Stunden ruhen lassen.

Grill anheizen und die Brustspitzen b

1	EL	Salz
		frischen Rosmarin
1	dl	Kloserbräu
3		Peperoni rot
3	EL	Rapsöl
1/2		Knoblauchzehen
		frische Kräuter
2	Stück	Zucchetti
		Salz, Pfeffer
500	g	Neue Kartoffeln
		Salz, Rosmarin
wenig		Butter
Tipp		

Peperoni waschen, vierteln, Zucchett
schneiden. Alles in eine Schüssel geb
Pfeffer abschmecken und auf den Gr

Neue Kartoffeln halbieren, Wasser m
salzen. Die Kartoffeln darin ¾ weichk
Butter goldgelb braten.

Dazu kann eine braune Sauce oder K

Das passende Getränk



Das naturtrübe St. Galler Klosterbräu
Aromen an ein frisch gemähtes Getre
früheren Zeiten, als das Getreide sell
selbst gebacken wurde. Die amberfa
unter einem cremigen, satten Schaum
steigen verheissungsvoll in die Nase,
Geschmack von dunklem Karamell au
feinen Aromahopfennote hat Charak
das einen vollkommenen Trinkgenus


ST. GALLER
KLOSTERBRÄU
Schützengarten
KLOSTERBRÄU
ST. GALLEN
Schützengarten
KLOSTERBRÄU
ST. GALLEN
Schützengarten
1779
ORIGINAL · AMBER · NATURTRÜB


1779
ÄLTESTE SCHWEIZER BRAUKUNST
ORIGINAL • AMBER • NATURTRÜB