

Grillierter Pouletunterschenkel

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 Stunde in einem Grill marinieren und die Pouletunterschenkel bei einer Temperatur von 160°C während 40 Minuten zugedeckt garen. Die Pouletunterschenkel für eine kurze Zeit bei 160° C fertig garen.

Die Eier im kochenden Wasser kochen, abguss abschütten und unter kaltem Wasser abkühlen lassen 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 und schneiden. Eine Pfanne mit Wasser zubereiten und begeben. Gemüse darin weich garen. Das Gemüse mit den Essiggurkenwürfel zubereiten und begeben, gut vermischen mit Salz und Pfeffer.

Geschälte Rande mit einer Röstiraffee zubereiten und Pfeffer abschmecken.

Anrichten

In einen Teller / Glas Randensalat geben und platzieren und mit dem Salat ausgarnen.

Das passende Getränk

Das Swiss Stout ist ein Chocolate Swiss Stout, bei der Herstellung verleiht dem Swiss Stout die Zugabe von feinstem Kakao verstärkte, kräftiger, ebenholzfarbener Genuss mit Schaumkrone und Noten von Kaffeebohnen, Spiel mit dem Aromahopfen und sanfter, die Veredelung von Schweizer Chokolade. Swiss Stout für Geniesser.





SLOW BREWED SWISS STOUT



