

# Linsen, Süsskartoffeln, Rotkraut

Rezept-Kreation von Rolf Caviezel



## Zutaten

### Zutaten (für 4 Personen)

#### Linsen

|    |   |                  |
|----|---|------------------|
| 65 | g | Grüne Linsen roh |
| 55 | g | Grapefruit Bier  |

#### Süsskartoffeln

|     |       |                       |
|-----|-------|-----------------------|
| 2   | Stück | Grosse Süsskartoffeln |
| 0.5 | Stück | Knoblauch Zehe        |

## Zubereitung

#### Linsen

Linsen in einer Pfanne mit Wasser und dem Bier vermischen und in einem Mörser mit Pfeffer abschmecken und mit einem

#### Süsskartoffeln

Süsskartoffeln halbieren, eine Pfanne mit Süsskartoffeln darin, mit wenig Salz, Knoblauch, Rapsöl, Salz und Pfeffer vermischen.

|     |       |               |
|-----|-------|---------------|
| 0.5 | Bund  | Frische Minze |
|     |       | Salz, Pfeffer |
|     | wenig | Rapsöl        |

## Rotkraut

|     |   |                 |
|-----|---|-----------------|
| 300 | g | Rotkraut        |
| 40  | g | Grapefruit Bier |
|     |   | Salz, Pfeffer   |

## Anrichten

|   |                   |                      |
|---|-------------------|----------------------|
| 1 | kleiner<br>Becher | Hüttenkäse           |
|   |                   | verschiedene Kräuter |

Eine Grillpfanne / oder Grill erhitzen und garen.

Minze in dünne Streifen schneiden und

### Rotkrautsalat

Rotkraut fein schneiden, mit dem Bier einweichen und kneten.

### Anrichten

Linsen und Süsskartoffeln auf den Teller anrichten und mit Hüttenkäse ausgeben. Am Schluss die Kräuter drauf geben.

## Das passende Getränk

Natürliche Aromen von fruchtiger Grapefruit und Zitrone treffen auf würzige Malznoten. Ein bisschen sauer, bereitet Schützengarten Grapefruit ein Trinkvergnügen für alle Sinne. Ein erfrischendes Getränk zu jeder Tageszeit.





Schützengarten

Schützengarten  
**GRAPEFRUIT**

Sch

