

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
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

Zubereitung

Suppe

Rapsöl in einer Pfanne erwärmen, Zwiebeln begeben und andünsten. Karotten und Kartoffeln begeben und weiter dünsten. Danach die restlichen Zutaten beifügen und zugedeckt weich kochen.

Am Schluss mit einem Mixer die Suppe pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Cherrytomaten

Cherrytomaten, Butter und Weizenbier In eine feuerfeste Schale geben und im Backofen bei 180° ca. 15 Minuten garen.

Bratwürste

Bratwürste mit Speck einwickeln, wenig Rapsöl in eine Pfanne geben und die Würste darin goldgelb braten.

Anrichten

Suppe in eine Tasse geben, Bratwurst in kleine Rädchen schneiden, in die Suppe geben.

Mit einer Reibe den frischen Meerrettich darüber geben.

Das passende Getränk

Der Weisse Engel ist ein helles, herausragendes Hefeweizenbier. Seine kräftig orangegelbe Farbe, der herrlich cremige Schaum und die Aromen von Nelken, Banane, Aprikose und die typische Hefenote machen das Bier zu einem Premiumgenuss. Ausschliesslich mit Aromahopfen gebraut. Die spritzige Kohlensäure erfrischt und verleiht diesem Bier eine angenehme Leichtigkeit, ohne dass es an Vollmundigkeit einbüsst.



