

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

Rezept-Kreation von Rolf Caviezel



Zutaten

Zutaten (für 4 Personen)

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

Zubereitung

Alle Zutaten, ausser dem Fleisch, in einem Schneebesen gut vermischen. Danach 12 Stunden ruhen lassen.

Grill anheizen und die Brustspitzen b

1	EL	Salz
		frischen Rosmarin
1	dl	Klosterbräu
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, Zucchetti schneiden. Alles in eine Schüssel geben, Pfeffer abschmecken und auf den Grill

Neue Kartoffeln halbieren, Wasser mit Salz salzen. Die Kartoffeln darin $\frac{3}{4}$ weich kochen. Butter goldgelb braten.

Dazu kann eine braune Sauce oder K



Das passende Getränk

Das naturtrübe St. Galler Klosterbräu verbindet die Aromen an ein frisch gemältes Getreide mit den früheren Zeiten, als das Getreide selbst gebacken wurde. Die amberfarbene Farbe zeigt sich unter einem cremigen, satten Schaum, der steil verheissungsvoll in die Nase steigt, der den Geschmack von dunklem Karamell und eine feine Aromahopfennote hat Charakter. Das ist das einen vollkommenen Trinkgenuss.





