



Weisser Engel, Blumenkohlwings und Frü Petersiliensauce

Rezept-Kreation von Rolf Caviezel



Zutaten

Zutaten (für 4 Personen)

5	dl	Bier
1	Stück	Brot
100	g	Pilze

Zubereitung

Backpulver & Weisser Engel in einer
vermischen. Blumenkohlröschen dur
Backblech geben und im Backofen be

Alles in einen Massbecher geben und
homogenen Sauce verarbeiten.

280	g	Blumenkohl, grobe Röschen
100	g	Paprika Pfeffer, Salz
2	TL	Backpulver
40	g	Mehl
wenig		Currypulver
80	g	Rapsöl
1/2	dl	Weisser Engel
10	g	Petersilie
1		Ei
60	g	Rapsöl wenig Salz, Pfeffer
2	Bund	Butter
wenig		Butter Salz, Pfeffer
2	Bund	Radieschen

klein schneiden, wenig Butter in eine Frühlingszwiebeln darin anziehen, m

damit ausgarnieren.



Das passende Getränk

Der Weisse Engel ist ein helles, herauskräftig orangegelbe Farbe, der herrlich von Nelken, Banane, Aprikose und die Bier zu einem Premiumgenuss. Ausgezeichnet gebraut. Die spritzige Kohlensäure ergibt eine angenehme Leichtigkeit, ohne dass e





