



REZEPT

**Bierbrühe
mit CHOPFAB TRÜEB
und dem gelben vom Ei**

Für 4 Personen



1 kleine Zwiebel
1 Karotte
1 Stück Sellerie

30g Lauch
3 Tranchen Speck

1 EL Olivenöl

1 dl Weisswein
1 Flasche CHOPFAB TRÜEB à 33cl

2dl starke Gemüsebrühe

50g Edamame Bohnen
1 EL Honig
Salz und Pfeffer

4St. Eigelb

Basilikum

Zubereitung

Die Zwiebel klein schneiden.
Die Karotte und den Sellerie schälen und mit dem Pariserlöffel Kugeln ausstechen.

Den Lauch und den Speck in feine Streifen schneiden.

Olivenöl erhitzen und Zwiebeln und Speck darin dünsten, Karotten und Sellerie dazu geben und mitdünsten.

Mit Weisswein und CHOPFAB TRÜEB ablöschen, einmal aufkochen.

Die Gemüsebrühe begeben und ca. 15 Minuten weiter köcheln lassen bis das Gemüse gar ist.

Zuletzt die Edamame Bohnen dazu geben und mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz vor dem servieren das Eigelb in die heisse, bereits angerichete Suppe legen und sofort servieren.

Mit frischem Basilikum dekorieren

CHOPFAB TRÜEB – Die Hauptdarstellerin

Das bernsteinfarbene Bier für den Hopfen-Fan. Der exklusive tasmanische Galaxy-Hopfen verleiht ihm seine einzigartige und fruchtig-feinherbe Aromatik.

Eine farbenfrohe Suppe welche den charakteristischen, leicht bitteren Geschmack vom CHOPFAB TRÜEB perfekt zum Vorschein bringt.

Um den bitteren Geschmack etwas zu verfeinern kann auf Wunsch wenig Vollrahm beigegeben werden.



Meta Hildebrand, TV-Koch – Die Autorin

Meta Hildebrand wurde 1983 in Bülach als jüngstes Kind geboren. Sie absolvierte ihre Lehre in den Zürcher Restaurants Rigihof und Bauhaus. Als ihre Lehrmeister zeichnen Fabio Coderini, Küchenchef des Restaurants Rigihof und Patrick Buser, Küchenchef im Widder Hotel und des Château Mosimann. Meta hat in den folgenden Jahren nicht nur vor laufender Kamera gekocht, sondern ging auch als Störkoch von Haus zu Haus und verschaffte sich gekonnt den richtigen Feinschliff, bevor sie jung frisch und motiviert ihre eigenen Lokale die Kutscherhalle und das Le Chef in Zürich eröffnete. Die exzentrische und originelle Köchin wirkt als Markenbotschafterin der Doppelleu Brauwerkstatt und komponiert regelmässig spannende Gerichte um und mit den obergärigen Bieren.



Wir wünschen Ihnen En Guete!

Weitere Informationen, Verkaufsstellen, Produktdetails und mehr über die Doppelleu Boxer AG und unsere Biere finden Sie unter www.doppelleuboxer.ch

©Doppelleu Boxer AG und Meta Hildebrand 2018