

Doppelleu Citra Double Wit

REZEPT

Fruchtig-frische Salatsauce mit Doppelleu Citra Double Wit



Rezept für ca. einen Liter

	Zutaten	Zubereitung
50g	Eschalotten	Eschalotten in Streifen schneiden, Knoblauch in Scheibchen schneiden alles in einen Topf geben. Rotweinessig, Aceto, Bouillonpaste und Zucker begeben und unter rühren aufkochen. Auf kleiner Stufe 5 Minuten weiter köcheln. Mischung auskühlen lassen und mit einem Stabmixer mixen.
15g	Knoblauch	
170ml	Rotweinessig	
30ml	Aceto Balsamico di Modena	
35g	Bouillonpaste	während dem mixen langsam dazu giessen.
13g	Zucker	
33cl	Doppelleu Citra Double Wit	
280ml	Sonnenblumenöl	Beide Öle mischen und in einem feinen Strahl während dem Mixen zur restlichen Flüssigkeit geben.
50ml	Leinöl	

Doppelleu Citra Double Wit - Die Hauptdarstellerin

Das Bier

Die fruchtig-frische Kreation überrascht mit feinem Zitrusduft und exotischen Aromen. Die speziellen Zutaten Orange und Koriander sind harmonisch in den sanften Körper eingebunden und verführen jeden anspruchsvollen Gaumen.

Kauf mich



Sascha Wagner – Der Autor

Die Idee

Ich wollte unbedingt das coole Aroma des Citra Hopfen in ein Gericht bringen. Da ich weiss, dass Hopfen beim Erwärmen bitter wird, musste ich ein Rezept finden, welches nicht erhitzt werden muss. So war eine Salatsauce naheliegend und die Aromen passen super zu einem frischen Salat mit verschiedenen Kräutern. Die Basis des Rezeptes stammt aus meiner Zeit als Koch.

Über mich

Ich bin leidenschaftlicher Koch, Bierenthusiast und Apple Fan. Lieblingsbier der Doppelleu Boxer: Doppelleu Citra Double Wit
Lieblingsbier international: Es gibt nicht das Eine. Ich mag alle mit viel Aromahopfen oder Sauerbiere



Mit viel Herzblut für Doppelleu Boxer tätig als:

Projektleiter Logistik & IT

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 Sascha Wagner 2020