

AUSTRALIAN PALE ALE

Chopfab Trüeb

REZEPT

Bierbrühe mit Chopfab Trüeb und dem gelben vom Ei



Rezept für 4 Personen

	Zutaten	Zubereitung
1	kleine Zwiebel	Zwiebel fein würfeln.
2	Karotten	Die Karotten und den Sellerie schälen und mit dem Pariserlöffel Kugeln ausstechen.
ca. 300 g	Sellerie	Den Lauch und den Speck in feine Streifen schneiden.
30 g	Lauch	
3 Tranchen	Speck	
1 EL	Olivenöl	Olivenöl erhitzen und Zwiebeln und Speck darin dünsten, Karotten und Sellerie Kugeln dazu geben und mitdünsten.
1 dl	Weisswein	Mit Weisswein und Chopfab Trüeb ablöschen, einmal aufkochen.
33 cl	Chopfab Trüeb	
2 dl	starke Gemüsebrühe	Die Gemüsebrühe begeben und ca. 15 Minuten weiter köcheln lassen bis das Gemüse gar ist.
50 g	Edamame Bohnen	Zuletzt die Edamame Bohnen dazu geben und mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.
1 EL	Honig	
	Salz und Pfeffer	
4	Eigelbe	Kurz vor dem servieren das Eigelb in die heisse, bereits angerichete Suppe legen und sofort servieren.
	Basilikum	Mit frischem Basilikum dekorieren.

Chopfab Trüeb – Die Hauptdarstellerin

Das Bier

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

Kauf mich



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.



Wir wünschen 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