

## AMERICAN RED ALE

# Chopfab Amber

## REZEPT

# Chopfab Amber Gelee mit Ingwer, Zimt und Zitronengras



Rezept für 5 bis 10 Gläser je nach Grösse

|           | <b>Zutaten</b> | <b>Zubereitung</b>   |
|-----------|----------------|--|
| 2 x 33 cl | Chopfab Amber  | Das Chopfab Amber in einen Topf leeren.  |
| 2 Stängel | Zitronengras   | Zitronengras vierteln und zum Bier geben   |
| 10 g      | Ingwer         | Ingwer schälen, in dünne Scheiben schneiden und zufügen.   |
| 1         | Zimtstange     | Zimtstange zerbrechen und ebenfalls dem Bier zufügen.  |
| 1         | Vanilleschote  | Vanilleschote längs halbieren, das Mark auskratzen und Schote sowie Mark dem Bier zufügen.   |
| 600 g     | Gelierzucker   | Gelierzucker begeben und alle Zutaten unter ständigem Rühren 5 Minuten köcheln lassen. Die Gläser mit heissem Wasser vorwärmen. Den Sud absieben, heiss in die vorbereiteten Gläser füllen und diese sofort verschliessen. |

## Chopfab Amber – Die Hauptdarstellerin

### Das Bier

Der rotglänzende Genuss mit ausgeprägter Malz-Aromatik. Ein elegantes Bier, dezent gehopft mit amerikanischem Cascade-Hopfen.

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](http://www.doppelleuboxer.ch)

©Doppelleu Boxer AG und Meta Hildebrand 2018