

DOPPELLEU Oak Wood Red Ale

REZEPT Heu Mistkratzerli mit Doppelleu Oak Wood Red Ale



Rezept für 2 Personen

	Zutaten	Zubereitung
2	Bratschlauch-Beutel	In die beiden Bratschlauch-Beutel etwas Heu als Boden geben.
2	Handvoll Heu (am besten direkt vom Bauern)	
1 dl	Doppelleu Oak Wood Red Ale	Das Doppelleu Oak Wood Red Ale mit dem Honig, dem groben Senf und dem Salz mischen.
2 EL	Honig	Die Mistkratzerli mit der Biermarinade einreiben und jedes in einen Bratschlauch-Beutel auf das Heu setzen. Die Minikarotten schälen, den Sellerie und die Zwiebel in Stücke schneiden und alles auf die beiden Beutel aufteilen. Die restliche Marinade begeben und die Beutel verschliessen. Im Ofen bei ca. 200 Grad 40 Minuten backen. Den Beutel aufschneiden und die Mistkratzerli nochmals 5 Minuten backen damit sie schön kross werden. Die Mistkratzerli auf Teller anrichten und das Gemüse dazu legen.
1 EL	grober Senf	
1 KL	Salz	
2	Mistkratzerli à je ca. 400-500g	
10	kleine Minikarotten	
1	Stangensellerie	Gegessen wird mit den Fingern, so kann das am Mistkratzerli haftende Heu am besten entfernt werden.
1	Zwiebel	

Doppelleu Oak Wood Red Ale – Die Hauptdarstellerin

Das Bier

Die auf getoastetem Eichenholz gereifte rotglänzende Spezialität. Das raffinierte Aroma erhält sie von rotgerösteten Malzen, amerikanischem Cascade-Hopfen, getoasteter Eiche und mehreren Monaten Lagerung.

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