

AMERICAN RED ALE

Chopfab Amber

REZEPT

Gebackene Rande mit Chopfab Amber- Speck- Zwiebel Butter serviert auf Salatbeet



Für 4 Personen

	Zutaten	Zubereitung
4 1EL 1Prise	rohe Randen Butter Fleur de Sel Alufolie	Die Randen schälen und zusammen mit Butter und Fleur de Sel in Alufolie einpacken. Im Ofen bei ca. 210°C für 35 Minuten backen.
4	Tranchen Speck	Die Specktranchen auf ein Blech legen und im Ofen bei 210°C 3 Minuten kross backen. Als Garnitur zur Seite legen.
1 4 1 100g 0.5dl wenig	kleine Zwiebel Tranchen Speck Zweig Rosmarin Butter Chopfab Amber Salz, Pfeffer	Die Zwiebel und den Speck in Streifen schneiden, den Rosmarin zupfen. Zwiebeln und Speck mit der Butter erwärmen, dazu das Chopfab Amber, den Rosmarin und etwas Salz und Pfeffer geben. Einige Minuten köcheln lassen.
	Blat Salat evtl. etwas Essig	Den Blattsalat auf einem Teller schön anrichten und die gebackene Rande in die Mitte stellen. Die Bierbutter mit Speck und Zwiebeln über die Rande geben und mit Speck Chip garnieren. Nach Wunsch etwas Essig über den Salat träufeln. Sofort servieren.

Chopfab Amber – Die Hauptdarstellerin

Das Bier

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

Der herzhafteste Geschmack von Speck und Zwiebeln harmonisiert wunderbar mit dem malzigen Aroma vom Chopfab Amber. Angerichtet auf jungem, frischem Blattsalat ein herrlich feines Herbstgericht.

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 Righof und Bauhaus. Als ihre Lehrmeister zeichnen Fabio Coderini, Küchenchef des Restaurants Righof 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