

Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

HERBSTSALAT MIT BIER-VINAIGRETTE

Zutaten:

3 DL	Bier
1 EL	Süsslicher Senf
4 EL	Weisswein-Essig
1.25 DL	Sonnenblumen- oder Rapsöl
etwas	Salz, Pfeffer
einige	Salate nach Geschmack – Nüssli, Eichblatt, Mesclun – nach Belieben
1 Stk.	Rote Zwiebel, fein geschnitten
1-2 Stk.	Randen, roh hauchdünn in Scheiben geschnitten
einige	Trauben, Pflaumen, Birnen oder Apfel (je nach Belieben)
frische	Kräuter

ZUBEREITUNG:

Das Bier (Malzbier sofern möglich) in einem Topf bei mittlerer Hitze dickflüssig einkochen. Abkühlen lassen und mit Senf, Essig, 125 ml Öl, Salz und Pfeffer verrühren und mit dem Schneidstab pürieren.

Ciabatta, Urchiges Brot oder Roggenbrot in dünne Scheiben schneiden, mit 2-3 El Sonnenblumenöl bestreichen und mit Kümmel bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad ca. 5-6 Minuten knusprig rösten.

Salate putzen, waschen und trockenschleudern. Mit der Bier-Vinaigrette vermengen und mit Gemüse, Früchte wie Pflaumen, Birnen, Trauben, Käse etc. anrichten. Die gerösteten Brotscheiben dazugeben.