



Die KochLöffel

Seit 2013



3507 Biglen, 18. August 2023
Roland Baumann

Anzahl: 21 Personen
Rezeptgruppe: Apéro
Saison: Sommer

Holler Spritz mit Randen- + Süsskartoffel Chips und Pflaumen im Speckmantel

(Lactose- und Glutenfrei)

Zutaten

Holler Spritz (ca 3.5l)

375 ml Holunderblütensirup
180 ml Zitronensaft frisch gepresst
2.25 l Weisswein
10 Stiele Melisse
gekühltes Mineralwasser, Eiswürfel

Randenchips (ca 120 - 140 Stk.)

9 Randenknollen
Olivenöl, Pfeffer, Salz

Süsskartoffelchips (ca 80 – 100 Stk)

3-4 Süsskartoffel
Hummus, Essiggurken, Olivenöl

Pflaumen im Speckmantel

60 - 70 Pflaumen
2 dl Specktranchen

Zubereitung Bowle

Melisse waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen
Hollundersirup, Zitronensaft, Eiswürfel, Melissenblätter, Weisswein und Mineralwasser in einem grossen Gefäss vermengen und kühl servieren

Zubereitung Chips

Randen und Süsskartoffel in 2 mm Scheiben schneiden. Beidseitig mit Olivenöl bepinseln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Backofen auf 150 ° vorheizen. Die Chips ca 60 – 75 Minuten kross backen. Am Schluss im Auge behalten, da die Süsskartoffelchips schnell von braun auf schwarz (verkohlt) wechseln. (bei einem Blech nur ca 45 Minuten kross backen)

Süsskartoffel Chips mit einem Hummusbällchen bestücken (Spritzsack) und mit Essiggurkenwürfel garnieren.