

GOURMET NEWS

Redaktion: Geraldine Capaul



Fürs Picknick, den Baditag oder einfach fürs Büro: Hier gibts 170 Rezepte für Feines to go. Süsse Waffeln mit Apfelmus (Foto), Pouletcurry-Salat oder Muffins mit Erbsen und Landjäger, und ja, auch der Zmorge lässt sich einpacken. In stilvolle Behälter, die man nach Anleitung selber bastelt.

Claudia Schilling: Hin und weg. AT-Verlag 2017, 350 S., 45 Fr.

ONLINE

annabelle-Redaktorinnen testen Rezepte aus dem Buch: annabelle.ch/rezepttest

NEUE DURSTLÖSCHER



Fruchtig: Huus-Tee mit Minze von Ramseier, gesüsst mit Obstsaft; etwa bei Coop



Kräftig: Bio-Käutertee mit Hanf von Vivitz, ohne Zucker, in Bioläden; vivitz.ch



Eiskalt servieren: Piña Moringa, Früchte-Kräuter-Tee mit Ananasgeschmack von Sirocco; sirocco.ch

Eis mit Stil

Naturejoghurt mit gefrorenen Früchten mixen, ein wenig Zucker oder Sirup dazu, in die Form einfüllen und ab in den Tiefkühler. Voilà: ein feines Glace am Stiel. Formvollendet.

7.90 Fr. von Lékué bei Globus



Es geht um die Wurst 62 Sorten bietet die Metzgerei Stettler aus Schüpfen BE an. Wie wärs mit Ladiesgriller, einer Schweinsbratwurst mit Trüffel und Prosecco? Oder dem Hawaiiigriller mit Ananas und Curry? Das Fleisch stammt aus regionaler, artgerechter Tierhaltung. bratwurstmanufaktur.ch