Le Paté »de Pépé« Simplement Nature

T'as du pot!

Julien Braun von »T´as du Pot! (»Du hast Glück!«) produziert seine raffiniert wohlschmeckenden Patés, die eigentlich Terrinen sind, präzise deklariert aus fein gehacktem Bio-Schweinefleisch und Innereien und schmeckt sie, je nach Rezeptur, mit Gemüse, Gewürzen und aromagebenden Zutaten französisch subtil ab. Basis ist immer diese Natur-Version, dem Opa gewidmet, dem "Pépé«, wie man ihn in Frankreich nennt. »Simplement nature«, nackig und ungeschminkt, ausschließlich aus Schweinefleisch, Zwiebeln, Salz und Pfeffer in Szene gesetzt. Da kann das Schwein zeigen was es kann!

Saftige Konsistenz, perfekt streichfähig, sparsam im Salz, ausgewogen würzig, intensiv wohlschmeckend. Eine tolle Paté, mit der man vieles machen kann: So, wie sie ist, auf lauwarmem Baguette servieren; kleine Teigtaschen mit ihr füllen; sie leicht erwärmt zusammen mit Parmesan auf Nudeln reichen; damit einem Risotto, zusammen mit ein wenig Sahne, Parmesan und feingeschnittener Petersilie, Geschmack verleihen, und zu einem guten Bier, auf frischem Roggen-Bauernbrot, schließt man die Haustür, legt die Füße hoch und genießt ganz still und heimlich, la vie est belle! Mit einem derart schmackhaften Grundprodukt sind Kochideen kaum Grenzen gesetzt. Ran an die Gläser...

130g
SPEZ1006

K&U
www.weinhalle.de