



Weinpaarung: Gewürzchips, Pommes Soufflés, Tonic Macaron & Gin



Partytime! Silvio Germann liefert die Snacks, Weinexpertin Britta Wiegelmann die Spirituosen.

Auf die Gefahr hin, Sie schon beim Apéro betrunken zu machen: Zu diesen herrlichen Häppchen von Silvio Germann passt Gin! Das Trendgetränk wird gerne als Bar- und Partydrink gereicht, dabei verkennt man völlig, dass sich Gin mit seinen erfrischenden Pflanzenextrakten und aparten Gewürzkomponenten wie Wacholderbeeren oder Koriandersaat auch hervorragend als Speisebegleiter eignet. Und zwar zu allem, was scharf, würzig oder frittiert ist. Also perfekt zu Gewürzchips mit Koriander, Kreuzkümmel und langem Pfeffer, aber auch zu im Fett ausgebackenen Pommes soufflés. Und der Tonic Macaron? Er ist der willkommene Vorwand für alle, die ihren Gin pur und nicht als Gin Tonic trinken möchten – zu den Macarons wäre das ja glatt doppelt gemoppelt!