



## Currywurst-Kranz

### ZUTATEN

ergibt ca. 18 Stück

- 1 ausgewallter Kuchenteig (ca. 25 x 42 cm)
- 2 EL grobkörniger Senf
- 1 TL milder Curry
- 2 Schweinsbratwürste (je ca. 100 g)
- 100 g Ketchup
- 2 TL milder Curry
- 2 EL Röstzwiebeln

### VOR- UND ZUBEREITEN

ca. 20 Min.

ca. 30 Min. backen

Ofen auf 220 Grad vorheizen. Teig entrollen, quer halbieren.

Senf und Curry verrühren, die unteren Teighälften damit bestreichen, Würste darauflegen. Teige satt aufrollen, ca. 10 Min. kühl stellen. Die Rollen in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden, in ein mit Backpapier belegtes Blech stellen.

Backen: ca. 30 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, Ketchup und Curry verrühren, Röstzwiebeln darüberstreuen, zum Wurstkranz servieren.

## LOBSTER IM «BEACH CLUB»



### «HERMITAGE», LUZERN

«Say hello & Pop in»! Das «Hermitage» bittet in den wunderschönen «Beach Club». Hausfarbe: Zartrosa.

Das Jugendstil-Strandbad im Hotel Hermitage gibt es schon länger. Seit 1931. Aber diesen Sommer ist es kaum wiederzuerkennen: luxuriöse Daybeds, Lounges, Kissen, nostalgische Sonnenschirme. Ein Traum in Zartrosa.

Food gibt es auch: am Mittag Serranoschinken, Caesar Salad, Pastrami, Burrata-Creme, Manchego und Tsatsiki. Oder vieles davon auf der attraktiven «Beach Club Sharing Plate». Abends dreht die Küche auf: «Tasting Menu for Friends», Lobster-Wrap, Ceviche vom Kingfish, Dim Sum, Pulled-Beef-Burger, Garnelen im Tempurateig. Keine Lounge ohne coole Drinks: Das «Hermitage» empfiehlt seinen Negroni (mit Jsoito Rosso) und seinen «Dschinn & Tonic» (mit Swiss Mountain Spring Tonic). A place to be direkt am Vierwaldstättersee.

[www.hermitage.ch](http://www.hermitage.ch)



## Weintipp Charmanter Walliser für den Alltag

Das Walliser Weinhaus Gilliard vinifiziert unter anderen den Fendant Les Murettes und den Dôle des Monts – die zu den Klassikern der Region zählen. Ein weiterer Wein des Hauses ist der Vendémiaire.

Die Pinot-noir-Trauben für diesen Wein wurden speziell selektioniert und gehören jeweils zu den besten der Ernte. Der 2019 Pinot Noir Maison Gilliard AOC Valais Vendémiaire ist ein zugäng-

licher, charmanter Roter mit mittelschwerer Struktur und idealer Trinkreife. Ein schöner Hauswein, der die Güte der wichtigsten Rotweinsorte des Wallis offenbart. Passt sehr gut zu Schweizer Gerichten.

Maison Gilliard  
[www.gilliard.ch](http://www.gilliard.ch)  
 Jetzt geniessen.  
 Trinktemperatur:  
 15-17 Grad.  
 CHF 19.90