



Das kleine Bier-Kochbuch

Ausgewählte Rezepte



Guten Hunger...



◆◆◆ *bekommt man von gutem Bier. Da Bier sich auch hervorragend zur Zubereitung feiner Speisen eignet, haben wir für Sie einige Rezepte zusammengestellt. Wir wünschen viel Vergnügen beim Nachkochen und wenn die Küche bei Ihnen einmal geschlossen bleibt, verwöhnen wir Sie in unserem Hause gerne mit allerlei Leckerem.
Wir heißen Sie jederzeit herzlich willkommen!*

Inhalt:

Bayerisches Bierfleisch.....	01
Bier-Karpfen.....	02
Würziger Spanferkelbraten.....	03
Bier-Chaudeau.....	04



Bayerisches Bierfleisch



Zutaten für 4 Portionen

- 800g mageres Rindsgulasch
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 große Möhren
- ½ Sellerieknolle
- 1 Stange Lauch
- 2 EL Butterschmalz
- 1 EL Mehl
- 1 TL Kümmel
- 1 TL getrockneten Thymian
- 1 Prise getrockneter Liebstöckel
- Salz
- Zucker
- 1 EL Weinessig
- ½l dunkles Bier
- 4 mehlig kochende Kartoffeln
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Das Rindfleisch in große Würfel schneiden, Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und fein würfeln, Möhren und Sellerie schälen und die Möhren in große, den Sellerie in kleine Stücke schneiden. Lauch putzen, waschen und ebenfalls in große Stücke schneiden.

1 EL des Butterschmalzes im Schmortopf zergehen lassen und das Rindfleisch bei großer Hitze in kleineren Portionen (je nach Topfgröße) scharf anbraten. Das angebratene Fleisch herausnehmen, das restliche Schmalz in den Topf geben und darin Zwiebeln und Knoblauch andünsten und mit Mehl bestäuben. Anschließend das Fleisch zusammen mit dem geschnittenen Gemüse, Gewürzen und Kräutern in den Topf geben, mit einer Prise Salz und Zucker würzen, den Weinessig dazugeben und alles mit dunklem Bier aufgießen. Das Ganze kurz aufkochen lassen und anschließend den geschlossenen Topf bei 175°C auf der unteren Schiene im Backofen 1½ Stunden schmoren lassen.

Währenddessen die Kartoffeln schälen und vierteln und nach 1½ Stunden hinzugeben. Die Soße mit Salz und Zucker abschmecken, mit schwarzem Pfeffer kräftig würzen und anschließend weitere 30 Minuten im Ofen garen.

Wenn Fleisch und Kartoffeln gar sind, kann der Eintopf serviert werden.





Bier-Karpfen

Zutaten

für 4 Portionen

küchenfertiger Karpfen	1 (1½kg)
Salz	
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	
Weinessig	125ml
Mehl	2 EL
Butter	100g
Suppengrün	1 Bund
Zwiebeln	2
dunkles Bier	½l
Lorbeerblatt	1
Gewürznelke	1
geriebener Lebkuchen	100g
Saft einer Zitrone	
Zucker	1 Prise



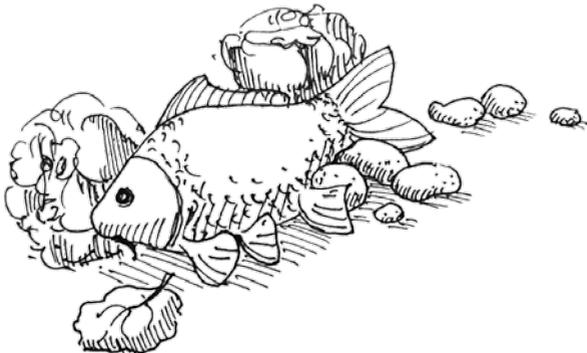
Den Fisch waschen, portionieren, salzen, pfeffern, mit Essig übergießen und 15 Minuten ziehen lassen.

Anschließend trockentupfen und in Mehl wenden; das überschüssige Mehl abklopfen. 50g Butter in einer großen Kasserolle zerlassen und die Karpfenstücke goldbraun anbraten. Anschliessend herausnehmen und zur Seite stellen.

Das Suppengrün waschen, die Zwiebeln schälen und beides grob hacken.

Die restliche Butter im Bratfond zerlassen und die soeben gehackten Zutaten darin anrösten. Das Ganze mit dem Bier ablöschen, ¼l Wasser hinzugeben und mit dem Lorbeerblatt, den Gewürznelken und dem Lebkuchen 10 Minuten köcheln lassen.

Nun die Fischstücke in den Sud legen und bei kleiner Hitze im geschlossenen Topf etwa 15 Minuten garen. Anschließend den Fisch wiederum herausnehmen und warm stellen. Den Fischsud durch ein Sieb passieren, erneut aufkochen und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zucker pikant abschmecken. Nun die Karpfenstücke auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Salzkartoffeln und grünem Salat als Beilagen.



Würziger Spanferkelbraten

Zutaten

für 4 Portionen

- 800g ausgebeinte Spanferkelschulter (oder 1½kg Schulter mit Knochen)
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- einige kleingehackte Knochen/Rippen
- 1 EL Schweineschmalz
- 1 kleines Stück Knollensellerie
- 1 Möhre
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL weiche Butter
- 1 TL gehackter Kümmel
- 200ml Weißbier



Das Ofenrohr auf 220 °C vorheizen. Die Schulter ringsum mit Pfeffer und Salz einreiben, die Knochen in einem Bräter verteilen. Nun die Schulter mit der Schwarte nach unten auf die Knochen legen. Das zerlassene Schmalz über das Fleisch träufeln, den

Boden des Bräters mit Wasser bedecken und anschließend für 30 Minuten auf der mittleren Schiene im Ofen garen. Sellerie, Möhre und Zwiebel schälen und nicht zu fein würfeln.

Die Schulter drehen und die Schwarte mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Das gewürfelte Gemüse rings um die Schulter legen und alles zusammen für weitere 30 Minuten in den Backofen geben (wenn Sie die Schulter mit Knochen verwenden, für eine volle Stunde).

In der Zwischenzeit den Knoblauch schälen, pressen und mit Butter und Kümmel vermischen. Mit dieser Masse die Schwarte bestreichen und weitere 15 Minuten weiter schmoren lassen. Nun das Fleisch herausnehmen und auf einem Ofenblech im abgeschalteten Backofen ruhen lassen. Den Bratensatz mit dem Weißbier ablöschen, in einen Topf geben, kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Soße durch ein Sieb passieren und in einer Sauciere gemeinsam mit der Spanferkelschulter servieren, dazu beispielsweise böhmische Knödel und Weißkraut oder Bayrisch Kraut.



Bier-Chaudeau

Zutaten

für 4 Portionen

Eigelb 4

Zucker 2 EL

Weißwein 100ml

Zimt ½ TL

abgeriebene Schale

unbehandelte Zitrone ½

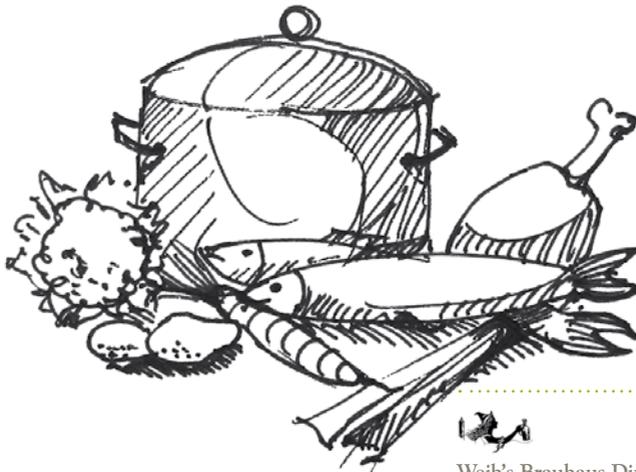
helles Bier ¼l



Das Eigelb mit Zucker und Weißwein in einer Schüssel zu einer glatten Creme aufschlagen und anschließend Zimt und die geriebene Zitronenschale unterrühren.

Anschließend etwas Wasser in einem Topf erhitzen und die Schüssel in den heißen Dampf hängen, ohne dass diese das Wasser berührt. Das Bier angießen und mit einem Schneebesen kräftig schlagen bis die Masse in der Schüssel schaumig ansteigt. Weiter schlagen bis der Chaudeau nahezu steif ist, dann vom Herd nehmen und weiter schlagen bis er nur noch lauwarm ist. Nun in Dessertschalen geben, mit Löffelbiskuits garnieren und sofort servieren.





Weib's Brauhaus Dinkelsbühl
Untere Schmiedgasse 13
D-91550 Dinkelsbühl

Telefon: +49 (0)9851-579490
Telefax: +49 (0)9851-5794949
E-Mail: info@weibsbrauhaus.de
Internet: www.weibsbrauhaus.de

seit 1999