

Köstliche Bierküche

Leckere Rezepte:
raffiniert & leicht



Kochen mit Bier - lassen Sie sich überraschen!

Bier ist nicht nur zum Trinken da – haben Sie mal ausprobiert, wie gut man mit Bier auch kochen kann? Das Raffinierte daran ist: Bier hebt das Aroma der einzelnen Zutaten hervor. Es überdeckt nicht, sondern unterstreicht den Geschmack und den Charakter der Produkte, mit denen Sie kochen.

In der modernen, leichten Bier-Küche bildet zum Beispiel helles Bier den Sud für junges Gemüse, Fisch wird verfeinert mit einer Bier-Senfsoße, und auch süße Nachspeisen kommen nicht ohne aus: Probieren Sie den Bier-Pfannkuchen mit Blaubeeren, und Sie werden's schmecken!

In dieser Broschüre finden Sie zwanzig Gerichte, zusammengestellt zu vier köstlichen Bier-Menüs. Entwickelt hat sie der Kölner Koch Klaus Höhn, aus dessen Restaurant-Speisekarte Gerichte mit Bier nicht wegzudenken sind.

Wir haben darauf geachtet, dass für jeden Geschmack etwas dabei ist und – ganz wichtig – für unterschiedliches Können in der Küche. Die Rezepte sind leicht verständlich beschrieben und auch für Nicht-Profis gut nachzukochen. Alle Rezepte sind für sechs Personen berechnet. Lassen Sie sich also anregen und probieren Sie beim nächsten Mal einfach selbst aus, wie lecker es schmeckt, einen guten Schluck Bier auch zum Kochen zu verwenden. Sie werden mit Sicherheit einige Überraschungen erleben.

Guten Appetit und gutes Gelingen!
Ihre deutschen Brauer

PS: Schauen Sie doch auch bei uns im Internet vorbei. In der Rezeptdatenbank des Deutschen Brauer-Bundes finden Sie mehr als 200 Rezepte, die mit Bier gekocht werden: www.deutsches-bier.net



Inhalt

Das Frühjahrsmenü **4**

<i>Tafelspitz-Carpaccio mit Berliner-Weisse-Vinaigrette</i>	5
<i>Kabeljau aus dem Ofen auf Bier-Senfsoße</i>	6
<i>Junges Gemüse im Pils-Biersud</i>	7
<i>Spanferkel mit Kartoffel-Gratin auf Kümmel-Biersoße</i>	8
<i>Crème brûlée vom Malztrunk</i>	9



Das Sommermenü **10**

<i>Kaninchensülze mit grünem Spargel</i>	11
<i>Rotbarsch oder Kabeljau im Bierteig mit Senf-Schaum</i>	12
<i>Dunkle Bierkaltschale mit rosa Pfeffer</i>	13
<i>Perlhuhnbrust in Apfel-Biersoße mit Zuckerschoten</i>	14
<i>Geeistes Malztrunk-Erdbeersüppchen mit Vanilleeis</i>	15



Das Herbstmenü **16**

<i>Salat mit Wachtelbrüstchen und Trüffel-Biersoße</i>	16
<i>Donau-Wels im Weißbiersud mit Wurzelgemüse</i>	18
<i>Klassische gratinierte Braunbiersuppe</i>	19
<i>Bierkalbsbrust mit Wirsing</i>	20
<i>Apfelbeignets auf Altbier-Sabaione</i>	21

Das Wintermenü **22**

<i>Blutwurst mit in Altbier gedünstetem Apfel</i>	22
<i>Zander mit Kölsch-Kraut in Korianderrahm</i> ..	24
<i>Bierschaumsuppe mit Gurke und Scampi</i>	25
<i>Rheinischer Sauerbraten in dunkler Bockbiersoße</i>	26
<i>Bierpfannkuchen mit Blaubeeren</i>	27



Das Frühjahrsmenü

Tafelspitz-Carpaccio

mit Berliner-Weisse-Vinaigrette und Linsen



Kabeljau aus dem Ofen

auf einer leichten Bier-Senfsoße

Junges Gemüse

im Pils-Sud zum Löffeln

Spanferkel mit Kartoffel-Gratin

auf Kümmel-Biersoße



Crème brûlée

vom Malztrunk



Tafelspitz-Carpaccio mit Berliner-Weisse-Vinaigrette

Zusammen mit den Linsen, der Bier-Vinaigrette und dem geriebenen Meerrettich bildet das Tafelspitz-Carpaccio eine wirklich köstliche Kombination.

Zubereitung: Tafelspitz und Wurzelgemüse in Salzwasser geben und je nach Dicke des Fleisches 2 bis 3 Stunden langsam garen (das Fleisch ist gar, wenn es von der Fleischgabel rutscht). Im Kühlschrank abkühlen lassen. Dann mit der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden. Alle Zutaten für die Vinaigrette vermischen und zu einer homogenen Flüssigkeit verrühren.

Den Tellerboden mit Vinaigrette füllen, die Tafelspitzscheiben darauflegen. Die Linsen mit den kleingeschnittenen Pellkartoffeln und dem gegarten Wurzelgemüse mischen. Die restliche Vinaigrette unterheben und auf dem Tafelspitz anrichten. Mit Schnittlauchröllchen dekorieren. Nach Geschmack frischen Meerrettich darüber reiben.

Zutaten:

- 600 g Tafelspitz
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Möhren
- 1 Stange Lauch
- 1 kl. Stück Sellerie
- 1 Zwiebel
- 250 g Linsen
- 3 Pellkartoffeln
- Schnittlauch
- 1 Meerrettichwurzel

Vinaigrette:

- 3 EL Essig
- 1 EL Balsamico
- 1 TL scharfer Senf
- 4 EL Öl
- 4 EL Berliner Weisse
- 1 Schalotte





Kabeljau aus dem Ofen auf Bier-Senfsauce

Der Kabeljau spielt seit Jahrhunderten bei den Südeuropäern (vor allem bei Spaniern und Portugiesen) eine ähnliche Rolle wie bei uns Mitteleuropäern der Hering. Die Bier-Senf-Kombination passt ideal zum Fisch.

Zubereitung: Die Gräten aus dem Kabeljau entfernen, auf der Hautseite in Öl anbraten, etwas Butter zufügen, mit Kölsch ablöschen und bei 200° im vorgeheizten Backofen 8 bis 10 Minuten garen. Den Fond mit Sahne auffüllen, reduzieren und mit etwas Mehl abbinden. Mit Salz, Pfeffer, Senf und Dill abschmecken und mit Salzkartoffeln und Salat anrichten.

Zutaten:

- 900 g Kabeljau
- 1/8 l Kölsch
- 1/4 l Sahne
- mittelscharfer Senf
- 50 g Butter
- 4 EL Mehl, Dill



Junges Gemüse im Pils-Biersud

Dass man Gemüse mit Bier zubereitet, hört sich erst einmal ungewöhnlich an. Probieren Sie es selbst einmal aus – ein wahrer Genuss! Dazu passt ein Glas Pils. Zubereitung: Blumenkohl in Röschen teilen, Wirsing in Streifen, Möhren und Lauch in Scheiben schneiden. Alles in 3 Liter kochendem Wasser blanchieren. Jetzt die Zwiebeln fein hacken, in Butter glasig dünsten, das restliche Gemüse zufügen, salzen, pfeffern und das Pils zugeben. Diese Suppe wird bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten gekocht, bis die Flüssigkeit fast eingekocht ist. Zum Schluss den Kalbsfond zufügen und abschmecken.

Zutaten:
250 ml Pils
1 kl. Blumenkohl
1 kleiner Wirsing
2 Möhren
1 Lauch
2 Zwiebeln
50 g Butter
350 ml Kalbsfond
Salz, Pfeffer





Spanferkel mit Kartoffel-Gratin auf Kümmel-Biersoße

Das Spanferkel mit Bierkruste ist eines der Highlights der Bierküche überhaupt. Schon der Duft beim Kochen lässt den Gästen (und Ihnen selbst!) das Wasser im Mund zusammen laufen. Die Kümmel-Bier-Sauce ist die ideale Ergänzung. Und der Kümmel hilft bei diesem sehr gehaltvollen Gericht bei der Verdauung ...

Zubereitung: Spanferkel auf der Speckseite anbraten und im Ofen ca. 2 Stunden bei 200° mit etwas Butter und der Hälfte des Bieres knusprig garen. Dabei die Kruste öfter mit etwas Bier begießen. Vor dem Anrichten vorsichtig in kleinere Portionsstücke zerteilen (die Kruste nicht beschädigen!). Fein gewürfelte Schalotten in Butter und Kümmel anschwitzen, mit dem Bratenfond und dem restlichen Bier ablöschen, aufkochen und um die Hälfte reduzieren. Jetzt die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden, in eine feuerfeste Form geben und würzen. Das Bier mit der Sahne vermengen und über die Kartoffeln gießen. Im Backofen bei 180 bis 200° ca. 30 Minuten backen. Das Spanferkel auf einem Teller anrichten, Soße und Kartoffelgratin dazugeben.

Zutaten:

1 Spanferkelrücken
(6 gleiche Stücke)

Salz, Pfeffer

0,15 l Kölsch

0,15 l Bratenfond

50 g Butter

2 EL Kümmel

2 Schalotten

Kartoffelgratin:

1 kg Kartoffeln

150 g Lauch

Knoblauch

0,2 l Kölsch

0,2 l Sahne

Salz, Pfeffer

Crème brûlée vom Malztrunk

Diese Vanille-Crème ist ein Klassiker. Verbessert wird sie in diesem Fall durch den Malztrunk. Er rundet den Geschmack der Vanille und des karamellisierten Zuckers ab. Dazu gibt's einen frischen Malztrunk.

Zubereitung: Eigelb und Zucker im Wasserbad schaumig schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Vanillemark zufügen. Langsam zuerst die Sahne, dann den Malztrunk einrühren. Eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen, danach durch ein Haarsieb passieren. Anschließend die Masse in sechs feuerfeste flache Formen füllen und im vorgeheizten Backofen (90 bis 100°) 45 Minuten stocken lassen. Abkühlen lassen und dünn mit braunem Zucker bestreuen. Unter dem Grill oder mit einem handlichen Brenner vorsichtig karamellisieren.

Zutaten:

6 Eigelb
100 g Zucker
1/2 l Sahne
1/2 l Malztrunk
1 Vanilleschote
6 EL brauner Zucker





Das Sommermenü

Kaninchensülze

mit grünem Spargel



Rotbarschfilet im Bierteig

mit Senf-Schaum

Dunkle Bierkaltshale

mit rosa Pfeffer

Perlhuhnbrust und Zuckerschoten

in Apfel-Altbiere-Soße



Malztrunk-Erdbeersüppchen

mit Vanilleeis



Kaninchensülze mit grünem Spargel

Kaninchenfleisch ist vor allem in südlichen Ländern beliebt. In diesem Rezept wird es einmal nicht geschmort, sondern mit zartem Sommergemüse zu einer feinen Sülze verarbeitet. Dazu gibt's einen frischen Dip. Und ein helles Bier.

Zubereitung: Die Zutaten für die Marinade mischen, schwach erwärmen und abkühlen lassen. Die Kaninchenkeulen in einer großen Schüssel mit Marinade übergießen. Im Kühlschrank zugedeckt ca. 10 Stunden marinieren, ab und zu wenden. Danach die Kaninchenkeulen in einem Topf mit der Hälfte des Kalbsfonds und des Bieres bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Zwischendurch Schaum abschöpfen und 2 bis 2 1/2 Stunden garen. Kaninchenteile abkühlen lassen und vom Knochen lösen. Garflüssigkeit durch ein Sieb gießen, salzen und Gelatine darin auflösen.

Spargel in Salzwasser ca. 5 Minuten bissfest kochen. Wenn keine Spargelzeit ist, nimmt man Zuckerschoten oder Keniaböhnchen. Die Böden der Pastetenförmchen mit Aspik ausgießen, 15 Minuten in den Kühlschrank stellen und dann die

Spargelspitzen drauflegen, wieder mit einer dünnen Schicht

Aspik ausgießen, kühl stellen. Kaninchenfleisch drauflegen und wieder mit Aspik ausgießen. Als letzte Schicht Spargelscheiben auflegen. Dazu servieren Sie grünen Salat und einen Dip:

100 g Creme Fraîche,
1 TL Senf und 2 cl Bier
werden einfach gut verrührt.

Zutaten Marinade:

15 cl Lagerbier
1 Lorbeerblatt
2 Stengel Koriander
Pökelsalz
6 Pastetenförmchen
(Ø ca. 8-9 cm)

Kaninchen:

4 Kaninchenkeulen
1 l Kalbsfond
1/4 l Lagerbier
1/2 TL Salz
20 Blatt Gelatine
60 g grüner Spargel
(oder Zuckerschoten
oder Keniaböhnchen)
2 EL Essig
1 Stengel Koriander

Bier-Kräuter-Salat und Dip:

1 grüner Salat
100 g Creme Fraîche
Senf
2 cl Lagerbier





Rotbarsch oder Kabeljau im Bierteig mit Senf-Schaum

Beide Fische, der Kabeljau und der Rotbarsch, kommen aus der Nordsee, sie haben ein festes weißes Fleisch und sind leicht verdaulich. Hier werden die Fischfilets in Öl ausgebacken. Der Trick: Der Teig wird durch das Bier mit seiner Kohlensäure herrlich luftig.

Zubereitung: Eigelb, Mehl, Salz und Bier mit dem Mixer zu einem leichten Teig verarbeiten. Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben. Die Fischfilets darin wenden und in ca. 170° heißem Öl etwa 4 bis 6 Minuten ausbacken. Den Fond aufkochen und mit Creme Fraîche einköcheln lassen, Senf dazugeben. Die Sahne steif schlagen und unterheben.

Vor dem Anrichten die Kresse in die Soße einrühren. Gebackene Fischfilets auf einem Teller anrichten, Soße dazugeben, mit Kresse bestreuen.

Zutaten Teig:

- 4 Eigelb
- 2 Eiweiß
- 60 g Mehl
- 200 ml Pils

Fisch und Soße:

- 6 Stücke Rotbarsch- oder Kabeljaufilet (pro Person ca. 80 g)
- 200 ml Kalbs-/ Geflügelfond
- 100 g Creme Fraîche
- 1 EL Senf
- 1 Paket Kresse
- 50 g Sahne
- Salz
- Öl zum Frittieren



Dunkle Bierkaltschale mit rosa Pfeffer

Die Zahl der Rezepte für Biersuppen zeigt, wie beliebt Bier als Grundsubstanz für die Küche war und ist. Diese Suppe unterscheidet sich vor allem in einem Punkt: Sie wird eiskalt serviert und ähnelt einer Gazpacho, der kalten würzigen Gemüsesuppe aus Spanien. Zubereitung: Schmand und Schwarzbier mit dem Mixer gut verquirlen. Tomaten würfeln und dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren rosa Pfefferkörner darüberstreuen und mit Basilikumblättern garnieren. Eiskalt servieren.

Zutaten:

300 g Schmand
1/2 l Schwarzbier
4 Fleischtomaten
Salz
Basilikum
rosa Pfeffer





Perlhuhnbrust in Apfel-Biersoße mit Zuckerschoten

Perlhühner sind schon wegen ihrer eleganten Form ein königliches Geflügel. Ihr Fleisch ist besonders zart und delikates. Zusammen mit den Apfelspalten, die mit dem süßlichen Altbier ein besonderes Aroma entfalten, schmeckt das Geflügel in diesem Gericht besonders raffiniert.

Das Tischgetränk: ein frisches Alt.

Zubereitung: Perlhuhnbrüstchen salzen und pfeffern und in einer Pfanne in heißem Fett von beiden Seiten anbraten. Bei ca. 180° im vorgeheizten Backofen 10 bis 15 Minuten fertig garen. Die Äpfel schälen und in Spalten schneiden. Butter in der Pfanne zerlassen, Zucker dazu, mit etwas Altbier ablöschen und die Apfelspalten darin glasieren. Restliches Altbier mit dem Geflügelfond aufkochen und mit Creme Fraîche einköcheln lassen. Die Zuckerschoten ca. 5 Minuten in Salzwasser garen. Apfelspalten und Kaiserschoten fächerförmig auf einem Teller anrichten, Perlhuhnbrust dazu legen und mit der Soße anrichten. Als Beilage vier Kartoffeln garen und stampfen und mit 2 EL Apfelkompott aufarbeiten.

Zutaten:

- 6 Perlhuhnbrüstchen
- 300 g Zuckerschoten
- 2 Äpfel
- 10 g Butter
- 10 g Zucker
- 100 ml Altbier
- 200 ml Geflügelfond
- 100 g Creme Fraîche

Geeistes Malztrunk- Erdbeersüppchen mit Eis

Ein frischer, sommerlicher Nachtisch, der Sie überraschen (und überzeugen!) wird: die Kombination aus saftigen reifen Erdbeeren und dem süßlichen Malztrunk passt hervorragend. Wer mag, bekommt eine Kugel Vanilleeis dazu ... Und ein Glas Malztrunk!

Zubereitung: Erdbeeren waschen und kleinschneiden. Einige Früchte für die Dekoration aufheben. Malztrunk mit dem Zucker zum Kochen bringen und die Erdbeerstückchen unterheben. Etwa 5 Minuten köcheln lassen. Speisestärke mit etwas Malztrunk anrühren und dazu geben. Einrühren, aufkochen lassen und danach kaltstellen.

Zum Anrichten Suppenteller mit dem Süppchen füllen, nach Geschmack 1 Kugel Vanilleeis in die Mitte geben, mit Erdbeerstückchen und einem Minzblatt garnieren und mit Puderzucker bestäuben.

Zutaten:

1 kg Erdbeeren
150 ml Malztrunk
3 EL Speisestärke
3 EL Zucker
Vanilleeis
Minzblätter
Puderzucker





Das Herbstmenü

Bunter Salat

*mit Wachtelbrüstchen
und Trüffel-Biersoße*



Donau-Wels

im Weißbiersud mit Gemüse

Braunbiersuppe

klassisch gratiniert

Bierkalbsbrust

*mit Wirsing, Pfifferlingen
und Kartoffelkrusteln*



Apfelbeignets

auf Altbier-Sabaione

Bunter Salat mit Wachtelbrüstchen

Zutaten:

Lollo Rosso

Lollo Bionda

Radiccio, Frisee

12 halbe Wachtel-
brüstchen

Trüffelsoße:

1 TL Trüffelbutter

1 EL Crème Fraîche

4 EL Berliner Weisse

Himbeersirup

Die Salat-Palette auf unseren Tischen ist in Zeiten des Kalorienzählens immer reichhaltiger geworden, und dazu kommt die unbegrenzte Phantasie bei den Dressings. Dieses hier ist ungewöhnlich: ober-gährige Berliner Weisse in Kombination mit Himbeersirup. Besonders gut passt zu diesem leichten Salat auch ein Märzen-Bier.



Zubereitung: Salate putzen und kleinschneiden. Alle Zutaten für die Vinaigrette mischen und zu einer homogenen Flüssigkeit verrühren. Die Wachtelbrüstchen mit Salz und Pfeffer einreiben, von allen Seiten anbraten und auf der Hautseite knusprig garen. Aus der Pfanne nehmen, Trüffelbutter, Crème Fraiche, Berliner Weisse und Himbeersirup aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salate mit der Vinaigrette vermischen, auf einen Teller geben, Wachtelbrüstchen darauf legen und mit Trüffelsoße beträufeln.

Vinaigrette:

- 3 EL Essig
- 1 EL Balsamico
- 1 TL scharfer Senf
- 4 EL Öl
- 4 EL Berliner Weisse
- 1 Schalotte
- 1 EL Himbeersirup



Donau-Wels im Weißbiersud mit Wurzelgemüse

Der Wels ist der größte unserer heimischen Flussfische. Er ist ein Knochenfisch, hat also keine Gräten und auch keine Schuppen.

Seine Filets eignen sich ideal zum Kochen und Braten. Der Weizenbiersud gibt dem delikaten Gericht eine feinherbe Note.

Als Getränk passt ein kühles Weizenbier.

Zubereitung: Die Fischfilets in sechs gleich große Stücke schneiden. Das Wurzelgemüse in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Das Gemüse in Butter andünsten und mit dem Weizenbier auffüllen.

Gewürze zufügen und abschmecken.

Nach dem Aufkochen die Fischstücke einlegen, ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Vor dem Anrichten in den Sud ca. 100 Gramm kalte Butter einrühren, gehackte Petersilie hinzufügen und nach dem Anrichten frischen Meerrettich darüber reiben.

Dazu reicht man Salzkartoffeln und grünen Salat.

Zutaten:

900 g Welsfilet

2 Karotten

1 Zwiebel

Sellerie

1 Stange Lauch

1 l Weizenbier

Salz

Pfeffer

Nelke

Lorbeer

100 g Butter

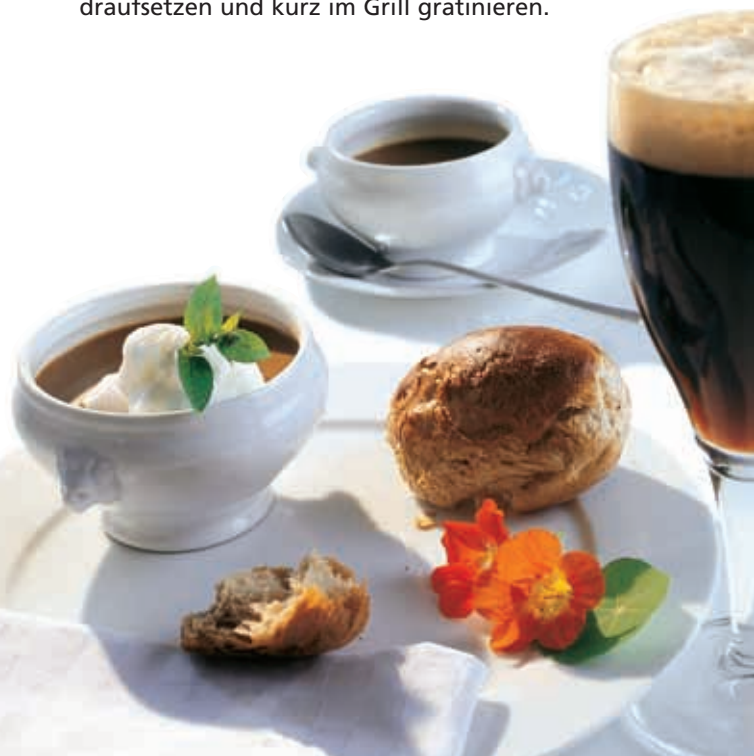
Klassische gratinierte Braunbiersuppe

Dieses interessante Gericht nennt sich zwar „Suppe“, ist aber als kleine Portion mehr ein Appetizer, der durch seine originelle Zusammensetzung und Geschmacksnote überrascht. Die dunkle Grundsubstanz, süß-sauer abgestimmt, schmeckt wirklich überraschend. Geben Sie noch einen Käsecracker als Beilage dazu – die Vorspeise ist perfekt.

Das passende Bier ist ein Schwarzbier. Zubereitung: Malztrunk und Bockbier in einem Topf aufkochen lassen. Die Speisestärke mit der Sahne glattrühren, in das kochende Bier einquirlen und 5 Minuten durchkochen lassen. Das Rübenkraut und eventuell Zucker nach Geschmack zufügen. Das Eiweiß zu Schnee schlagen, gleichzeitig Puderzucker, Salz und Zitronenschale hinzufügen. Die Suppe in kleine Schalen füllen, ein Eiweißhäubchen draufsetzen und kurz im Grill gratinieren.

Zutaten:

0,7 l Malztrunk
0,33 l Bockbier
50 g Speisestärke
1/4 l Sahne
120 g Rübenkraut
2 Eiweiß
30 g Puderzucker
1 Prise Salz
Schale einer Zitrone



Bierkalbsbrust mit Wirsing

Das zarte Kalbfleisch ist das Lieblingsfleisch der Italiener und ihrer Nachbarn, der Österreicher. Dort bereitet man daraus vor allem das weltberühmte Wiener Schnitzel und das Kalbsgulasch, wogegen die Norditaliener ihre piccata milanese über alles lieben. Als Bratenfleisch eignet sich die Kalbsbrust hervorragend; in Bier gegart, bringt sie ihren würzigen Eigengeschmack voll zur Geltung. Ein kühles Glas Pils passt besonders gut zu diesem Gericht.

Zutaten:

- 1 l Pils
- 1 Kalbsbrust
- Salz, Pfeffer, Senf
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Karotte
- 1 Zwiebel
- 1/4 Sellerie
- 1 Stange Lauch

Gemüse:

- 1/2-1 Wirsing
- 250 g Pfifferlinge
- 100 g Butter
- 100 g Sahne
- 400 g Pellkartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 TL Speckwürfel

Zubereitung: Die Kalbsbrust ohne Knochen mit Salz, Pfeffer und Senf einreiben, anbraten und nach und nach mit dem Bier aufgießen. Lorbeerblatt, Karotte, Zwiebel, Sellerie, Lauch hinzufügen und ca. 2 Stunden im Backofen bei etwa 180° schmoren. Den Wirsing in Streifen schnei-



den und blanchieren, Pfifferlinge in Butter anschwitzen. Wirsing zugeben, würzen, Sahne dazu und reduzieren. Die Pellkartoffeln in Scheiben schneiden, in Pflanzenfett knusprig braten, Zwiebeln und Speck hinzufügen. Die Kalbsbrust aufschneiden und mit dem Gemüse und den Bratkartoffeln anrichten.



Apfelbeignets auf Altbier-Sabaione

Äpfel und Altbier stehen sich nicht nur im Alphabet nah – auch der etwas herbe Geschmack der beiden harmonisiert vortrefflich. Dazu kommt der lockere Bierteig, der gut zu den Äpfeln passt. Die Bier-Sabaione gibt dann noch die ganz besondere Note. Dazu trinkt man am besten ein schönes Alt.

Zubereitung: Die Äpfel schälen, das Kernhaus ausstechen und in Ringe schneiden. Aus allen Zutaten einen lockeren Bierteig fertigen, die Apfelringe darin wenden und in heißem Fett schwimmend ausbacken. Die Zutaten für die Sabaione aufschlagen, mit den Apfelbeignets auf einem Teller anrichten und mit Puderzucker bestreuen.

Zutaten:

3 feste Äpfel
125 g Mehl
1/8 l Pils
1 Eigelb
80 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Öl
1 Eiweiß

Sabaione:

5 Eigelb
6-8 cl Altbier
Zucker



Das Wintermenü

Blutwurst in der Kartoffelkruste
mit in Altbier gedünstetem Apfel



Zander mit Kölsch-Kraut
in Korianderrahm

Bierschaumsuppe
mit Gurke und Scampi

Rheinischer Sauerbraten
in dunkler Bockbiersoße



Bierpfannkuchen
mit Blaubeeren

Blutwurst in der Kartoffelkruste

Die Blutwurst, in Köln und Düsseldorf als Spezialität zum Bier sehr populär, wird hier in sehr origineller Form präsentiert. Im Altbier werden die Apfelscheiben gedünstet – das gibt dem Apfel ein besonderes Aroma. Und dazu gibt es ein frisches Alt.



Zubereitung: Kartoffeln reiben und auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Ist die Masse zu feucht, wird das überschüssige Wasser ausgepresst. Die Gewürze und ein Ei zur Masse geben und alles gut mischen. Blutwurst in daumendicke Scheiben schneiden, einzeln in Reibekuchenmasse einpacken und festdrücken. Pflanzenöl in der Pfanne erhitzen und die Blutwurstpäckchen von beiden Seiten knusprig braten. Die Äpfel schälen und in Spalten schneiden. 20 Gramm Zucker in der Pfanne karamellisieren, mit Altbier ablöschen und die Apfelspalten darin

dünsten, so dass sie noch Biss haben. Apfelspalten auf dem Teller fächerförmig anrichten und das Blutwurstpäckchen darauf legen.

Zutaten:

6 Scheiben Blutwurst
3 Äpfel (Cox-Orange)
20 g Zucker
250 ml Altbier
Pflanzenöl

Reibekuchenteig:

500 g Kartoffeln
(festkochend)
Salz, Pfeffer
1 Ei





Zander mit Kolsch-Kraut in Korianderrahm

Die Filets des Zanders (mit der Haut) kann man sich beim Fischhändler küchenfertig vorbereiten lassen – so macht die Zubereitung keine Schwierigkeiten.

Zubereitung: Das Sauerkraut in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abspülen. Die Zwiebel würfeln. Schmalz in einem Topf auslassen, Zwiebel zufügen, glasig dünsten und mit dem Kolsch ablöschen.

Das Sauerkraut zugeben und 1 bis 1 1/2 Stunden im Biersud garen lassen. Die Sahne untermischen und mit Koriander abschmecken. Die Zanderfilets salzen, von beiden Seiten in Pflanzenöl anbraten und auf der Hautseite fertig garen. Sauerkraut auf einen Teller geben und das Zanderfilet darauf setzen. Mit Koriander garnieren.

Sauerkraut:

800 g Sauerkraut

1 Zwiebel

20 g Schmalz

1 l Kolsch

100 ml Sahne

1 EL Koriander

Salz, Pfeffer

Zander:

900 g Zanderfilet

mit Haut (ca. 150 g

pro Person)

Bierschaumsuppe mit Gurke und Scampi

In Verbindung mit dieser delikat gewürzten Suppe entfalten Scampi erst ihr feines Aroma. Ideal dazu: ein frisches Pils.

Zubereitung: Gurke würfeln. Schalotte in Butter andünsten, Gurkenstücke zugeben, beides glasig werden lassen. Mit dem Kalbsfond, der Hälfte der Sahne und dem Pils ablöschen. Die Suppe 15 Minuten kochen, salzen, dann pürieren. Scampi in Öl braten. Währenddessen die Suppe nochmal aufkochen lassen und den Schlagrahm locker unterheben. Mit Muskat und Curry abschmecken und mit Scampi, Dill und Gurkenwürfeln garnieren.

Zutaten:

2 Scampi pro Person
(Größe 6-8)
20 g Butter
1 Schalotte
2 Salatgurken
1/2 l Fond (Kalb
oder Huhn)
125 ml Pils
180 ml Sahne
Muskatnuss
Curry, 1 EL Dill





Rheinischer Sauerbraten in dunkler Bockbiersoße

Ursprünglich wurde der Rheinische Sauerbraten mit Pferdefleisch zubereitet. Doch als die früher üblichen Pferdemetzgereien immer mehr verschwanden, wurde auch die Zubereitung mit Rindfleisch üblich. Dazu trinkt man am besten ein kräftiges dunkles Bockbier.

Zubereitung: Zunächst wird die Marinade hergestellt, wobei alle Zutaten zusammen aufgekocht werden. Wenn die Marinade abgekühlt ist, lässt man das Fleisch 5 Tage darin ruhen. Das Fleisch gut abtrocknen, von allen Seiten in Fett anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Rübenkraut hinzufügen, mit der Hälfte des Bockbiers ablöschen und mit einem Teil der Marinade auffüllen. Den Braten im Ofen bei 200° ca. 2 Stunden schmoren lassen. Ab und zu wenden und Marinade nachgießen.

Für die Klöße die rohen Kartoffeln reiben, mit kaltem Wasser bedecken, auf ein Sieb schütten und in einem Tuch trocken pressen. Dann mit der aufgekochten Milch übergießen, Pellkartoffeln dazupressen und mit Mehl und Eigelb durchkneten.

Marinade:

- 1/2 l Essig
- 1/2 l dkl. Bockbier
- 1/2 l Wasser
- je 2 Lorbeerblätter
- Nelken, Möhren
- Zwiebeln
- 1 Stange Lauch
- 1/4 Sellerieknolle

Braten:

- 2 kg Rindfleisch (Hüfte/Oberschale)
- Fett
- 4 EL Rübenkraut
- 1/4 l dkl. Bockbier
- 1/2 l Jus
- 50 g Rosinen
- 1 Apfel
- Kartoffelstärke
- Apfelkompott

Klöße:

- 350 g rohe Kartoffel
- 150 g Pellkartoffel
- 1/2 Tasse Milch
- 40 g Mehl
- 2 Eigelb
- Salz, Pfeffer
- Muskat

Mit Salz und Muskat würzen. Klöße formen und in Salzwasser einmal aufkochen, ca. 20 Minuten ziehen lassen. Das garte Fleisch herausnehmen, den Sud durch ein Sieb geben, mit der Jus auffüllen, Rosinen und den in kleine Würfel geschnittenen Apfel zufügen und mit Kartoffelstärke binden. Alles aufkochen lassen und abschmecken. Den Braten aufschneiden, Klöße anlegen und mit Soße bedecken. Das Apfelkompott wird in Schälchen dazu serviert.

Bierpfannkuchen mit Blaubeeren

Wer einmal einen luftig-lockeren Bierpfannkuchen gegessen hat, wird ihn immer wieder essen wollen. Süß oder herzhaft, mit Speck oder Krabben – alles ist möglich.

Zubereitung: Die Eier und den Vanillezucker verrühren, das Mehl langsam darüber sieben und zu einer glatten Masse verarbeiten. Dann die Milch und den Malztrunk zufügen. Den Teig eine Stunde ruhen lassen. Die Pfannkuchen in geklärter Butter oder Pflanzenöl goldbraun braten. Die Blaubeeren kurz in der Pfanne mit Butter und Zucker anschwanken und auf dem Pfannkuchen anrichten, mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Zutaten:

6 Eier
30 g Vanillezucker
300 g Mehl
75 ml Milch
75 ml Malztrunk
700 g Blaubeeren
Puderzucker





Alle Fotos: Barbara Lutterbeck

Rezeptdatenbank im Internet: www.deutsches-bier.net

Herausgeber:

Die deutschen Brauer

Deutscher Brauer-Bund e. V.

Neustädtische Kirchstraße 7A · 10117 Berlin

Tel. 030 209167-0 · Fax 030 209167-99

info@brauer-bund.de · www.deutsches-bier.net

Gestaltung: signum [kom, Köln