





## VOLLKOMMENER GENUSS MIT GERSTENSAFT EIN FÜNF-GANG-BIERMENÜ

Beate Roth

Bier ist nicht nur zum Trinken da. Mit ihm kann man auch hervorragend kochen. Die Würze und der hopfige Charakter des Bieres zaubern vielfältigste Aromen hervor. Das Raffinierte daran ist, dass das Bier den Geschmack der einzelnen Zutaten hervorhebt. Es überdeckt nicht, sondern unterstreicht den Charakter der Produkte, mit denen Sie kochen.


Probieren Sie es aus!




## Maronensuppe mit Zwickl

<b>Zutaten</b>	500 g	Blutwurst
	3-4	Zucchini
	1	Knoblauchzehe, geschält
	je 2	Lorbeerblätter und Nelken
	2 Zweige	Thymian
		Olivener Öl, Salz, Pfeffer
	6 Blatt	Gelatine
	400 ml	Kalbsfond
	100 ml	Exportbier, hell
		Balsamico bianco
	100 g	Sauerrahm
	2	sauere Äpfel
		Zitronensaft
	20 g	Meerrettich
		Salat

Die Blutwurst und Zucchini in etwa 5-10 mm breite Würfel schneiden. Knoblauchzehe, Gewürze und Thymian anbraten. Die Zucchiniwürfel zugeben und kurz dünsten. Salzen.

Gelatine einweichen **und** in 50 ml Fond auflösen und mit dem restlichen Fond und dem Bier vermischen. Würzig mit Salz und Balsamico abschmecken. Abkühlen lassen. Kurz vor dem Gelieren die Blutwurst- und Zucchiniwürfel untermengen. In **ein** mit Folie ausgelegte Form füllen. Mindestens 5 Stunden kaltstellen. 

Den Sauerrahm mit Salz und etwas Balsamico abschmecken.

**Apfel** und Kren in feine Streifen schneiden oder grob hobeln und mit dem Zitronensaft vermengen. Apfelkren, Sauerrahm und Salat zu der Sülze reichen. 

Soll die Sülze in Tellern angerichtet werden genügen 4 Blatt.





## Blutwurst-Sülze mit Exportbier

Zutaten	2	Schalotten, gewürfelt
	60 g	Butter
	400 g	Maronen, küchenfertig gegart
	150 ml	Kellerbier, Zwickel, Zoigl
	½ l	Brühe
	500 ml	Sahne
	1	Limone, Saft und Schale
	2 EL	geschlagene Sahne
	50 ml	Zwickl (Kellerbier)
	100 g	Honigkuchen oder Soßenkuchen in Scheibchen geschnitten
130 g	Butter	
1-2 Bd	Petersilie	

Die Schalotte in der Butter andünsten, dann Maronen und Limonenschale zugeben und mit dem Bier ablöschen. Einmal aufkochen lassen. Die Brühe und die Sahne zugeben. 5 Minuten kochen. In der Küchenmaschine pürieren, mit Salz, Pfeffer und Limonensaft abschmecken.

Die Brotscheibchen in 30g Butter rösten. Petersilie abzupfen (einige Blätter zum Dekorieren zurückbehalten). Den Rest fein pürieren, mit der übrigen Butter und etwas Salz verkneten. Die Brotscheiben mit der Butter bestreichen.

Vor dem Servieren die Suppe kurz aufkochen. Mit Bier abschmecken und die geschlagene Sahne unterheben. Brote mit den Petersilienblättchen dekorieren und zur Suppe reichen.





## Graupenrisotto mit Weißbier und Garnelen

### Zutaten

250 g	Graupen
1	Schalotte
1	Karotte, klein gewürfelt
75 ml	Weißbier
200 ml	Fischfond
20 g	Butter
1EL	Zucker
50 g	Bauchspeck, fein gewürfelt
12	Garnelen, King Prawn küchenfertig
1 Zweig	Salbei
1	Knoblauchzehe
	Olivener Öl, Salz
2	Eigelb, weich gekocht
50 ml	Öl
	Senf, Salz

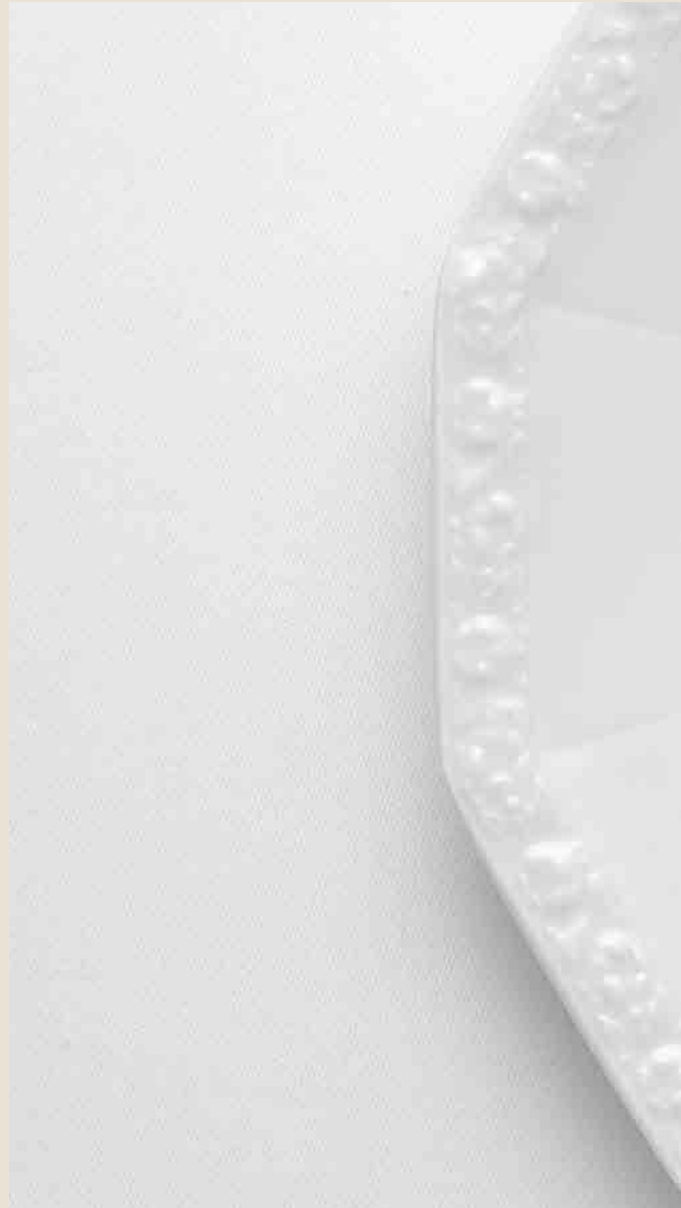
Graupen mit der geschälten Schalotte in Salzwasser etwa 5 Minuten kochen. Abgießen. Die Karottenwürfel in etwas Olivenöl anschwitzen und mit dem Bier ablöschen. Den Fischfond angießen und die Graupen dazu geben. Solange verkochen lassen, bis die Masse sämig wird. Die Butter einschwenken. Mit Salz kräftig würzen.

Den Zucker hellbraun schmelzen. Bauchspeck zugeben und schön kross anbraten.

Die Garnelen in Olivenöl mit der Knoblauchzehe und dem Salbei kurz sautieren.

Die Eigelbe mit dem Öl pürieren. Mit Salz und Senf abschmecken.

Die Hälfte der Garnelen würfeln und unter das Risotto heben. Den Rest auf den Graupen anrichten und mit dem Speck bestreuen. Mit der Eigelbsoße anrichten.







## Ochsenschwanz-Knödel mit Dunkelbier

### Zutaten

6 Stück	Ochsenschwanz etwa 5 cm dick
100 g	Röstgemüse (Sellerie, Karotten, Zwiebel)
1 EL	Tomatenmark
20 ml	Balsamico
250 ml	Dunkelbier
je 1	Thymian-, Rosmarinzwig und Lorbeerblatt
1	Knoblauchzehe
je 6	Pfeffer und Pimentkörner
500 ml	Kalbsfond
50 ml	Dunkelbier
750 g	Kloßteig
200 g	Kartoffeln gekocht und durchgedrückt
4 EL	Kartoffelmehl
4 EL	Semmelbrösel
4 EL	Butter
250 g	Gemüse, roh und gekocht

Den Ochsenschwanz in etwas Olivenöl anbraten, Gemüse zugeben und weiter rösten. Dann das Tomatenmark zugeben. Mit Bier und Balsamico ablöschen. Bis auf ein Minimum reduzieren.

Gewürze und Kräuter zugeben. Mit dem Fond aufgießen. Im vorgeheizten Ofen zugedeckt bei 180° 3 Stunden schmoren. Ochsenschwanz aus der Soße nehmen und vorsichtig von den Knochen lösen. In eine geeignete Form drücken und auskühlen lassen. Die Soße durch ein Sieb gießen. Auf die Hälfte einreduzieren. Mit Bier, Salz und Balsamico abschmecken.

Ochsenschwanz stürzen und in Würfel schneiden.

Den Kloßteig mit den gekochten Kartoffeln mischen. Knödel formen und mit Ochsenschwanz füllen. Im Salzwasser gar ziehen lassen. Den restlichen Ochsenschwanz in der Soße erwärmen. Die Semmelbrösel mit der Butter aufschäumen und die Knödel darin schwenken.

Mit dem Gemüse servieren.





## Dreierlei vom Chocolate-Bock

### Zutaten

#### Chocolate-Bock-Parfait

110 g	Zucker
110 ml	Chocolate-Bock (Doppelbock)
3	Eigelb
1	Eiweiß
250 g	geschlagene Sahne
100 g	Kuvertüre, zartbitter
	Früchte der Saison

60 g Zucker und 60 ml Bockbier leicht zu Sirup einkochen. Die Eigelb mit dem Mixer schaumig schlagen und den Sirup einfließen lassen. Kalt stellen, dabei gelegentlich umrühren. Mit dem restlichen Bier abschmecken. Eiweiß und 50 g Zucker zu steifem Schnee schlagen und unter die Eigelbmasse heben. Anschließend die Sahne unterziehen. In eine mit Folie ausgelegte Form füllen und mindestens 5 Stunden gefrieren. Kuvertüre schmelzen und das Parfait damit einstreichen.

### Zutaten

#### Chocolate-Bock-Granita

80 g	Zucker
50 ml	Wasser
500 ml	Chocolate Bock

Zucker und Wasser sirupartig einkochen und etwas abkühlen. Den Chocolate-Bock zugeben.

Mischung in eine flache Metallschale gießen und über Nacht gefrieren lassen.

Zum Servieren die Masse mit der Gabel durchrühren.

### Zutaten

#### Chocolate-Bock-Baisers

2	Eiweiß
1 Prise	Salz
150 g	Zucker
50 ml	Chocolate-Bock (am besten abgestanden)

Zucker und Bier sirupartig einkochen. Achtung-schäumt! Leicht abkühlen lassen. Die Eiweiße mit Salz zu steifem Schnee schlagen und den warmen Sirup langsam einrühren. Masse noch kurz weiter schlagen. In einen Spritzbeutel geben und tropfenartig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen. Am besten über Nacht trocknen lassen und bei 100 °C für 60 min backen. Große Baisers brauchen etwa 120 Minuten.

Parfait in 1cm große Scheiben schneiden. Mit Granita, Baisers und Obst anrichten.

Dieses Dessert kann hervorragend im Voraus zubereitet werden und hält sich ausgezeichnet.



## Fränkische Landbier-Grissini

Zutaten	500 g	Weizenmehl
	1 TL	Zucker
	1 Pkg.	Trockenhefe
	200 ml	Landbier, zimmerwarm
	100 ml	warmes Wasser
	60 ml	Nussöl
	1 TL	Salz
	150g	gehobelte Haselnüsse

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Etwa 10 Minuten kräftig weiter kneten, bis der Teig elastisch ist und nicht mehr an den Händen klebt. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen. Das Volumen sollte sich verdoppeln. Den Teig auf dem bemehlten Backbrett 1 cm dick ausrollen. In Streifen von 1 cm Breite und 20-25 cm Länge schneiden. Im vorgeheizten Ofen bei 220° 8 Minuten backen. Abkühlen lassen. Danach nochmals etwa 2-3 Minuten backen.



