

BARBARA DICKER & HANS KURZ



# DAS BIER KOCHBUCH



250 RAFFINIERTE  
REZEPTE MIT LAGER,  
PILS UND CO.

ARS VIVENDI

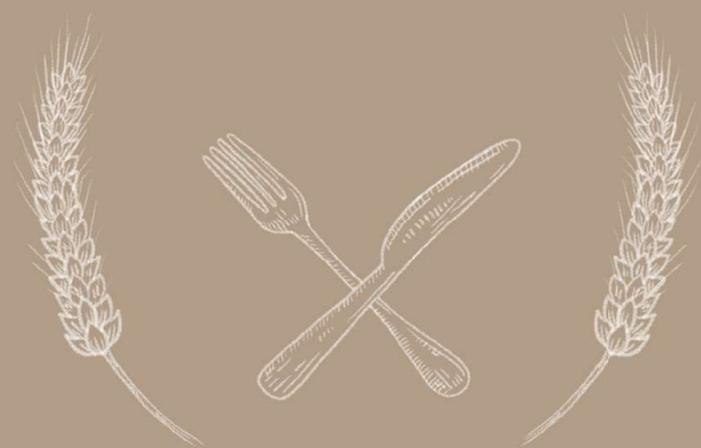


**BARBARA DICKER & HANS KURZ**

**DAS  
BIER  
KOCHBUCH**

**250 RAFFINIERTE REZEPTE  
MIT LAGER, PILS & CO.**

**ARS VIVENDI**



# INHALT

6	Einleitung
<b>9</b>	<b>Vorspeisen &amp; Brotzeiten</b>
<b>25</b>	<b>Tapas</b>
<b>29</b>	<b>Saucen, Dips &amp; Marinaden</b>
<b>47</b>	<b>Salate</b>
<b>57</b>	<b>Suppen &amp; Eintöpfe</b>
<b>73</b>	<b>Hauptgerichte</b>
<b>159</b>	<b>Beilagen</b>
<b>175</b>	<b>Nachspeisen &amp; Süßes</b>
<b>191</b>	<b>Bowlen &amp; Getränke</b>
<b>199</b>	<b>Grundrezepte</b>
205	Biermenüs
211	Bierkunde
214	Biersorten
219	Register

# EINLEITUNG

Am Anfang war der Wein. Das heißt, er war nicht ... nicht mehr zu genießen. Wir standen am Sonntagnachmittag mit allen Zutaten für ein leckeres Bœuf Bourguignon in unserer Küche und rochen an der Rotweinflasche. Ein schrecklicher Korkenschmecker, der sicher auf das ganze Essen abfärben würde. Was tun? Der einzige andere Wein im Haus war der teure Burgunder zum Abendessen für uns und die Gäste. Unser Blick fiel auf zwei Flaschen dunkles Bockbier. Gedacht, getan. Wir schmorten das Fleisch darin. Bange Minuten, die zu Stunden wurden. Immerhin, es roch nicht schlecht. Wir probierten. Alles schien gut. Dann kamen die Gäste. Wir gestanden unser Missgeschick und tischten auf. Immer noch leicht skeptisch aßen wir die ersten Bissen – es schmeckte allen köstlich. Das Malzaroma machte sich gut, rundete das Gericht sanft ab. Unser erstes Bœuf Bierguignon war entstanden. Weil es so gut gelungen war, wurden wir zu Wiederholungstätern. Und, im Lauf der Zeit, zu Bier-Rezeptsuchern und Auspro-Bier-ern.

Wir kochten Klassiker wie Biergulasch oder Schweinsbraten mit Bierkruste nach. Wir tunkten erst Apfelringe, dann Gemüse und schließlich Fisch in Bierteig. Wir ließen auch die gute alte Biersuppe nicht aus. Dann wurden wir wagemutiger. Eine Verwandte mochte keinen Essig. Also kreierte wir Bieraigretten. Dann kamen Bier-Pfannkuchen, Pils-Risotto und

schließlich Bier-Cremes und der Bockbierkuchen. Wir erlitten Fehlschläge (Rhabarrier-Kompott schmeckte scheußlich), aus denen wir lernten (Rhabarrier als Longdrink mit Wodka hat Suchtfaktor).

Ein bisschen steckte hinter unseren kulinarischen Bier-Exkursionen auch der Wunsch, die Ehre eines wunderbar vielseitigen Getränks zu retten. Seien wir ehrlich. Im Vergleich zum Wein war Bier immer eher das Proletengetränk – und auch in der Küche war's ein Underdog. Eben gerade gut genug für Schweinebraten, deftige Gulaschtöpfe oder fette Karpfen. Derb und deftig, mit diesen zwei Adjektiven lassen sich tatsächlich viele der traditionellen Bierrezepte beschreiben. Armenküche ist ein weiteres Schlagwort. In alten Quellen wie dem *Ökonomischen Handbuch für Frauenzimmer* von 1795 oder *Das häusliche Glück* und *Die Studentenküche* aus dem 19. Jahrhundert ist Bier eine billige Suppenzutat. Dass der Preußenkönig Friedrich II., wie er 1779 in einem Brief an seine hinterpommerschen Landstände schrieb, »in seiner Jugend mit Biersuppe erzogen worden« war, ist kein Beleg dafür, dass der Gerstensaft auf einmal zu Adelswürden kam, sondern eher für die sparsame kulinarische Ausrichtung des Berliner Hofes. Wir finden nichts Schlechtes an deftigem Essen. Und Bier macht sich darin richtig gut. Dass man mit Bier allerdings noch viel mehr machen kann, wollen wir mit diesem Buch zeigen. *Das Bierkochbuch*

vereint all die Ess- und Trinkideen, die wir über die Jahre selbst entwickelt, viele, die wir von klugen Vorkochern übernommen und solche, die wir variiert haben. Ganz Bodenständiges ist mit dabei, schnelle Gerichte und etwas aufwendigere, urdeutsche und ziemlich außergewöhnliche. Wir danken all denen, die uns Anregungen gegeben haben, und stoßen mit denen an, die trotz anfänglicher Bedenken – »In dem Kuchen ist wirklich Bockbier?« – unsere Kreationen getestet und für gut befunden haben. Für die Rezepte in diesem Buch gilt das Gleiche wie für ein gutes Bier: Hauptsache, es schmeckt. So wie damals am ersten Abend. Wir tranken Bier zum Bœuf. Und am Ende war der Wein immer noch da.



### **Innovative Biergrill-Rezepte**

Für diese Neuauflage präsentieren wir außerdem 70 Rezepte zum Biergrillen, denn Grillen und Bier, das passt einfach zusammen, finden wir. Bei der Rezepterstellung waren wir so konsequent, dass selbst Vorspeisen, Salate und Desserts vom Rost kommen. Die Grill-Rezepte sind über das gesamte Buch verteilt und jeweils mit dem runden Grillsymbol (s. o.) versehen.

Bevor es losgeht, noch ein paar Hinweise: Die Rezepte in diesem Buch sind in der Regel für vier Personen ausgelegt. Die Spannbreite, wie viel vier Menschen tatsächlich essen, ist natürlich sehr groß. Und unter einer Prise Salz versteht auch jeder was anderes. Alle Mengenangaben haben wir nach bestem Wissen und Gewissen formuliert – und wurden dabei sicher auch von unserem eigenen aktuellen Appetit geleitet. Wenn also mal was übrig bleibt, weil's einfach so viel war, können wir dafür keine Haftung übernehmen. Wenn aber restlos aufgegessen wird, wenn es sogar noch etwas mehr hätte sein dürfen, weil es gar so gut geschmeckt hat, dann ist das ganz im Sinne der Autoren. Unsere Biergrill-Ideen haben wir auf einem Holzkohlegrill zubereitet. Da je nach Güte der Kohle, Witterung und Qualität des Grillguts (vor allem des Fleisches) die Garzeiten unterschiedlich ausfallen können, sind die angegebenen Werte nur Schätzwerte. Wo sich eine spezielle Biersorte empfiehlt, haben wir das in den Zutatenlisten vermerkt. Wenn da nur »Bier« steht, funktioniert ein normales Helles am besten.

*Barbara Dicker und Hans Kurz*

# WELCHES BIER ZU WELCHEM GERICHT?



## **Bierempfehlungen des Deutschen Brauer-Bundes**

Salat: helles Weizenbier, helles Lager, Export

Eintopf: dunkles Lager, Kölsch, Alt

Gekochter Fisch: helles Weizenbier, helles Lager, Export

Gebratener Fisch: dunkles Lager, Pils, Alt, Kölsch

Geflügel: helles Weizenbier, helles Lager, Export, Pils, Kölsch

Meeresfrüchte: Pils, helles Weizenbier, Kölsch, Export

Braten: Pils, dunkles Lager, Kölsch, Alt, Malzbier

Steaks: dunkles Bockbier, Schwarzbier, Pils, Alt, Kölsch

Wild: Bockbier, Schwarzbier, Alt, dunkles Weizenbier

Milder Käse: helles Lager, Weizenbier, Export

Würziger Käse: Bockbier, Kölsch, Alt, Pils, dunkles Lager

Süße Nachspeisen: helles Weizenbier, Kölsch, Bockbier, Malzbier

# VORSPEISEN & BROTZEITEN

Manchmal schmecken die Vorspeisen so gut, dass man sich das Hauptgericht sparen könnte. Damit man dann aber nicht hungrig vom Tisch aufsteht, sollte man die Portionen einfach verdoppeln.

## Bier auf Hawaii



»Es gibt kein Bier auf Hawaii« – der Paul-Kuhn-Schlager aus dem Jahr 1963 wird auch heute noch oft und gerne in Bierzelten gespielt. Uns dient das Bier hier nur zur Würze, drum reichen zwei kleine Schnapsgläser voll.

### FÜR 4 PERSONEN

- 4 Scheiben Toastbrot
- 40 ml helles Bier
- 4 Scheiben Kochschinken
- 4 Scheiben Ananas
- 4 Scheiben Emmentaler
- Tomatenketchup (nach Belieben)

Das Brot leicht antoasten. Die Scheiben dann gleichmäßig mit ein paar Tropfen Bier beträufeln (das erspart die Butter oder Mayo).

Erst den Schinken, dann die Ananas drauflegen. Das restliche Bier in das Loch der Ananasscheibe füllen, Käse drauf. Auf einem Blech im vorgeheizten Backofen (250 °C) etwa 2–3 Minuten backen.

Wer will, kann noch Ketchup auf den fertigen Toast geben.



## Warme Kölsch-Käse-Schnitten

### FÜR 4 PERSONEN

- 4 Scheiben Weißbrot
- 50 g Butter
- 4 Bio-Eigelb
- 150 g geriebener Emmentaler
- 1 Prise Paprikapulver
- 100 ml Kölsch (oder ein anderes helles, nicht allzu herbes Bier)

Die Weißbrotscheiben mit Butter bestreichen. Eigelbe, Emmentaler, Paprika und das Bier zu einem Teig verrühren und auf die Butterbrote verteilen. Den Ofen auf 180 °C vorheizen und die Käseschnitten überbacken, bis sie goldbraun sind.



## Bier-Crostinis

Als Appetithappen oder Begleiter zu  
Steak und Grillgemüse.

**FÜR 4 PERSONEN**

2 Knoblauchzehen  
80 ml Olivenöl  
100 ml Bier  
1 TL getrockneter Oregano  
Salz und schwarzer Pfeffer  
aus der Mühle  
8 Scheiben Baguette

Die Knoblauchzehen schälen und sehr fein hacken. Mit Öl, Bier, Oregano, Salz und Pfeffer mischen und so lange rühren, bis sich Öl und Bier gut verbunden haben.

Die Baguettescheiben auf beiden Seiten mit der Mischung bestreichen und von jeder Seite ca. 1 Minute grillen.



## Bierstöckchen

Die bierige kleine Variante des Lagerfeuerklassikers überbrückt die Wartezeit, bis die nächste Wurst fertig ist.

**FÜR 4 PERSONEN**

125 g Mehl, plus mehr zum  
Arbeiten  
2 TL Salz  
75 ml Bier  
1 Pck. Trockenhefe  
1 TL flüssiger Honig  
1 TL getrockneter Rosmarin  
5 EL Olivenöl  
**UTENSILIEN**  
Grillspieße aus Metall,  
alternativ dünne Haselzweige

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Das Bier in einem Topf erhitzen, bis es handwarm ist. Hefe, Honig, Rosmarin und 3 EL Öl in die Mehlmischung geben und mit dem Rührgerät oder den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

Die Schüssel abdecken und den Teig an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen. Dann von Hand auf einer bemehlten Fläche nochmals durchkneten. Den Teig in 8–12 Stücke teilen und kleinfingerdicke Rollen von etwa 10 cm Länge daraus formen.

Die Teigrollen um Metallspieße oder gewässerte Haselzweige wickeln, mit dem restlichen Öl bepinseln und auf dem Grill für 15 Minuten rösten.

**TIPP:**

Stockbrot, das auf dem Grill zubereitet wird, sollte nicht zu dick geformt und nicht zu eng gewickelt werden – dann wird es außen und innen gleichmäßig gar. Fertig ist es, wenn es sich leicht vom Stock löst.



# Welsh Rarebit

Die englische Variante der Käseschnitten.

## FÜR 4 PERSONEN

200 g Cheddarkäse  
150 ml helles Bier (passend  
wäre ein englisches Ale)  
1 EL milder bis  
mittelscharfer Senf  
1 Prise schwarzer Pfeffer aus  
der Mühle  
4 Scheiben Toastbrot  
Butter

Den Käse klein schneiden und mit Bier, Senf und Pfeffer in einem Topf unter ständigem Rühren erhitzen, bis eine glatte Käsecreme entsteht. Den Toast rösten, dann mit Butter und der Käsemasse bestreichen. Die Scheiben im vorgeheizten Ofen (200 °C) 3 Minuten überbacken und gleich servieren.



# Zwiebelkuchen

Der wird ja traditionell zum Federweißen serviert – er kann aber auch mit und zum Bier gut schmecken.

## FÜR 8–12 PERSONEN

### FÜR DEN TEIG

100 ml Milch  
100 ml helles Bier  
300 g Weizenmehl  
1 TL Salz  
½ Pck. Trockenhefe  
40 g Butter

### FÜR DEN BELAG

1 kg Gemüsezwiebeln  
150 g Bauchspeck  
150 g saure Sahne  
80 ml Bier  
3 Bio-Eier (Größe M)  
1 Prise gemahlener Kümmel  
schwarzer Pfeffer aus der  
Mühle

Für den Teig Milch und Bier mischen und erwärmen. Das Mehl und das Salz in eine Schüssel geben. Eine Mulde in die Mitte drücken. Die Hefe mit der Hälfte der Biermilch verrühren und in die Mulde gießen. Die Schüssel zudecken und an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen.

Danach die Butter und die restliche Biermilch zugeben und alles zu einem Teig verkneten. Noch einmal zudecken und etwa 30 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Für den Belag die Zwiebeln halbieren und in Scheiben schneiden. Den Bauchspeck fein würfeln und bei kleiner Hitze in einer Pfanne auslassen. Die Zwiebeln dazugeben und glasig dünsten.

Den Teig noch einmal durchkneten, dann ausrollen und auf das Blech legen. Die Zwiebeln und den Speck darauf verteilen. Saure Sahne, Bier, Eier, Kümmel und Pfeffer gut verrühren und darübergießen. Im vorgeheizten Ofen (220 °C) etwa 30–35 Minuten backen.

Dazu passt Feldsalat.



# Ziege plus Bock

... plus Paprika ergibt eine vegetarische Vorspeise.

## FÜR 4 PERSONEN

2 gelbe Paprikaschoten  
2 EL Olivenöl  
4 EL Bockbier  
Salz  
4 Zweige Thymian  
1 Ziegenkäserolle (ca. 160 g)  
schwarzer Pfeffer aus der  
Mühle

Die Paprikaschoten halbieren und putzen. In eine Grillschale legen und mit Öl und 2 EL Bier bestreichen. Etwas Salz darüberstreuen und für ca. 15 Minuten auf den Grill geben.

Die Thymianblättchen von den Stängeln streifen und den Ziegenkäse in vier Scheiben schneiden. Je eine davon in jede Paprikahälfte legen, Thymian darüberstreuen, pfeffern und mit dem restlichen Bier beträufeln. Die Grillschale kann dabei auf dem Rost bleiben. Alles nochmals 5–6 Minuten grillen.



## Bierfladen

## FÜR 4 PERSONEN

### FÜR DEN TEIG

250 g Weizenmehl  
½ Pck. Trockenhefe  
125 ml lauwarmes Bier  
Salz  
75 g Butter

1 Bio-Ei (Größe M)  
Öl für das Blech

### FÜR DEN BELAG

4 Frühlingszwiebeln  
5 Stängel Estragon  
100 g saure Sahne  
1 Bio-Ei (Größe M)  
Salz und schwarzer Pfeffer  
aus der Mühle  
frisch geriebene Muskatnuss

Das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Die Hefe dazugeben. Das lauwarme Bier darübergießen. Dann alles mit Salz, Butter und dem Ei zu einem möglichst glatten Teig vermengen. Den Teig zugedeckt etwa 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Für den Belag die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und klein schneiden, den Estragon ebenso. Beides mit der sauren Sahne und dem Ei vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Den Teig noch einmal durchkneten und in acht Stücke teilen. Jedes von ihnen auf einen Durchmesser von etwa 10–12 cm ausrollen.

Ein Backblech einfetten und die Bierfladen daraufsetzen. Mit dem Belag bestreichen. Die Fladen im vorgeheizten Backofen (180 °C) etwa 30 Minuten backen.



# Rosbierin-Waffeln

**Waffeln müssen nicht immer süß sein. Mit Rosmarin sind sie ein schneller, pikanter Snack.**

## FÜR CA. 12 WAFFELN

200 g Weizenmehl  
1 gestrichener TL Backpulver  
2 TL getrockneter Rosmarin  
1 gestrichener TL Salz  
1 Prise frisch geriebene  
Muskatnuss  
4 Bio-Eier (Größe M)  
250 ml Pils  
4 EL Olivenöl  
5 EL Sonnenblumenöl für  
das Waffeleisen

## UTENSILIEN

Waffeleisen

Mehl, Backpulver, zerstoßenen Rosmarin, Salz und geriebene Muskatnuss in einer Schüssel mischen. Eier, Bier und Olivenöl dazugeben. Alles mit dem Handrührgerät auf mittlerer Stufe verrühren. Der Teig soll gebunden, aber noch leicht flüssig sein.

Waffeleisen mit Öl fetten. Den Teig portionsweise einfüllen und backen.

Dazu passen Tomatensalat und kalter Braten.

# Erdnussmuffins

**Ist mal was anderes, als die Erdnüsse direkt aus der Dose zu füttern.**

## FÜR CA. 12 MUFFINS

200 g gesalzene Erdnusskerne  
100 g Butter  
1 TL Zucker  
4 Bio-Eier (Größe M)  
200 g Weizenmehl  
1 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
6 EL Bier  
2 EL Sojasauce  
Öl für die Form

## UTENSILIEN

12-er Muffinform

Von den Erdnüssen 150 g fein hacken.

Die Butter und den Zucker mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe schaumig schlagen. Nach und nach die Eier dazugeben. Dann Mehl, Backpulver und Salz unterrühren. Zuletzt abwechselnd die gehackten Erdnüsse, Bier und Sojasauce.

Eine Muffinform fetten und den Teig einfüllen. Die restlichen Erdnüsse daraufstreuen. Die Form in den vorgeheizten Backofen (180 °C) schieben und die Muffins etwa 25 Minuten backen.

Danach die Muffins in der Form abkühlen lassen, stürzen und anrichten.

# Bierwindbeutel

In einem Gasthaus mitten im Höllwald bei Murnau haben wir Windbeutel mit Kirschen gegessen. Das war gut, aber zum Bier und mit Bier verfeinert kommt die pikante Variante einfach besser.

## FÜR 4 PERSONEN

### FÜR DEN BRANDTEIG

250 ml Bier  
70 g Butter  
1 TL Salz  
150 g Weizenmehl  
4 Bio-Eier (Größe M)  
reichlich Öl zum Frittieren

### FÜR DIE FÜLLUNG

250 g Sahne  
2 Packungen  
Meerrettichquark

Für den Teig das Bier in einen Topf gießen. Die Butter und das Salz dazugeben und alles zum Kochen bringen. Den Topf von der Platte nehmen und das gesiebte Mehl hinzufügen. Die Masse zu einem Kloß verrühren. Den Topf wieder auf die Platte stellen und unter Rühren den Mehlkloß etwa 1 Minute erhitzen. Dann den heißen Kloß in eine Rührschüssel geben. Die Eier nach und nach mit den Knethaken des Handrührers auf höchster Stufe einarbeiten. Den Teig abkühlen lassen.

Das Öl erhitzen. Mit zwei Esslöffeln etwas Teig abnocken, walnussgroße Häufchen formen und sofort in das Öl geben. Etwa 5 Minuten frittieren, bis sich das Volumen der Windbeutel vergrößert hat. Dann mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Füllung die Sahne steif schlagen. Den Quark einrühren und die Sahne unterheben. Die Windbeutel einschneiden und mit der Meerrettichsahne füllen.



# Weißwürste mit Biersenf

Traditionalisten fordern, Weißwürste vor dem Mittagsläuten zu verzehren. Wir sehen das nicht so eng.

## FÜR 4 PERSONEN

8 Weißwürste  
1–2 EL süßliches Bockbier (hell oder dunkel)  
100 ml Weißwurstsenf

### ZUM SERVIEREN

4 Laugenbrezen  
4 Flaschen Weißbier

Weißwürste im Wasserbad erhitzen – nicht kochen! Bier in den Senf einrühren.

Weißwürste und Biersenf mit Brezen und Weißbier servieren.



# Grünkernbratlinge

Eine im doppelten Sinne vollwertige Beilage.

## FÜR 4 PERSONEN

250 g Grünkern (geschrotet)  
1 TL Gemüsebrühpulver  
400 ml dunkles Bier  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1–2 Stängel Petersilie  
1 EL Butter  
½ TL Majoran  
1 TL scharfer Senf  
2 Bio-Eier (Größe M)  
Salz und schwarzer Pfeffer  
aus der Mühle  
Bratöl

Grünkernschrot und Brühpulver im Topf mit Bier aufgießen und unter Rühren vorsichtig aufkochen. Beim Elektroherd sofort abschalten, bei Gas 4–5 Minuten köcheln. Die Masse etwa 20 Minuten quellen, dann bei offenem Deckel ausdampfen lassen. Die Flüssigkeit sollte vollkommen aufgesogen sein (Über-Flüssiges einfach abgießen).

Zwiebel und Knoblauch mit der Petersilie fein hacken und in Butter anschwitzen. Zusammen mit Majoran, Senf und Eiern mit der Grünkernmasse vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit feuchten Händen flache Bratlinge formen.

Die Bratlinge in heißem Öl von beiden Seiten goldbraun braten.

Schmeckt warm oder kalt, als Imbiss, Beilage zum Salat oder als Hauptgericht mit Gemüse.

## TIPP

Man kann natürlich auch mit einer Bier-Wasser-Mischung arbeiten.

Wer auf die Eier verzichten möchte, kann den Teig mit Grünkernmehl und/oder Semmelbröseln abbinden. So lässt sich auch ein zu feuchter Teig noch retten.

Bei den Gewürzen sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Also auch mal Estragon, Thymian, Oregano, Paprika- oder Chilipulver, Curry etc. ausprobieren.

# Rühr-Bierei

Ist was für den Brunch oder für den kleinen Hunger.

## FÜR 4 PERSONEN

6 Bio-Eier  
1 EL Bier  
1 EL Sesamöl  
Salz und schwarzer Pfeffer  
aus der Mühle  
2 Tomaten  
Butter zum Braten  
3 Stängel Basilikum

Die Eier mit dem Bier und dem Sesamöl verquirlen, salzen und pfeffern.

Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen und häuten, dann entkernen und würfeln.

Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Tomaten hineingeben. Nach etwa 1 Minute die Eimasse zugießen und stocken lassen. Dann mehrfach mit einem Kochlöffel zusammenschieben. Zum Schluss das Basilikum unterheben. Sofort servieren.



# Pils-Omelett

## FÜR 4 PERSONEN

10 Bio-Eier (Größe M)  
100 ml Bier (Pils oder je nach  
Lust und Laune – funktioniert  
mit allen Bieren)  
50 g Butter  
Salz und schwarzer Pfeffer  
aus der Mühle  
Olivenöl zum Braten

Eier, Bier, Butter (klein geschnitten, damit sie sich besser auflöst), Salz und Pfeffer zu einer schaumigen Masse verquirlen. In eine Pfanne mit etwas heißem Öl geben. 3–5 Minuten braten, bis der Boden fest und die Oberfläche schon etwas gestockt ist, dann wenden. Das geht am besten mit einem Teller in der Größe der Pfanne: Teller aufs Omelett legen, festhalten und die Pfanne umdrehen, Pfanne zurück auf den Herd und das Omelett mit der weichen Seite nach unten hineingleiten lassen. Nach weiteren 3–5 Minuten ist es fertig.

## TIPP

Das Omelett kann nach Belieben aufgehübscht werden. Dazu gibt man klein geschnittenes Gemüse, Salami- oder Schinkenstücke in die Eiermasse.

# Leberkäse in Bierteig

Das ist was für hartgesottene Traditionalisten – sehr gehaltvoll, aber das macht eben manchmal einfach Spaß.

## FÜR 4 PERSONEN

125 g Weizenmehl  
1 Bio-Ei (Größe M)  
Salz  
125 ml Bier  
1 Bund Schnittlauch  
4 Scheiben Leberkäse  
Butterschmalz zum Braten

Mehl, Ei, Salz und Bier zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Den Schnittlauch frisch schneiden und unter den Teig heben. Alles 10 Minuten ruhen lassen.

Den Leberkäse von allen Seiten mit Bierteig umhüllen. In einer Pfanne im heißen Butterschmalz auf jeder Seite etwa 5 Minuten braten.



# Bockwurst in Bockbier

## FÜR 4 PERSONEN

4 große Bockwürste  
500 ml helles Bockbier  
scharfer Senf  
dunkles Brot zum Servieren

Die Bockwürste in einem großen Topf mit Bockbier begießen, bis sie gerade so bedeckt sind – um nicht zu viel von dem edlen Stoff zu verbrauchen. Erhitzen, aber immer darauf achten, dass das Bier nicht kocht. 1 EL vom Sud mit Senf verrühren und mit Brot zu den Bockwürsten servieren. Prost Mahlzeit!

## TIPP

Mit dem Sud lässt sich ein Kartoffelsalat (s. Seite 161) abschmecken – ist etwas aufwendig, passt aber prima zu den Bockwürsten. Oder es gibt am nächsten Tag ein leckeres Biersüppchen.

# Räucherfisch in Kräuteraspik



Die beste Fischsülze (allerdings ohne Bier) mit Bratkartoffeln haben wir in Meckpomm gegessen, im »Silberschälchen« in Ankershagen.

## FÜR 4 PERSONEN

8 Blatt weiße Gelatine  
400 ml Gemüsebrühe  
200 ml Pils  
400 g geräuchertes Fischfilet  
(z. B. Aal, Forelle)  
8–10 Stängel Kräuter (z. B.  
Dill, Kerbel, Estragon,  
Pimpinelle, Schnittlauch oder  
Kapuzinerkresse)  
4 frische Kapuziner-  
kresseblüten

Die Gelatine nach Packungsanleitung auflösen – in der Regel in kaltem Wasser einweichen. Die Brühe erwärmen (nicht über 70 °C), das Bier zugeben. Den Fisch in flache Stücke schneiden und gleichmäßig auf vier tiefe Teller verteilen. Kräuter frisch schneiden und darüberstreuen.

Die Gelatine aus dem Wasser nehmen, auspressen, in der warmen Bierbrühe auflösen und alles in die Teller gießen. Mit den Kapuzinerkresseblüten dekorieren (die kann man mitessen!). Teller im Kühlschrank kalt stellen, bis die Sülze fest ist. Das kann ein paar Stunden dauern.

Bratkartoffeln passen prima dazu.



# Bier-Buletten

## FÜR 4 PERSONEN

1 trockenes Brötchen  
100 ml Bier (Helles, nach  
Geschmack)  
500 g gemischtes Hackfleisch  
1 Zwiebel  
1 EL scharfer Senf  
1 Bio-Ei (Größe M)  
Salz und schwarzer Pfeffer  
aus der Mühle  
Öl zum Braten  
Brot zum Servieren

Das Brötchen im Bier einweichen, dann gut ausdrücken (Bier auffangen) und über dem Fleisch zerrupfen. Die Zwiebel sehr fein hacken und hinzufügen. Aufgefangenes Bier mit Senf, Ei, Salz und Pfeffer verquirlen und darübergeben. Alles zu einem Teig verkneten. Aus der Masse Buletten in der gewünschten Größe formen – darauf achten, dass sie möglichst flach sind. Anschließend von beiden Seiten jeweils etwa 4–5 Minuten in heißem Öl anbraten.

Schmeckt auch kalt. Dazu ein Brötchen und/oder Kartoffelsalat reichen. Normalerweise gibt's bei uns den Senf zum Dippen dazu. Fürs Bier ist er hier aber ein ausgezeichneter Emulgator, der dafür sorgt, dass die Masse nicht zu flüssig wird.

# VON BIERGÄRTEN UND KELLERN

Die Institution der bayerischen Biergärten ist weithin bekannt und hat auch anderswo Nachahmer gefunden. Leider hat sich aber nicht überall das in Bayern verbriefte Recht durchgesetzt, dass man seine eigene Brotzeit mitbringen darf.

Weniger bekannt ist, dass es im Norden Bayerns, in Franken also, meistens nicht in den Biergarten, sondern auf den Bierkeller geht. Wer hier zum Kellerbesuch eingeladen wird, muss nicht fürchten, dass es in ein finsternes Verlies geht. Vor der Erfindung der Kältemaschine lagerten die Brauer das im Frühjahr eingebraute Bier in tiefen, kühlen Stollen. Die Hänge oder Berge, in die die Stollen

eingegraben waren, wurden meist zusätzlich mit Schatten spendenden Bäumen bepflanzt. Das Bier (z. B. Märzen) war, der längeren Lagerfähigkeit wegen, stärker und wurde oft zusätzlich mit im Winter gewonnenem Eis gekühlt. Im Sommer schenkte man es dann gleich vor Ort aus. Der Keller ist also kein trostloser, dunkler Ort, sondern – meist an einem Hang oder auf einem Hügel gelegen – ein schattiges Plätzchen mit schöner Aussicht. Also ideal zum Genuss eines kühlen Biers und einer köstlichen Brotzeit – für die wir hier ein paar Anregungen liefern wollen.



# Obatzda

In Franken heißt dieses Biergarten-Must-have »Gerupfter«.

## FÜR 4 PERSONEN

250 g Camembert  
1 Zwiebel  
1 EL Butter  
100 g Frischkäse  
(Doppelrahstufe)  
Salz und schwarzer Pfeffer  
aus der Mühle  
Paprikapulver  
Kümmelsamen  
4 EL Bier

Den Camembert mit zwei Gabeln zerpfücken. Die Zwiebel fein hacken und zusammen mit Butter und Frischkäse untermischen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Kümmel abschmecken. Zum Schluss das Bier untermischen. Etwa 1 Stunde durchziehen lassen.

Dazu passt Rettich.

## TIPP

Übrigens, je vollreifer der Camembert, desto besser gelingt der Obatzda!



# Kräuterquark

Manche machen den Quark mit Mineralwasser geschmeidig, wir empfehlen Bier.

## FÜR 4 PERSONEN

1 Bund Kräuter  
(z. B. Schnittlauch, Kerbel,  
Oregano, Kapuzinerkresse)  
Salz  
2–3 EL Kellerbier oder Lager  
500 g Quark (40 % Fett)

Kräuter waschen und frisch schneiden. Mit 1 Prise Salz und dem Bier in den Quark einrühren.



# Limburger mit Musik

Vor allem die Zwiebeln machen hier die Musik, das Bier sorgt für die besondere Note.

**FÜR 4 PERSONEN**  
300 g Limburger Käse  
1 Zwiebel  
Salz und schwarzer Pfeffer  
aus der Mühle  
1 EL Bieressig  
1 EL Sonnenblumenöl  
1 EL Pils

Den Käse in fingerdicke Scheiben schneiden. Die Zwiebel fein hacken und darüberstreuen, dann salzen und pfeffern. Essig, Öl und Bier vermischen und darübergießen.

## TIPP

Das Dressing passt auch zu Harzer Käse, Sülze und diversen Wurstsorten.



# Schweizer Wurstsalat

Mit einem Hauch von Bier das ideale Plus für den Biergartenbesuch oder den lauen Sommerabend auf dem heimischen Balkon.

**FÜR 4 PERSONEN**  
300 g Fleischwurst  
250 g Emmentaler oder  
Bergkäse (in Scheiben)  
1–2 Zwiebeln  
1 kleines Bund Schnittlauch  
3–4 EL Salatöl  
1–2 EL Apfelessig  
2–3 EL Pils  
Salz und schwarzer Pfeffer  
aus der Mühle

Die Wurst in dünne Scheiben, den Käse in etwa 2 cm x 2 cm große Würfel, die Zwiebeln in dünne Ringe schneiden. Alles in eine flache Salatschüssel geben.

Den Schnittlauch frisch in feine Röllchen schneiden. Öl, Essig und Bier mit Salz und Pfeffer gut verrühren und über den Wurstsalat gießen. Alles vermengen und mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Dazu ein würziges Bauernbrot.

## TIPP

Hier mit dem Bier wirklich sparsam umgehen! Denn der Wurstsalat soll nicht in der Sauce schwimmen – wie es leider in vielen Gaststätten der Fall ist. Auch verzichtet der Purist gerne auf Beigaben wie Tomaten (geben zu viel Wasser ab), Essiggurken (die Säure braucht es wirklich nicht mehr) oder gar Eier und Oliven. Allenfalls Rettich passt noch gut dazu.



# Tellersülze

**Wer will, kann sich die Sülze selber aus Schweinefüßen, Knochen und Ähnlichem auskochen. Wir machen es uns einfach und nehmen fertige Blattgelatine.**

## **FÜR 4 PERSONEN**

8 Blatt Gelatine  
200 ml helles Bier  
400 ml Gemüse- oder  
Fleischbrühe  
500 g kalter Braten  
8 Essiggurken  
4 hart gekochte Bio-Eier  
(Größe M)

Die Gelatine nach Packungsanleitung auflösen – in der Regel in kaltem Wasser einweichen. Bier und Brühe in einem Topf erwärmen – nicht über 70 °C erhitzen. Den kalten Braten, die Gürkchen und die Eier in flache Scheiben schneiden und gleichmäßig auf vier tiefe Teller verteilen. Die Gelatine aus dem Wasser nehmen, auspressen, in der warmen Bierbrühe auflösen und diese in die Teller gießen. Die Teller im Kühlschrank kalt stellen, bis die Sülze fest ist. Das kann ein paar Stunden dauern. Am besten bereitet man die Tellersülze also schon am Vortag vor.

Mit Brot servieren. Auch Bratkartoffeln passen prima dazu.

## **TIPP**

Bei der Tellereinlage sind der Fantasie natürlich keinerlei Grenzen gesetzt.

# Forellenfilets mit Weizenkren



**Ein ebenso leckerer wie einfacher erster Gang für viele Menüs. Kren ist nichts anderes als Meerrettich.**

## **FÜR 4 PERSONEN**

4 geräucherte Forellenfilets  
3 EL Sahnemeerrettich  
1 EL Helles  
frische Kresse

Je 1 Filet auf einen Teller legen. Kren und Helles gut verrühren und neben die Fischfilets geben. Beides mit Kresse bestreuen und fertig!

## **TIPP**

Der Biermeerrettich passt auch hervorragend zu Bratwürsten.



# Bierradi

**Der Radi (Rettich) muss weinen. Dazu braucht er eigentlich nur Salz. Ein Hauch von Bier fängt die Tränen aber wunderbar auf.**

## FÜR 4 PERSONEN

1 Rettich  
Salz  
1–2 EL Kellerbier oder Lager

Den Radi sauber putzen oder schälen, dann fein einschneiden – am Schluss soll eine Ziehharmonika entstehen. Wenn das Messer doch mal durchgleitet, sind einzelne Scheiben oder mehrere Stücke auch kein Drama. Dem Geschmack tut das keinen Abbruch.

Den Rettich auseinanderziehen, salzen und mit Bier beträufeln. Im Biersalz mehrmals wenden und ziehen lassen. Nach 5–10 Minuten hat das Salz dem Rettich genügend Flüssigkeit entzogen, er hat also genug geweint – fertig ist der Bierradi.

Da passt eigentlich nur eine Laugenbreze dazu.



# Currywurst

**Currywurst und Bier – die Standarddiät deutscher Männer. Hier ist beides schon vereint. Ein Bier dazu schmeckt trotzdem.**

## FÜR 4 PERSONEN

4 große Bratwürste  
(à 250–300 g)  
Öl zum Braten  
1 EL Currypulver

## FÜR DIE SAUCE

80–100 g Tomatenmark  
Olivenöl  
1 EL Cayennepfeffer  
2 EL Currypulver  
100 ml Orangensaft  
100 ml helles Bier, plus mehr  
nach Bedarf  
1–2 TL Zucker  
Salz und schwarzer Pfeffer  
aus der Mühle

Für die Sauce das Tomatenmark in heißem Öl anschwitzen. Cayennepfeffer und Currypulver einrühren. Mit Orangensaft ablöschen, gut durchrühren und kurz aufkochen lassen. Bier und Zucker in die nur noch leicht köchelnde Sauce geben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. 2–3 Minuten köcheln und danach abkühlen lassen. Wenn die Sauce zu dick ist, einfach mit etwas Bier verdünnen.

Die Würste mehrfach quer leicht anritzen und in Öl braten.

Auf Teller legen – oder in Scheiben schneiden und auf Pappschälchen verteilen –, Sauce drüber und noch mal mit Currypulver bestreuen.

Dazu ein Brötchen oder Pommes servieren.

**TAPAS**

»Tapa« heißt »Deckel«. Der wird in Spanien auf die Weingläser gelegt, zum einen um Fliegen fernzuhalten und zum anderen, um darauf kleine Gerichte zu servieren. Wir machen daraus Bierdeckel. Zur Ergänzung empfiehlt es sich, Schälchen oder kleine Teller mit Oliven, eingelegten Paprika, Manchego-Käse, Serrano-Schinken oder ähnlichen Vorspeisen, die kein Bier benötigen, zu servieren. Als Beilage hierzu ist Weißbrot ein Muss.



## Bier-Speckdatteln

Die spanische Tapa wird klassisch mit Sherry zubereitet. Das Pils verleiht ihr eine feine Herbe.

### FÜR 4 PERSONEN

12 getrocknete Datteln  
12 blanchierte Mandeln  
4 EL Pils  
6 Scheiben Bacon

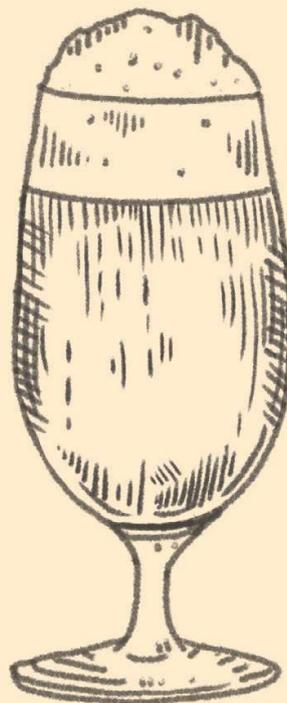
### UTENSILIEN

Zahnstocher (bei Bedarf)

Die Datteln der Länge nach einschneiden und die Kerne herauslösen. In jede Dattel 1 Mandel setzen. Die Datteln in einen tiefen Teller geben, mit dem Bier beträufeln und 30 Minuten ziehen lassen.

Die Baconscheiben halbieren und jede Dattel mit einer Hälfte umwickeln. Falls nötig, den Bacon mit einem Zahnstocher fixieren.

Die Datteln in eine Grillschale legen und unter mehrfachem Wenden 5 Minuten grillen – oder so lange, bis der Bacon knusprig ist.



# Marinierte Sardinen

## FÜR 4 PERSONEN

12 kleine Sardinen (à 50–60 g,  
küchenfertig und geschuppt)  
Salz und schwarzer Pfeffer  
aus der Mühle  
Weizenmehl  
Olivenöl zum Braten  
2 Zwiebeln  
4–5 EL Sherryessig  
1–2 TL bunte Pfefferkörner  
2 Lorbeerblätter  
100 ml helles Bier

Die Sardinen salzen, pfeffern und in Mehl wenden.  
In Olivenöl von jeder Seite etwa 2–3 Minuten braten.  
Herausnehmen und in eine flache Schale legen.

Die Zwiebeln in dünne Ringe schneiden. Den Essig in  
eine heiße Pfanne (ohne Öl) geben. Pfefferkörner und  
Lorbeerblätter dazu. Mit Bier aufgießen, aufkochen  
lassen, Herd ausschalten (beim Elektroherd die Pfanne  
nach 1–2 Minuten vom Herd nehmen).

Wenn sich der Bierschaum gelegt hat, die Sardinen mit  
dem heißen Sud übergießen. Abkühlen lassen und  
dann noch 2–3 Stunden in den Kühlschrank stellen.  
Kalt servieren.

## TIPP

Frisch geröstete Pinienkerne passen gut dazu.

