

REZEPTE DER WOCHE

Kochen mit süffigem Bier

Malzige Würze für Suppe und Sauce

Wasser, Hopfen, Gerste und Hefe: Das Reinheitsgebot hat deutsches Bier zum durchaus wertvollen Lebensmittel gemacht – in Maßen genossen natürlich. Nicht nur zum Durstlöschen ist es geeignet, sondern es lässt sich auch damit kochen.

Kräftige Hühnersuppe

Zutaten (für 4 Personen): Hühnerknochen von 1 Suppenhuhn, 1 Bund Suppengrün, 8 Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 1 Zwiebel, Salz, 125 g Sahne, 50 ml Exportbier, 2 EL Speisestärke, Pfeffer, Zucker, 1 Bund Petersilie, 2 Scheiben Toastbrot, 30 g Butter.

Zubereitung: Knochen, Suppengrün, Zwiebel in Stücken, Pfefferkörner, Lorbeer, Salz und 1,5 l Wasser 60 min kochen. Hühnerbrühe durch Sieb abseihen, auf 750 ml einkochen. Sahne und Bier zugeben. Stärke mit etwas kaltem Wasser verquirlen, in Suppe einrühren, aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, gehackte Petersilie überstreuen. Mit geröstetem und gebuttertem Brot servieren.

Hackbraten mit Biersauce

Zutaten (für 4 Personen): Hack: 1 kg gemischtes Hackfleisch, 3 Eier, 2 altbackene Semmeln, 1 fein geraspelte Möhre, 100 g Champignons, 100 g gemischte Trockenpilze, 150 g gehackte Geflüggelleber, Salz, Pfeffer, 2 TL Paprikapulver, 1 EL gehackte Kapern, 2 gehackte Zwiebeln. 1 TL Öl, 250 ml Rindsbrühe. Sauce: 1 Flasche Schaschliksauce, 1 fein gehackte Chili, etwas eingelegte rote Paprika, 1 Zwiebel, 1 EL Rapsöl, 1 Tasse Bier.

Zubereitung: Semmeln in Wasser einweichen, ausdrücken. Pilze in Wasser einweichen, hacken. Bräter mit Öl einstreichen, Hack mit Zutaten mischen, zum Laib formen, in Bräter legen,

mit Alufolie abgedeckt bei 200 Grad 45 min braten, hin und wieder mit Rindsbrühe bepinseln, aufdecken, ohne Folie 10 min braten. Für die Sauce Zwiebelwürfel im Öl glasig dünsten, abgetropfte Paprikastreifen zugeben, kurz mitschmoren, mit Bier ablöschen. Schaschliksauce und Chili zugeben. Braten herausnehmen, Bratfond entfetten, Saucenzutaten zum Fond geben, aufkochen, zum Braten servieren.

Herzhafte Kalbsbrust

Zutaten (für 4 Personen): 1 Kalbsbrust (ohne Knochen), 1 l Pils, Salz, Pfeffer, Senf, 1 Lorbeerblatt, 1 Möhre, 1 Zwiebel, 1 Stange Lauch ohne Grün, 1 Stück Sellerie. Beilage: 1 sehr kleiner Kopf Wirsing, 250 g Pfifferlinge, 100 g Butter, 100 g Sahne, 1 kg gare Pellkartoffeln, 1 Zwiebel, Speckwürfel.

Zubereitung: Kalbsbrust mit Salz, Pfeffer und Senf einreiben, anbraten, Pils angießen. Lorbeer und geschnittenes Gemüse zufügen, 120 min bei kleiner Hitze im Backofen schmoren. Wirsing in Streifen schneiden, garen. Pfifferlinge in Butter anschwitzen, Wirsing und Sahne zugeben, würzen. Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden, in ausgelassenem Speck braten, Zwiebelwürfel zugeben, anrichten.

Fischfilet in Bier

Zutaten (für 4 Personen): 1 kg Fischfilet, 1 l Weizenbier, 2 Möhren, 1 Zwiebel, 1 Stange Lauch, Salz, Pfeffer, Nelkenpulver, 1 Lorbeerblatt, 100 g Butter.

Zubereitung: Fisch in Portionen teilen, Gemüse klein schneiden, in etwas Butter andünsten, Bier und Gewürze zufügen. Aufkochen, Fisch einlegen, 10 min sanft ziehen lassen. Kalte Butter unterrühren.

Schweinefilet-Pilzpfanne

Zutaten (für 3 Personen): 600 g Schweinefilet, 250 g Pfifferlinge, 1 gehackte Zwiebel, 2 gehackte Salbeiblätter, Salz, Pfeffer, 1 Tasse Bier, 1/2 Tasse Fleischbrühe, 4 EL Schmand, 2 EL Butter, 2 EL Rapsöl, 1 Prise Zucker, 4 EL Kresse, 1/2 fein geraspelte Möhre.

Zubereitung: Schweinefilet in 2 cm breite Streifen schneiden, beidseitig in heißem Öl anbraten, salzen, pfeffern, mit Bier ablöschen, abdecken, beiseite stellen. Butter in Pfanne zerlassen, Zwiebeln und Pfifferlinge zufügen, salzen, pfeffern, Salbei zugeben, 5 min unter Rühren schmoren. Schmand, Zucker und Fleischbrühe unter Pilze rühren, Bratfond unterziehen, Fleisch zugeben. Würzen, kurz ziehen lassen, mit Kresse und Möhrenraspeln dekorieren. Dazu Pellkartoffeln servieren.



Foto: picture-alliance/dpa/Stockfood