



Rinderrouladen mit
Altbiersauce,
Kürbisstampf und
Bratkartoffeln

Lust auf Genuss

RAFFINIERT KOCHEN MIT BIER

Überraschend, bodenständig, deftig & fein

Von Auflauf, Braten, Flammkuchen bis Brot

+ Desserts mit Schwarzbier & Co. + Schnelle Ideen mit Pilzen + Neue coole Craftbiere

www.lust-auf-genuss.de

Deutschland: € 4,20 Österreich: € 4,60 – Schweiz: sfr 7,90 – Benelux/Frankreich: € 4,70 – Italien/Spanien: € 4,90 – Griechenland: € 5,70



4 190874 704206



Jetzt
an Ihrer
Supermarktkasse!

Lieblingsrezepte im Pocketformat!



Auch als E-Paper!



ÜBERRASCHUNG

Liebe Leserinnen und liebe Leser!

Stellen Sie mir die Frage: Bier oder Wein? Ist die Antwort klar: Wein! Beim Trinken – und auch Kochen, denn in die Sauce kommt natürlich gerne auch mal ein Schuss Weiß- oder Rotwein. Ab jetzt wird das aber anders sein. Nie hätte ich gedacht, dass sich Bier so vielfältig und raffiniert einsetzen lässt. Ob für deftige Snacks wie die Zwiebelringe im Bierteig mit Malz-Mayo (S. 22) oder für ein feines Sonntagsessen wie das mit Stout veredelte Hirschragout mit Serviettenknödeln (S. 24). Und selbst in Veggie-Gerichten sorgt das Hopfengetränk für tolle Twists. Perfekt für gemütliche Genussmomente ist z.B. das Altbier-Cheddar-Fondue mit Gemüsesticks (S. 51). Selbst Süßes bekommt ein geniales Upgrade, wie das Pale-Ale-Semifreddo mit Pistazienkrokant (S. 77). Lauter Beispiele, die belegen: Hopfen und Malz haben jetzt absolut Hochzeit. Cheers!

Anke Krohmer.

ANKE KROHMER
CHEFREDAKTEURIN
Instagram @ankekrohmer



66 Malzbrot mit Makrelen-Meerrettich-Aufstrich



14 Malzbier-Sauerbraten, Spätzle und Rotkohl



38 Clam Chowder mit Cheddar-Crackern



Unser Titelrezept finden Sie auf Seite 15

Mit Hopfen, Malz und Bier den Herbst versüßen

Magazin

Neue Entdeckungen für Foodies und das Lieblingsrezept vom Drei-Sterne-Koch **6-8**

Fleisch

Rezepte wie Pasta mit Schwarzbier-Wild-Bolognese lassen Genießerherzen höher schlagen..... **10-21**

Kreatives mit Craftbier

Von Zwiebelringe in Bierteig mit Malz-Mayo bis Steinbeißerfilets in „Matrosenschluck“-Brühe..... **22-29**

Pioniere im Porträt

Nachhaltiger Brauen: Neumarkter Lammsbräu stellt das erste Bio-Bier her..... **30-32**

Fisch

Frischen Wind in Fischgerichte bringen – wie wäre es mit Kabeljau im Kölsch-Teig?.. **34-41**

Kurz nachgefragt bei...

... Elisa Raus

Die Bier-Sommelière erklärt u. a., was den Stil eines Biers ausmacht **42-43**

... Ben Pommer

Der Experte verrät, was zu beachten ist, damit Bier zum Essen passt..... **60-61**

Getränke

Die zehn besten Weine zu unseren Gerichten im Heft..... **46-47**

Veggie

Rauchbier mit Blumenkohl oder Pale Ale mit Rote Bete: Bier und Gemüse sind ein herbstliches Dreamteam..... **48-56**

Für Sie probiert

Biersommelière Mareike Hasenbeck empfiehlt fünf neue coole Craftbiere..... **57**

Schnell und easy

Die besten Herbstrezepte mit Pilzen **58**

Getränke

Dosenbier neu entdeckt **62**

Teig

Malzbier, Pils oder Alt machen auch Kuchen, Brot oder Focaccia zu Leckerbissen.... **64-71**

- An diesem Symbol erkennen Sie unsere Titelthemen

✉ Haben Sie Fragen?
Dann schreiben Sie
unsrer Chefredakteurin
Anke Krohmer direkt:
anke.krohmer.lustaufgenuss
@burda.com



49 Blumenkohl im Bier-
teig mit Wasabi-Vanille-Dip



24 Hirschragout, Rahm-
pilze und Serviettenknödel



82 Schoko-Mousse-
Kuchen mit Schwarzbier

Außerdem: Tipps, Themen, Trends zum Thema

Genusswelten

Messerscharfe Handwerkskunst **72-73**

Süßes

Von Pale-Ale-Semifreddo bis Weizenbier-
Brandteigtorte – einfach nur lecker! **76-86**

Kulinarische Reise

So spannend können Hopfen und Malz sein:
Sechs Adressen zum Merken **88-91**

Im Gespräch

Biersommelier Axel Ohm **92**

Genussmenschen

Spitzenkoch Andreas Geitl über Bier,
Traditionen und Innovationen **94-96**

Editorial **3**

Bezugsadressen **21**

Rezept-Register/Impressum **98**

Vorschau ins nächste Heft **99**



Die **zehn besten Weine**
passend zu unseren
Gerichten im Heft stellt
Ihnen **Sommelière**
Christina Hilker vor

46

 Besuchen Sie uns auch auf:
www.daskochrezept.de/lust-auf-genuss



Kulinarische
Hotspots für
Hopfen-Fans

88



INDIVIDUELLE BARKULTUR

In der kleinen Bar „Spiritus“ in einem Fachwerkhaus von 1736 in der Mainzer Altstadt mixt Tobias Petri (re.) mit seinem Team jedem Gast seinen ganz persönlichen Cocktail. Dabei haben Sie die Qual der Wahl aus 421 Spirituosen. Ein Highlight sind die haus-eigenen Kreationen wie Chili-Minz-Bourbon oder Zitronengras-Brennnessel-Gin. Und wer lieber einen Klassiker ordert, bekommt auch diesen in bester Qualität und gemütlichem Ambiente. www.spiritus-mainz.de



SCHON GEWUSST?

Diese Entdeckungen sorgen bei Foodies für Freude: von Cocktail-Hotspots, nachhaltigen Saucen und cleveren Pieces



SCHNELL MAL WILD ZUBEREITEN

Langsam beginnt wieder die Wildsaison. Wer sich noch nicht an die Zubereitung von Rehkeule & Co. traut, kann zu diesen raffinierten Saucen mit Wildfleisch von „Wildling“ greifen. Für seine Produkte verwendet das Food-Start-up aus Halver (NRW) ausschließlich deutsches Wildbret, zum Teil aus eigener Jagd. Neben Klassikern wie Sauce bolognese gibt es auch Trend-Kreationen wie „Pulled Wildboar“ im Sortiment. Ohne synthetische Zusätze. 435 ml kosten ab 8,50 Euro, über www.wildlingfood.de

Qualität auf den ersten Blick

Gut zu wissen: Die familiengeführten Brauereien „Schneider Weisse“, „Erdinger Weissbräu“ und „Gebr. Maisel“ haben zusammen das Siegel „Bayerische Edelreifung, zweifach kultiviert“ entwickelt. Es garantiert, dass das Bier nach dem traditionellen Verfahren der bayerischen Edelreifung gebraut ist. Dabei wird der Hopfensaft nach der Hauptgärung ein zweites Mal mit frischer Hefe und Brauwürze veredelt und anschließend ohne Pasteurisierung abgefüllt, bevor er dann bis zu drei Wochen ruht. So entsteht einmaliger Geschmack, garantiert! www.bayerische-edelreifung.com

TWO-IN-ONE

WER KENNT DAS NICHT? DAS REZEPTE IST AUF DEM HANDY ODER TABLET, ABER DIESSE SIND WÄHREND DES KOCHENS NICHT IMMER GRIFFBEREIT. DA KOMMT DIE „SMART-MAT“ INS SPIEL. IN DIE RILLEN KÖNNEN SIE IHR GADGET STELLEN UND HABEN ES SO IMMER IM BLICK. DANK DER VERSCHIEDENEN BREITEN PASSEN FAST ALLE GERÄTE HINEIN. UND WENN DAS ESSEN FERTIG IST WIRD DAS EICHENHOLZ ZUM TOPFUNTERSETZER. UM 40 EURO, VON EVA SOLO, ÜBER www.ambientedirect.com



Miele



**SCHNELL AUF HÖCHSTLEISTUNG.
SCHNELL KONTROLLIERT.**

DAS NEUE MIELE TwoInOne IST UNSERE LEISTUNGSSTÄRKSTE KOMBINATION AUS
INDUKTIONSKOCHFELD UND DUNSTABZUG. DAS IST QUALITÄT, DIE IHRER ZEIT VORAUS IST.

ÖL FÜR DEN BESONDEREN TWIST

Wer Abwechslung für sein Porridge oder ein Dessert sucht, der sollte Mohnöl probieren. Zartlieblich und nussig im Geschmack verfeinert es außerdem auch Salate. Landwirtin Marie-Sophie von Schneen stellt es frisch- und kaltgepresst auf dem Hofgut Klein Schneen in Niedersachsen her. Dort baut sie neben Mohngewächsen auch Getreidesorten und Hülsenfrüchte auf ökologische und nachhaltige Weise an. 100 ml um 4 Euro, über www.hofgutkleinschneen.de



Seit über 1000 Jahren wird die Pflanze im Maghreb als Heilmittel und auch als Zahnstocher verwendet



Elegant getarnt

Auf den ersten Blick sieht die getrocknete Blüte des nordafrikanischen Bischofskrautes wie ein Designobjekt aus. Das ist sie auch. Doch ihr anderer Name, Zahnstocher-Knorpermöhre, verrät ihre Funktion. Die getrockneten Stiele können Sie aus dem Blütenboden herausziehen und als Zahnstocher verwenden. Die Blüten stammen aus dem Atlas-Gebirge in Marokko und werden in Casablanca veredelt und mit dem Fuß aus Eichenholz versehen. Nachhaltig, natürlich und praktisch! Um 19 Euro, über www.rivsalt.com

Kolumne von Christian Jürgens



TIPPS AUS DER STERNEKÜCHE – FOLGE 54

FRISCH-HERBER GENUSS

Bier mal als Aperitif und in ganz neuen Kombinationen: Ausprobieren lohnt sich

Bier muss nicht immer pur gereicht werden. Gerade Weißbier kann mit Früchten und ein paar Kniffen zu einem erfrischenden Aperitif werden. Zum Beispiel als Weißbier-Colada. Dafür mixen Sie 260 g frisches Ananaspüree mit 40 ml Bacardi und 45 ml Mandelsirup sowie dem Saft von 2 Limetten glatt. 100 ml der Ananas-Basis in ein Bordeauxglas geben und mit etwa 200 ml kaltem naturtrübem Weißbier auffüllen. Eine weitere Idee für einen Bier-Aperitif ist auch die Preiselbeer-Weiße. Für den Drink 135 g passierte Preiselbeermarmelade mit 40 ml Limoncello und dem Saft von 2 Limetten mischen, davor noch einige Zesten für die Deko abziehen. Auch hier zuerst 50 ml der Preiselbeer-Basis in ein Bordeauxglas füllen und diese dann mit 230 ml kaltem Kristallweizen aufgießen. Zum Schluss mit den Limettenzesten garnieren. Beides schmeckt eisgekühlt am besten. Ich serviere die Getränke als kleinen Aperitif, wenn wir eine Grill- oder Gartenparty veranstalten. Die Colada ist meist der Favorit der weiblichen Gäste und der etwas herbere Geschmack der Preiselbeere holt auch Männer ab, die sonst lieber das Weißbier pur genießen würden. Und wenn man alkoholfreies Weißbier verwendet und den Schnaps weglässt, können auch die jüngeren Semester daran nippen.



CHRISTIAN JÜRGENS

Der Drei-Sterne-Koch legt im Restaurant Überfahrt (www.seehotel-ueberfahrt.de) großen Wert auf allerhöchste Produktqualität. Uns verrät er in seiner Kolumne, wie auch wir Sternenflair in unsere Küchen bringen.

BIO HOCH ZWEI

Von Äpfeln bis Karotten: Obst und Gemüse in Demeter-Qualität aus regionalem Anbau schmeckt einfach köstlich und ist besonders nachhaltig.

Bei EDEKA finden Sie eine große Auswahl



NATÜRLICHER GENUSS

Liebe, Zeit und Können investieren die Demeter-Betriebe in ihre Arbeit. Sie betrachten ihren Hof als einen lebendigen Organismus, in dem jedes Organ das andere braucht: Mensch, Pflanze, Tier und Boden wirken zusammen. Auf diese Weise entstehen gesunde und leckere Lebensmittel in höchster Bio-Qualität. EDEKA bietet eine große Auswahl an Obst und Gemüse in Demeter-Qualität – wann immer möglich, aus der Region. Dank der kurzen Transportwege kommen Äpfel, Kürbisse und Co. noch frischer in den Markt – und zu Ihnen nach Hause. „Der regionale Obstbau spielt eine wichtige Rolle in unserem Ökosystem. Wir schonen Ressourcen und fördern die Artenvielfalt“, erklärt Anna Rolker. Mehr unter edeka.de/demeter



AUS RESPEKT ZUR NATUR

Demeter ist der älteste Bioverband Deutschlands.

Bereits seit 1924 praktizieren die Demeter-Betriebe eine biodynamische Landwirtschaft und streben an, ihren Hof als weitgehend geschlossenen Kreislauf zu bewirtschaften. So leisten sie weit mehr, als es die Mindeststandards der EU-Öko-Verordnung verlangen.

“ Ein Obstbaubetrieb funktioniert nur, wenn Menschen, Pflanzen, Tiere und Boden zusammenwirken

Demeter-Landwirtin Anna Rolker von Rolker Obstbau, der EDEKA mit Äpfeln beliefern

Gute-Laune-Essen

Ob Äpfel, Karotten, Kartoffeln oder Kürbisse: Bei EDEKA gibt es eine bunte Vielfalt an regionalem und saisonalem Obst und Gemüse in Demeter-Qualität – und damit alle Zutaten, die Sie für die verschiedensten Gerichte brauchen: von Karottenwaffeln bis hin zu Kürbis Quiche. Die passenden Rezeptideen finden Sie auf edeka.de/rezepte

Lust auf einen Apfelschlupfkuchen?
Mit Demeter-Äpfeln aus der Region schmeckt er besonders lecker



HOPFEN, Malz & feinstes Fleisch

Vom leichten Hähnchenspieß über trendige Hot Dogs bis zum neu interpretierten Sauerbraten – wir präsentieren Bier von der köstlichsten Seite.
Überraschen Sie Ihre Liebsten mit ganz besonderen neuen Leibspeisen



Hot Dogs mit
malzigem Bacon
und Altbier-Kraut

Köstliche Malznoten
umschmeicheln Kohl
und Speck und sogar
im Hefeteig sorgt
Helles für Pep – genial!

REZEPT AUF SEITE 18



Pasta mit Schwarzbier-Wild-Bolognese

Der intensive **Gewürz-Mix** aus **Koriander, Lorbeer und Zimt** durchzieht beim langen Garen das Haus, weckt die Vorfreude und gibt der Pasta eine tolle Geschmackstiefe.

REZEPT AUF SEITE 18





Hähnchenfiletspieße in Oktoberfestbier-Marinade

Das zarte Fleisch erhält mit raffinem
Pils-Kürbis-Ketchup einen würdigen
Begleiter, der garantiert ins Familien-
Rezeptbuch aufgenommen wird.

REZEPT AUF SEITE 18

BIER IN bester Gesellschaft



Stout-Rindergulasch mit Brezelknödeln

Mit würzigem Bier abgelöscht glänzt
das Ragout mit **intensiven Schoko- und**
Kaffeetonen. In Butter geschwenkter
Spitzkohl setzt dabei knackige Akzente.

REZEPT AUF SEITE 19

Wir lieben dunkle
SAUCEN!



Malzbier-Sauerbraten,
Spätzle und Rotkohl

Das mit **Feigen, Brombeer Konfitüre**
und Malzextrakt verfeinerte Rotkraut
bietet die perfekte Bühne, um
den sauren Klassiker mit neuem
Charakter zur Geltung zu bringen.

REZEPT AUF SEITE 19



Rinderrouladen mit Altbiersauce, Kürbisstampf und Bratkartoffeln

Deftige Bratensauce, die sich auf
dem Teller mit sämigem Kürbispüree
und knusprig gebratenen Erdäpfeln
vermengt: **Wer kann bei dieser
Leibspeise schon widerstehen?**

REZEPT AUF SEITE 20

KREATIV

in Szene gesetzt

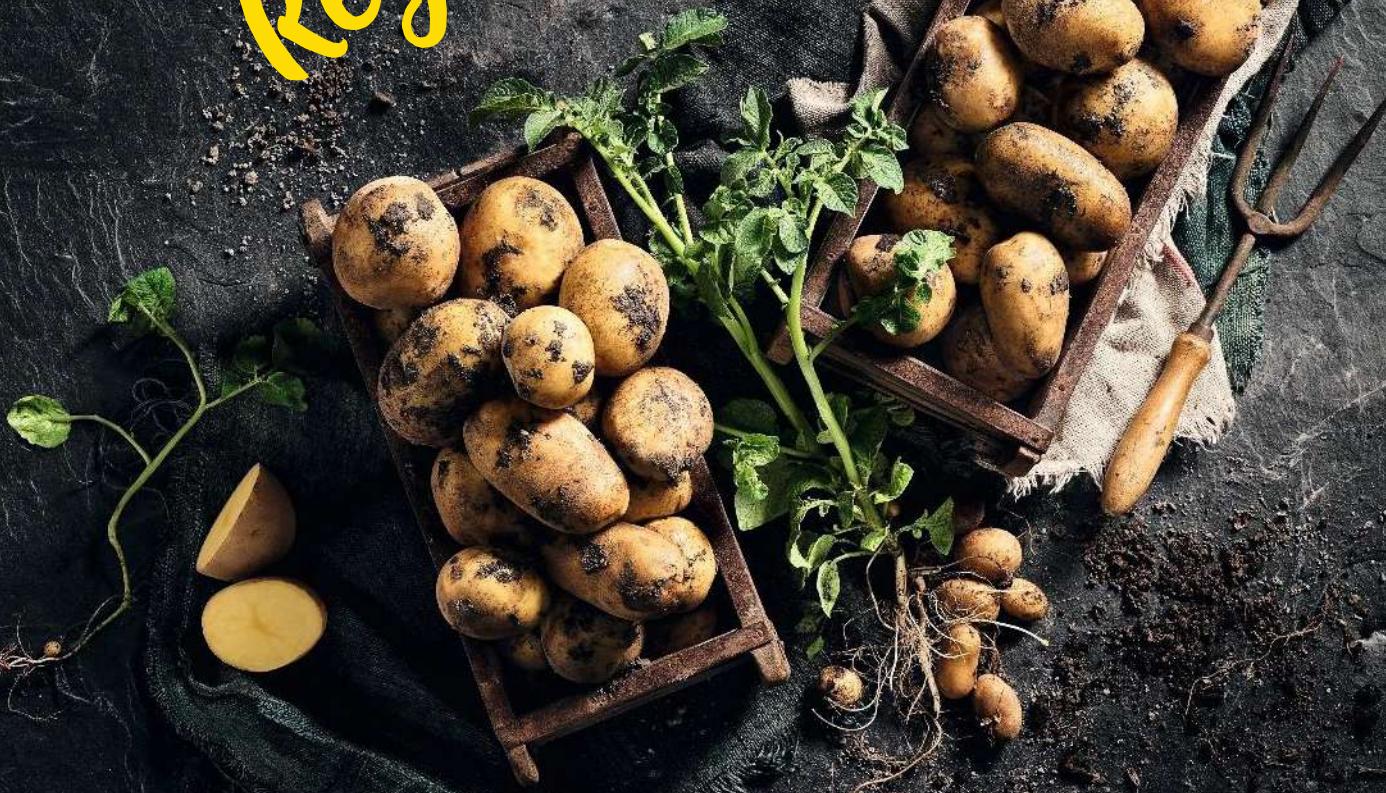


Krustenbraten, Kriek-Sauce
und Kartoffelknödel

Für den Kick sorgt die **fruchtig-würzige**
Sauce mit belgischem Kirschbier,
die zusammen mit Apfekompott ganz
neue Geschmacks-Dimensionen eröffnet.

REZEPT AUF SEITE 20

Wir & Jetzt
für unsere
Region



Gut für Bratkartoffeln.
Und die Region.

Um immer beste Qualität und Frische bieten zu können, arbeiten wir mit lokalen Landwirten und Lieferanten zusammen und fördern damit die Region. Darüber hinaus unterstützen wir viele soziale Einrichtungen und Vereine vor Ort. Mehr auf edeka.de/regionalität

Wir  Lebensmittel.



Nuancen von Hefe, Hopfen, Malz

Was sind Zimtblüten?

Das sind die getrockneten Knospen bzw. die Fruchtansätze eines Baums, dessen abgeschälte und getrocknete Rinde wir als Zimtstangen kennen. Zimtblüten sehen Gewürznelken sehr ähnlich, daher werden sie oft auch als Zimtnelken bezeichnet. Damit sie ihr süßliches, leicht scharfes Aroma abgeben können, muss man sie mahlen oder mörsern. Oder man kocht sie im Ganzen mit so wie in der Wild-Bolognese rechts.



Hot Dogs mit malzigem Bacon und Altbier-Kraut

Bild auf Seite 10

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten
plus Wartezeit: ca. 80 Minuten
Zutaten für 8 Hot Dogs
10 g Trockenhefe, 1 EL Zucker
500 g Weizenmehl (Type 405)
Salz, 100 g weiche Butter
200 ml Helles, 1 Ei (Größe M)
50 g Zwiebel, 4 Wacholderbeeren
300 g Sauerkraut, 320 ml Altbier
1 Lorbeerblatt, Pfeffer
1 Handvoll Petersilienblätter
80 g rote Zwiebeln
4 EL Perlzwiebeln (aus dem Glas)
4 EL Sonnenblumenöl
8 Bratwürste, 16 Scheiben Bacon
1 EL Malzextrakt (bzw. Malzsirup)
3-4 EL Senf, 3-4 EL Mayonnaise

1. Hefe, Zucker, Mehl, 1 TL Salz, Butter und Helles ca. 5 Minuten lang verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
2. Dann 8 Teiglinge daraus formen (ca. 12 cm lang). Die Buns auf einem Blech mit Backpapier zugedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen. Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen. Ei verquirlen. Buns damit bestreichen und im Ofen in 10-15 Minuten goldbraun backen.
3. Zwiebel abziehen, fein würfeln. Wacholder zerdrücken, mit Zwiebel, Kraut, Altbier und Lorbeerblatt mischen, 15 Minuten köcheln lassen. Salzen, pfeffern.
4. Petersilie hacken. Rote Zwiebeln abziehen, in feine Ringe hobeln. Perlzwiebeln abgießen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Würste darin rundum ca. 10 Minuten braten. Herausheben, warm halten. Bacon in der Pfanne knusprig braten. Bacon herausheben, mit Malzextrakt bestreichen.
5. Brötchen der Länge nach einschneiden und mit Senf und Mayonnaise bestreichen. Mit Wacholderkraut, Bacon und je 1 Wurst belegen. Mit roten Zwiebeln und Petersilie garnieren.



Pasta mit Schwarzbier-Wild-Bolognese

Bild auf Seite 11

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten
Zutaten für 4 Portionen
15 g getrocknete Morcheln
250 g Zwiebeln, 200 g Möhren
250 g Knollensellerie, 150 g Petersilienwurzeln, 100 g Lauch
3 EL Erdnussöl, 800 g Wildhack (beim Schlachter oder Wildhändler vorbestellen), 1 TL Korianderkörner
1 Lorbeerblatt, 1 TL Zimtblüten (siehe dazu auch die Info links)
2 TL Zucker, 1 EL schwarze Pfefferkörner, 2 EL Tomatenmark
500 ml Rinderbrühe
330 ml Schwarzbier (dunkles Vollbier), Salz, Pfeffer
400 g Röhrennudeln (z. B. Rigatoni oder Tortiglioni)
1 EL Rosmarinnadeln sowie evtl. etwas Thymian, 4 EL Olivenöl

1. Getrocknete Morcheln in ca. 150 ml warmem Wasser einweichen.
2. Zwiebeln abziehen, Möhren, Sellerie sowie Petersilienwurzeln schälen und alles klein würfeln. Lauch putzen, gründlich waschen und ebenfalls klein schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, alles vorbereitete Gemüse darin bei starker Hitze etwa 5 Minuten unter Rühren anrösten.
3. Hack zufügen, 5 Minuten mitbraten. Koriander, Lorbeer, Zimtblüten, Zucker, Pfefferkörner, Tomatenmark unterrühren und ca. 1 Minute mit anbraten. Brühe dazugeben. Morcheln samt Einweichwasser dazugeben, aufkochen. Hitze reduzieren, Ragout zugedeckt 30 Minuten köcheln. Deckel abnehmen, Schwarzbier angießen, alles weitere 30 Minuten köcheln lassen. Bolognese mit Salz, Pfeffer abschmecken.
4. Etwa 15 Minuten bevor die Bolognese fertig ist, Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen. Pasta abgießen, zurück in den Topf geben, mit Kräutern und Olivenöl würzen. Zur Bolognese servieren.



Hähnchenfiletspieße in Oktoberfestbier-Marinade

Bild auf Seite 12

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten
plus Wartezeit: ca. 2 Stunden
Zutaten für 4 Portionen (8 Spieße)
DAS BRAUCHT MAN: Metallspieße
800 g Hähnchenbrustfilet
200 ml Oktoberfestbier
1 gehäufter EL Senf, 4 EL Olivenöl
200 g Hokkaido-Kürbis
100 g Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen
2 EL Tomatenmark, 4 EL Apfelessig
2 EL Rübensirup, 330 ml Pils
Salz, Pfeffer, 300 g Blumenkohl
6 EL Erdnussöl, 80 g rote Zwiebeln
100 g Feldsalat, 2 EL Sherry-Essig

1. Hähnchenfleisch in dicke Scheiben schneiden. Oktoberfestbier, Senf und 2 EL Olivenöl vermischen, Hähnchenscheiben darin ca. 2 Stunden marinieren.
2. Inzwischen für den Ketchup das Kürbisfruchtfleisch entkernen, grob raspeln. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, würfeln und mit Kürbisspänen, Tomatenmark, Apfelessig, Rübensirup, Pils sowie 50 ml Wasser aufkochen. Zugedeckt ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen. Dann ohne Deckel weitere 20 Minuten köcheln. Danach fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls der Ketchup zu dick sein sollte, noch etwas Bier einrühren.
3. Inzwischen Blumenkohl fein hacken. 3 EL Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen, Blumenkohl darin ca. 8 Minuten anrösten. Inzwischen rote Zwiebeln abziehen, fein würfeln. Feldsalat putzen, waschen und trocken schütteln. Feldsalat mit roten Zwiebeln, geröstetem Blumenkohl, Sherry-Essig und dem restlichen Olivenöl (2 EL) mischen. Salat mit Salz, Pfeffer würzen.
4. Das marinierte Hähnchenfleisch auf die Spieße stecken. Das restliche Erdnussöl (3 EL) in einer Grillpfanne erhitzen, die Spieße darin in ca. 5 Minuten rundum gar braten. Mit Salz, Pfeffer würzen, mit Feldsalat und Kürbisketchup servieren.



GETRÄNKE-TIPP

Passende Weine finden Sie auf S. 46/47

verfeinern **FLEISCH** und Saucen



Stout-Rindergulasch mit Brezelknödeln

Bild auf Seite 13

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden

Zutaten für 4 Portionen

150 g Möhren, 150 g Knollensellerie, 430 g Zwiebeln

5 EL Erdnussöl, 1 kg Rindergulasch

1 EL Paprikapulver (edelsüß)

½ TL Cayennepfeffer

2 getrocknete Chilischoten

1 EL Tomatenmark, 700 ml Stout (dunkles englisches Bier), Salz

Pfeffer, 250 g Brezeln vom Vortag

1 Handvoll glatte Petersilienblätter

150 ml Milch, 6 EL Butter, 2 Eier (M)

1½ TL Backpulver, 800 g Spitzkohl

1. Möhren und Sellerie schälen, 350 g Zwiebeln abziehen. Alles in ca. 1 cm große Stücke schneiden, in einem Schmortopf in 3 EL Öl ca. 5 Minuten anrösten. Fleisch zugeben, rundum scharf anbraten. Paprika, Cayenne, Chilis, Tomatenmark einröhren, kurz mitbraten. Bier angießen, aufkochen. Hitze reduzieren, Gulasch zugedeckt ca. 60 Minuten köcheln. Dann ohne Deckel weitere 30 Minuten köcheln. Gulasch mit Salz, Pfeffer abschmecken.

2. Inzwischen Brezeln klein würfeln, Petersilie hacken. Übrige 80 g Zwiebeln abziehen, fein würfeln. Zwiebeln, Milch und 2 EL Butter erhitzen, dann mit Petersilie und Brezelwürfeln vermengen. Eier, Backpulver, Salz und Pfeffer dazugeben. Alles gründlich vermengen und 30 Minuten ruhen lassen. Daraus 12 Knödel formen und diese noch mal 10 Minuten ruhen lassen.

3. Kohl putzen, klein schneiden, in Salzwasser ca. 5 Minuten kochen, abgießen. Zurück in den Topf geben, 2 EL Butter einröhren, mit Salz und Pfeffer würzen.

4. In einem großen Topf gesalzenes Wasser zum Köcheln bringen, Knödel hineinlegen. Sobald sie an die Oberfläche steigen, herausheben. Übrige 2 EL Öl und übrige 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, die Knödel darin rundum anbraten. Gulasch, Knödel und Spitzkohl servieren.



Malzbier-Sauerbraten, Spätzle und Rotkohl

Bild auf Seite 14

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 5 Stunden plus Wartezeit: ca. 48 Stunden

Zutaten für 6–8 Portionen

1,2–1,5 kg Rinderschulter

2 Lorbeerblätter

1 EL schwarze Pfefferkörner sowie 10 Pfefferkörner für den Rotkohl

700–800 ml trockener Rotwein

250 g Zwiebeln, 150 g Möhren

150 g Knollensellerie

5 EL Erdnussöl, 2 EL Tomatenmark

500 ml Malzbier

evtl. 2–3 EL Speisestärke

Salz, Pfeffer, ca. 1,2 kg Rotkohl

3 getrocknete Feigen

4 Wacholderbeeren, 1 Zimtstange

300 ml Apfelsaft

2 EL Malzextrakt (bzw. Malzsirup)

2 EL Brombeerkonfitüre

2 EL Rotweinessig

800 g Spätzle (Fertigprodukt oder selbst gemacht; ein Spätzle-Rezept siehe unten)

nach Belieben etwas Thymian

1. Das Fleisch abbrausen, gut trocken tupfen und zusammen mit den Lorbeerblättern sowie den Pfefferkörnern in eine große Schüssel legen. Mit dem Rotwein übergießen, dabei darauf achten, dass das Fleisch von Flüssigkeit bedeckt ist. Danach zugedeckt für ca. 48 Stunden in den Kühlschrank stellen.

2. Rinderschulter aus dem Rotweinsud herausheben, trocken tupfen. 150 g Zwiebeln abziehen, Möhren und Sellerie schälen und alles ca. 1 cm groß würfeln.

3. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. 3 EL Öl in einem Schmortopf erhitzen, Rinderschulter darin bei starker Hitze rundum scharf anbraten. Fleisch aus dem Topf herausheben. Das vorbereitete Gemüse in den Topf geben und 2–3 Minuten unter Rühren anrösten. Dann das Tomatenmark unterrühren.

4. Den Rotweinsud durch ein Sieb in den Schmortopf gießen, aufkochen lassen. Das Fleisch in die Sauce hineinlegen. Den Schmortopf mit einem Deckel verschließen und das Fleisch zugedeckt im Ofen ca. 3 ½ Stunden schmoren.

5. Dann den Schmortopf aus dem Ofen nehmen, den Sauerbraten herausnehmen, fest in Alufolie wickeln und warm halten. Die Sauce ca. 10 Minuten einkochen lassen. Dann das Malzbier dazugießen, die Sauce weitere 10 Minuten einköcheln.

6. Nach Belieben Stärke mit 3 EL kaltem Wasser verrühren, Sauce damit andicken. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und evtl. noch durch ein Sieb gießen.

7. Etwa 1 Stunde bevor der Sauerbraten fertig ist, den Rotkohl vierteln, putzen, in feine Streifen hobeln. Übrige 100 g Zwiebeln abziehen, in feine Streifen schneiden. Feigen klein hacken. Die Wacholderbeeren andrücken. Restliche 2 EL Öl in einem Topf erhitzen, Zimtstange, Wacholder, übrige Pfefferkörner, Zwiebeln und Feigen darin ca. 3 Minuten anrösten.

8. Rotkohl zufügen, dann Apfelsaft und Malzextrakt. Kohl zugedeckt ca. 30 Minuten köcheln lassen. Brombeer-Marmelade sowie Rotweinessig unterrühren. Alles ohne Deckel weitere 5 Minuten köcheln und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

9. Spätzle nach Packungsangabe zubereiten oder selber herstellen (siehe unten).

10. Sauerbraten auswickeln, in fingerdicke Scheiben schneiden. Dann mit der Sauce zu Spätzle und Rotkohl anrichten. Nach Belieben mit frischen Thymianblättchen garnieren und servieren.

Spätzle selber machen: Für etwa 4 Portionen 500 g doppelgriffiges Mehl (Wiener Griessler), 1 TL Salz, ca. 150 ml Wasser sowie 6 Eier mit einem Kochlöffel oder mit den Knethaken des Handrührgeräts in ca. 10 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten: Der Teig soll Blasen werfen, er muss zäh sein, also nicht zu dünn und nicht zu fest. In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Teig portionsweise durch eine Spätzlepresse drücken oder von einem Brett ins Wasser schaben. Die Spätzle kurz köcheln lassen. Wenn sie an die Oberfläche steigen, mit der Schaumkelle in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Dann abtropfen lassen und je nach Rezept weiterverarbeiten.

KLASSIKER mit neuem Pep durch

Was ist ein Altbier?

Natürlich wird Altbier frisch und schön kühl genossen, der Name verweist nur darauf, dass es sich dabei um ein „nach alter Art“ gebrautes Bier handelt. Also um ein sogenanntes ober-gäriges Bier, wie es etwa im westfälischen Münster schon vor 300 Jahren getrunken wurde. Nach „neuer Art“ gebraut waren dann die erst später aufkommenden untergärigen Biere. Übrigens: Auch ein Kölsch ist ein ober-gäriges Bier nach alter Art. Aber die Kölner (und Kölsch darf nur in Köln hergestellt werden) würden es nie als „Altbier“ bezeichnen.



Titelrezept

Rinderrouladen mit Altbiersauce, Kürbisstampf und Bratkartoffeln

Bild auf Seite 15 und im Titelbild

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 3 Stunden
Zutaten für 4–8 Portionen

DAS BRAUCHT MAN: Küchengarn
4 mittelgroße Gewürzgurken
8 Rinderrouladen (à ca. 250 g)
Salz, Pfeffer, 8 TL scharfer Senf
16 Scheiben Bacon (Frühstücksspeck)
150 g Möhren
150 g Knollensellerie
350 g Zwiebeln
5 EL Erdnussöl, 2 EL Tomatenmark
1 TL Zucker, 2 Lorbeerblätter
330 ml Altbier (siehe dazu auch die Info links), 500 ml Rinderbrühe
1,5 kg Kartoffeln (mehligkochende)
1,2 kg Hokkaido-Kürbis, 6 EL Butter
frisch geriebene Muskatnuss
1 kleine Handvoll glatte Petersilienblätter, 1 TL Thymianblättchen und evtl. noch mehr zum Garnieren
2–3 EL Speisestärke

1. Die Gurken längs vierteln. Rouladenfleisch beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen und auf einer Arbeitsfläche flach ausbreiten. Jede Roulade mit 1 TL Senf bestreichen, dann mit jeweils 2 Scheiben Bacon sowie mit 2 Gurkenstreifen belegen. Danach Rouladen über der Füllung fest einrollen, mit Küchengarn zubinden.
2. Möhren und Sellerie schälen, 250 g Zwiebeln abziehen und alles Gemüse in ca. 2 cm große Stücke schneiden. 3 EL Öl in einem Schmortopf erhitzen, Rouladen darin bei starker Hitze rundherum scharf anbraten und wieder herausnehmen.
3. Das vorbereitete Gemüse in den Topf geben und unter Rühren ca. 5 Minuten kräftig anrösten. Tomatenmark zugeben, kurz mitrösten. Zucker und Lorbeer hinzufügen, mit Altbier und Brühe ablöschen. Rouladen zurück in den Topf geben, aufkochen. Fleisch zugedeckt bei niedriger Hitze ca. 2 Stunden köcheln lassen.

4. Inzwischen Kartoffeln waschen und in Salzwasser ca. 15 Minuten kochen. Abgießen, ausdampfen lassen, schälen und in ca. 5 mm dünne Scheiben schneiden.

5. Etwa 40 Minuten bevor die Rouladen fertig sind, den Kürbis vierteln, entkernen. Das Kürbisfruchtfleisch in kleine Stücke schneiden, in Salzwasser in 15–20 Minuten weich kochen. Danach abgießen und mit 4 EL Butter zurück in den Topf geben. Kürbis zu grobem Püree stampfen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und zugedeckt warm halten.

6. Während der Kürbis kocht, Petersilie sowie Thymian hacken. Übrige Zwiebeln (200 g) abziehen, in feine Streifen schneiden. Restliche 2 EL Öl und 2 EL Butter in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Kartoffelscheiben darin bei mittlerer bis starker Hitze rundum leicht bräunen. Zwiebeln dazugeben, beides weiterrösten (dabei jedoch nicht zu häufig wenden), bis die Kartoffeln goldbraun und knusprig sind. Die Bratkartoffeln mit Salz, Pfeffer, Petersilie und Thymian würzen.

7. Rouladen aus der Sauce heben und warm halten (siehe dazu auch den Tipp unten). Die Sauce noch mal aufkochen und nach Belieben etwas einkochen oder eindicken. Dafür Speisestärke mit 3 EL kaltem Wasser verrühren, in die Sauce rühren und diese noch mal aufkochen lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rouladen vom Küchengarn befreien, halbieren und zusammen mit Sauce, Kürbisstampf sowie Bratkartoffeln auf Tellern anrichten. Nach Belieben mit Thymian garnieren und servieren.

Rouladen warm halten: Üblicherweise hat man das Fleisch dafür fest in Alufolie gewickelt. In der Folie bleibt das Fleisch schön warm – und Bratensaft, der sich in der Folie bildet, kann zusätzlich später in die Sauce gegeben werden. Wer nun aus Nachhaltigkeitsgründen auf Alufolie verzichten möchte, der füllt die Rouladen in einen Topf oder eine Pfanne um. Mit einem passenden Deckel gut verschlossen bleibt das Fleisch darin ebenfalls ausreichend heiß, solange die Sauce einreduziert. Wurde für ein Gericht bereits der Backofen genutzt, so kann das Fleisch auch darin warm gehalten werden. Den Ofen dafür allerdings extra aufzuheizen wäre weniger sinnvoll.



Krustenbraten, Krieck-Sauce und Kartoffelknödel

Bild auf Seite 16

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 3 Stunden

Zutaten für 4–6 Portionen

1,2 kg Schweinekrustenbraten
2 TL Meersalz, 2 TL Kümmelsamen
150 g Zwiebeln
150 g Möhren
150 g Knollensellerie
2 EL Erdnussöl
1 EL Tomatenmark
300 ml Krieck (belgisches Kirschbier)
300 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
1,5 kg Kartoffeln (mehligkochende)
2–3 EL Speisestärke
frisch geriebene Muskatnuss
1 kleine Handvoll Kerbelblättchen
1 kleine Handvoll glatte Petersilienblätter
2 EL Butterschmalz
800 g säuerliche Äpfel (z.B. die Sorte Boskop)
1 EL Zitronensaft
evtl. ein paar zarte Rosmarin-spitzen zum Garnieren

1. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Schweinebraten rundum mit Salz und Kümmel würzen, auf einem Blech (oder in einer Reine) im vorgeheizten Ofen in 2 1/2 Stunden garen.

2. Inzwischen Zwiebeln abziehen, Möhren und Sellerie schälen und alles Gemüse in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Gemüse darin ca. 1 Minute kräftig anrösten.

3. Tomatenmark einrühren, ca. 1 weitere Minute mitbraten. Dann mit Krieck-Bier und Brühe ablöschen und bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis die Sauce eine leicht sämige Konsistenz hat. Die Sauce durch ein Sieb streichen, mit Salz und Pfeffer würzen, warm halten.

4. Ca. 60 Minuten bevor der Schweinebraten fertig ist, die Kartoffeln schälen. Die Hälfte davon würfeln und in gesalze-

Alt- und Kirschbier

nem kochendem Wasser ca. 10 Minuten garen. Abgießen, gut abtropfen lassen, durch eine Kartoffelpresse drücken.

5. Übrige Kartoffeln fein reiben und die Raspel gründlich trocken ausdrücken (mit den Händen oder in einem Tuch). Ausgedrückte Kartoffelraspel zusammen mit der Stärke zu den durchgepressten Kartoffeln geben. Masse mit Salz und Muskatnuss würzen, sehr gut vermengen und für mindestens 20 Minuten durchziehen lassen.

6. Dann aus der Masse ca. 16 gleich große Knödel formen. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen. Knödel ins Wasser einlegen, Hitze reduzieren. Knödel im nur leicht köchelnden Wasser in ca. 15 Minuten garen. Dann die Knödel mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, abtropfen lassen.

7. Kerbel und Petersilie fein hacken. Butterschmalz in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen, Knödel vorsichtig darin rundum anbraten. Dann mit Salz, Pfeffer und gehackten Kräutern würzen.

8. Inzwischen die Äpfel waschen, schälen (evtl. einige Apfelschalenstücke in feine Streifen schneiden und für die Garnitur verwenden), vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Äpfel grob reiben (oder klein würfeln) und in einem Topf mit Zitronensaft und 4 EL Wasser zugedeckt 10 Minuten leicht köcheln lassen.

9. Braten aus dem Ofen nehmen, in fingerdicke Scheiben schneiden. Sauce evtl. noch mal erhitzen und mit Braten, Kartoffelknödeln und Apfelkompott auf Tellern anrichten. Mit Rosmarin und evtl. Apfelschalenstreifen garnieren und servieren.

Tipp: Apfelschalen nicht wegwerfen, sondern evtl. zur Garnitur verwenden (wie oben im Rezept beschrieben). Aus Apfelschalen lässt sich auch erfrischender Früchtetee kochen. Dafür die frisch abgezogenen Schalen in reichlich Wasser ein paar Minuten aufkochen. Oder die Schalen über Nacht trocknen lassen. Auch auf einem Teller ausgebreitet und im Kühl schrank trocknen die Schalen schnell.

Bezugsadressen

Accessoires und Deko
in diesem Heft

S. 38 unten rechts:
tiefer Teller von House Doctor
über www.nordicnest.de

S. 50 Ofenform aus Gusseisen
von Staub über www.zwilling.com

S. 77/79 türkisfarbener Teller von
und über www.sinikkaharms.de



Was genau bedeutet Bayerische Edelreifung?

Die Bayerische Edelreifung ist ein seit Generationen überliefertes Brauverfahren, das durch einen zweiten Reifungsprozess exzellentes Weißbier garantiert. Nach der Hauptgärung wird dem Bier ein zweites Mal vitale Hefe und frische Brauwürze zugegeben. Im Anschluss wird es ohne Pasteurisierung in Flaschen oder Fässer abgefüllt und reift nochmals, und zwar bis zu drei Wochen. Dank dieses Prozesses entwickelt sich eine herrliche, feinperlige Kohlensäure und ein wunderbares Aroma.

Sie haben mit den Brauereien Schneider Weisse und Maisel ein Qualitätssiegel dafür entwickelt, warum?

Den meisten Verbrauchern ist gar nicht bewusst wie viel Engagement, Zeit, Energie und Können



ANZEIGE

3 FRAGEN AN ...

Dr. Stefan Kreisz

Geschäftsführer der
Privatbrauerei ERDINGER Weißbräu

BAYERISCHE EDELREIFUNG

WAS IST DAS BESONDERE DARAN?

wir in das Brauen unserer Biere investieren. Das Herstellungsverfahren der Weißbiere mit Bayerischer Edelreifung ist sehr komplex und wird nur noch von einigen wenigen Brauereien betrieben. Das Siegel soll ein Merkmal für die Qualität sein. Wir möchten, dass die Konsumenten durch das Siegel auf der Flasche sofort sehen,

dass dieses Bier mit besonders viel Liebe und Zeit gebraut wurde.

Was bedeuten Ihnen Werte wie Tradition und Qualität?

Wir folgen einem kompromisslosen Qualitätsbewusstsein und pflegen daher dieses aufwendige und traditionelle Brauhandwerk. Die zweifache Kultivie-

itung der Biere und vor allem die anschließende Ruhezeit sind unsere Investitionen in Qualität und Aroma, die sich heute nicht mehr viele Brauereien leisten wollen.

Wir nehmen diese langwierige Herstellungsweise gerne auf uns und freuen uns jedes Mal wieder, wenn wir im Anschluss ein perfektes Weißbier genießen dürfen.

Weitere Informationen:
www.bayerische-edelreifung.com



GAUMEN, lass dich überraschen!

Mit Stout veredeltes Hirschragout, in Amarsi Double IPA geschmorte Hähnchenkeulen oder in Gose Mania mariniertes Lachsfilet: Wir laden ein zu außergewöhnlichen Geschmacksabenteuern und präsentieren hier neue Lieblingsgerichte mit Craftbier



Zwiebelringe in Bierteig mit Malz-Mayo

Die crispy Zwiebelringe werden mit zweierlei Dips serviert – gemeinsam entfachen sie am Gaumen einen spektakulären Tanz der Aromen.

REZEPT AUF SEITE 28



Rehkeulensteaks in Doppelbocksauce & Reibekuchen

Zu den herb-frischen Weizennoten in der Sauce und dem geschmorten Fleisch gesellen sich krosse Kartoffelrösti und fruchtiges Birnenkompott, **dem Malzsirup den letzten Schliff verleiht.**

REZEPT AUF SEITE 28

BESTES Soulfood

Hirschragout, Rahmpilze und Serviettenknödel

Herbst-Feeling de luxe mit edlen
Steinpilzen und malzigem Wild,
das butterzart zerfällt. Weiteres Highlight:
mit Walnüssen und getrockneten
Aprikosen zubereitete Knödel.

REZEPT AUF SEITE 28



Lachs in Gose-Mania- Marinade auf Taboulé

Dieses Bier reift im Holzfass – und das schmeckt man auch. Der aromatisierte Fisch trifft hier auf **Koriander-Minze-Couscous**, eine aufregende Liaison am Gaumen.

REZEPT AUF SEITE 29



Wenn Bio zur Reise für deine Sinne wird.



A man with his eyes closed, surrounded by a collage of Italian food and travel elements, including pasta, tomatoes, basil, a Vespa, and a landscape illustration.

dmBio SPIRELLI
aus biologischer Landwirtschaft
100 % HARTWEIZEN
ORIGINAL AUS ITALIEN
Nº 48
Traditionelle Herstellung mit Bronzeformen
Kochzeit 8-9 Minuten
dmBio PASSATA NATUR
mit biologischer Tomaten aus Italien

Dann ist es deine
Marke von dm.

dm
HIER BIN ICH MENSCH
HIER KAUF ICH EIN

ZAUBER

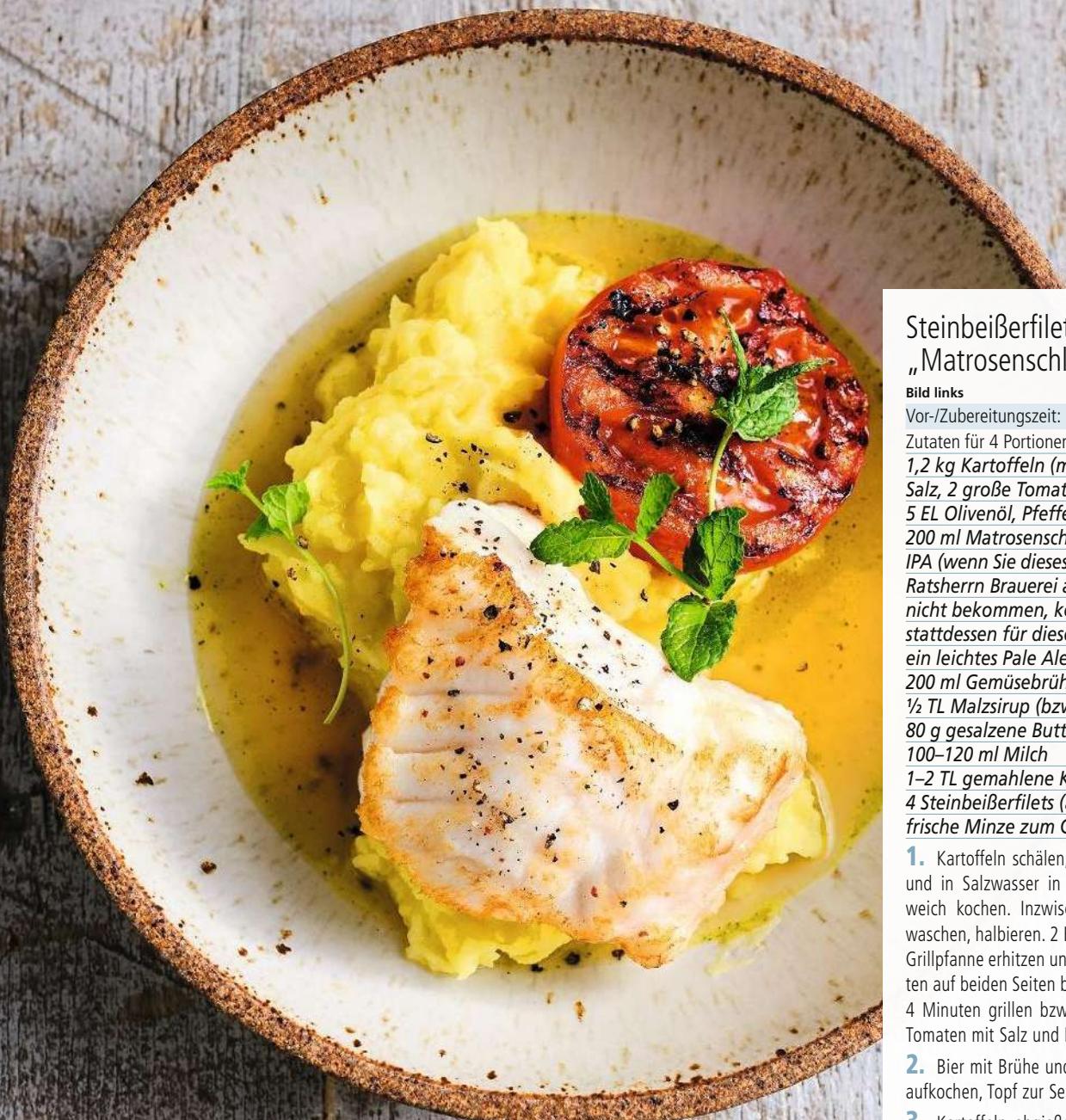
der Kontraste



Hähnchenkeulen, Polenta-Fries
und Avocado-Salsa

Genuss-Upgrade für den bewährten
Dreiklang aus Fleisch, Pommes und Salat:
Mit im Biersud gegartem Hähnchen und
frischer Avocado wird es exotisch.

REZEPT AUF SEITE 29



Steinbeißerfilets in „Matrosenschluck“-Brühe

Der feine Augenschmaus mit
fruchtig-floraler Anmutung
des trendigen Oat White
betört im Zusammenspiel mit
Grilltomate alle Sinne.

REZEPT SIEHE RECHTS

Steinbeißerfilets in „Matrosenschluck“-Brühe

Bild links

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

1,2 kg Kartoffeln (mehligkochende)

Salz, 2 große Tomaten

5 EL Olivenöl, Pfeffer

200 ml Matrosenschluck Oat White

IPA (wenn Sie dieses Weizen der Ratsherrn Brauerei aus Hamburg nicht bekommen, können Sie stattdessen für dieses Gericht auch ein leichtes Pale Ale verwenden)

200 ml Gemüsebrühe

½ TL Malzsirup (bzw. Malzextrakt)

80 g gesalzene Butter

100–120 ml Milch

1–2 TL gemahlene Kurkuma

4 Steinbeißerfilets (à ca. 180 g)

frische Minze zum Garnieren

1. Kartoffeln schälen, waschen, würfeln und in Salzwasser in etwa 20 Minuten weich kochen. Inzwischen die Tomaten waschen, halbieren. 2 EL Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen und die Tomatenhälfte auf beiden Seiten bei starker Hitze ca. 4 Minuten grillen bzw. kräftig anrösten. Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Bier mit Brühe und Malzsirup einmal aufkochen, Topf zur Seite stellen.

3. Kartoffeln abgießen und mit Butter, Milch und Kurkuma zu Püree stampfen. Kartoffelstampf mit Salz und Pfeffer abschmecken, warm halten.

4. Steinbeißerfilets abbrausen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Das übrige Olivenöl (3 EL) in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Filetstücke darin bei starker Hitze ca. 3 Minuten pro Seite anbraten. Pfanne vom Herd nehmen und die Fischfilets ca. 1 Minute ruhen lassen.

5. Brühe, Kartoffelstampf, Fischfilets und Tomaten in Tellern oder in Schalen anrichten. Mit Minze garnieren, servieren.

Überraschende Geschmacksvielfalt:

Besondere Biere

In den Rezepten auf diesen Seiten kommen ganz spezielle Biere zum Einsatz. Die meisten davon bekommen Sie im gut sortierten Getränkehandel, evtl. auf Vorbestellung: Prototyp Pale Lager wird gebraut von Kehrwieder aus Hamburg. Der TAP5 Weizen-Doppelbock stammt von Schneider Weisse. Schokobär Stout entspringt der Hopferei Hertrich in Feucht. Gose Mania stammt von Ale-Mania aus Bonn. Und das Amarsi Double IPA von Himburs Braukunstkeller aus München.



Zwiebelringe in Bierteig mit Malz-Mayo

Bild auf Seite 22

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten
Zutaten für 4 Portionen

400 g Mehl, 3 TL Backpulver
Salz, 550 ml Prototyp Pale Lager
600 g Tomaten, 100 g rote Zwiebeln
3 EL Olivenöl, 1 EL Tomatenmark
2 EL brauner Zucker, Pfeffer
4 EL Rotweinessig, 2 Eigelb
2 EL Malzsirup (bzw. Malzextrakt)
2 EL weißer Balsamico-Essig
1 EL Dijon-Senf, ca. 130 ml Erdnussöl
1 Handvoll geschälte Pistazienkerne
1 TL Thymianblätter, 500 g Gemüsezwiebeln, ca. 1 l Frittieröl

1. Mehl für 10 Minuten einfrieren. Dann mit Backpulver, $\frac{1}{2}$ TL Salz, Bier zu einem dickflüssigen Teig rühren. Kalt stellen.
2. Tomaten putzen, rote Zwiebeln schälen. Beides klein schneiden, in einem Topf in Olivenöl ca. 5 Minuten anrösten. Tomatenmark, Zucker und 1–2 TL Pfeffer unterrühren, 1 Minute braten. 100 ml Wasser und Essig angießen, Tomatensauce zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten köcheln. Fein pürieren und ohne Deckel weiterköcheln, bis sie eine dickflüssige Konsistenz hat. Mit Salz abschmecken.
3. Eigelbe, Malzsirup, Balsamico und Senf in einem hohen Gefäß pürieren. Erdnussöl unter Rühren langsam dazugießen und alles mit dem Pürierstab zu einer Mayonnaise aufmixen. Salzen, pfeffern.
4. Pistazien in einer Pfanne goldbraun rösten. Abkühlen lassen, danach wie den Thymian fein hacken. Zwiebeln abziehen, in Ringe (ca. 5 mm) schneiden. Pistazien und Thymian unter den kalten Teig heben.
5. In einem Topf das Frittieröl erhitzen (auf 160–170 Grad). Zwiebelringe portionsweise durch den Bierteig ziehen und im heißen Öl goldbraun und knusprig ausbacken. Herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zwiebelringe mit Malz-Mayo und Pfefferketchup servieren.



Rehkeulensteaks in Doppelbocksauce & Reibekuchen

Bild auf Seite 23

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden
Zutaten für 4 Portionen

6 Wacholderbeeren, 400 g Zwiebeln
4 Rehkeulensteaks (à ca. 250 g)
Salz, Pfeffer, 3 EL Olivenöl
1 EL Korianderkörner, 2 EL Fenchelsamen, 2 Lorbeerblätter
500 ml TAP5 Weizen-Doppelbock
1 EL brauner Zucker, 1 Orange
400–500 g Birnen, 1 TL Malzsirup
600 g Kartoffeln (mehligkochende)
1 Ei (Größe M), 1–2 EL Mehl
Erdnussöl zum Braten, evtl. Kräuter

1. Wacholder andrücken. 300 g Zwiebeln abziehen, grob würfeln. Fleisch trocken tupfen, salzen, pfeffern. Im Olivenöl in einer großen Kasserolle bei starker Hitze beidseitig scharf anbraten, herausheben. Zwiebeln, Wacholder, Koriander, Fenchel, Lorbeer im Bratfett ca. 3 Minuten kräftig anrösten. Bier angießen. Steaks zugeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1 Stunde schmoren. Mit Zucker bestreuen, 30 Minuten ohne Deckel garen. Salzen, pfeffern.
2. Inzwischen Orangensaft auspressen. Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen. Birnen klein schneiden und mit Orangensaft und Malzsirup in einem Topf zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen.
3. Kartoffeln schälen, grob reiben. Übrige 100 g Zwiebeln abziehen, in feine Ringe schneiden. Beides mit Ei und Mehl in einer Schüssel gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer würzen, 5 Minuten ziehen lassen.
4. Backofen auf 140–160 Grad heizen. Erdnussöl in großer beschichteter Pfanne erhitzen. Aus dem Kartoffelteig mit einem Löffel in der Pfanne ca. 8 cm große Reibekuchen formen. Diese in ca. 2 Minuten je Seite goldbraun und knusprig braten, anschließend im Ofen warm halten.
5. Reibekuchen, geschmorte Rehkeulensteaks mit Sauce sowie Birnenkompott anrichten. Evtl. mit Kräutern garnieren.



Hirschragout, Rahmpilze und Serviettenknödel

Bild auf Seite 24 links oben

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 3 Stunden
Zutaten für 4–6 Portionen

DAS BRAUCHT MAN:
Küchentuch und Küchengarn
480 g Zwiebeln
1,2 kg Hirschkeule ohne Knochen
5 EL Olivenöl, 1 EL Pimentkörner
2 EL Tomatenmark
1 gehäufter EL Demerara-Zucker (grobkörniger brauner Rohrzucker)
2 EL Rosmarinnadeln
700 ml Schokobär-Stout (oder ein anderes Bier mit Schokoladen-geschmack. Oder ersatzweise ein Schwarzbier nehmen), Salz, Pfeffer
450 g Brötchen vom Vortag
100 g Walnusskerne
100 g getrocknete Aprikosen
100 g getrocknete Feigen
3 EL Butter, 300 ml Milch
3 Eier (Größe M)
400–500 g Steinpilze
20–40 g italienischer Hartkäse (z. B. Parmesan oder Grana Padano)
100 ml trockener Weißwein
200 g Schlagsahne
100 ml Gemüsebrühe
2 EL Butterschmalz
glatte Petersilie zum Garnieren

1. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Inzwischen 400 g Zwiebeln abziehen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Hirschfleisch in 2 cm große Stücke schneiden. 3 EL Olivenöl in einer großen Kasserolle erhitzen und das Hirschfleisch – evtl. auch portionsweise – darin bei starker Hitze rundum einige Minuten kräftig anbraten.
2. Zwiebelwürfel, Piment zugeben, ca. 5 Minuten unter Röhren mitbraten. Tomatenmark, Zucker und Rosmarin unterrühren. Mit dem Bier ablöschen, aufkochen und das Ragout zugedeckt im vorgeheizten Ofen etwa 2 1/2 Stunden schmoren lassen, bis das Wildfleisch weich ist.



Passende Weine finden Sie auf S. 46/47

kreativ kochen mit CRAFTBIER

3. Aus dem Ofen nehmen und das Ragout mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Während das Ragout im Ofen schmort, Brötchen, Walnüsse, Aprikosen und Feigen klein würfeln und in eine Schüssel füllen. 2 EL Butter und die Milch erhitzen und darübergießen. Alles vermischen, evtl. etwas abkühlen lassen.

5. Eier dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gründlich vermengen. Knödelteig ca. 10 Minuten durchziehen lassen. Ein angefeuchtetes Küchentuch (siehe dazu auch den Tipp unten) auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Die Knödelmasse als Strang mittig darauf verteilen und dabei ca. 5 cm Rand frei lassen. Die Knödelmasse zu einer Rolle formen und in das Tuch einwickeln. Tuch-Enden rechts und links fest zubinden.

6. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen. Den Serviettenknödel im Tuch ins Wasser legen und im leicht siedenden Wasser in ca. 30 Minuten garen. Herausheben und die Knödelmasse im Tuch abkühlen lassen.

7. Pilze putzen, in fingerdicke Scheiben schneiden, kleinere Pilze halbieren oder vierteln. Übrige 80 g Zwiebeln abziehen, in feine Würfel schneiden. Käse fein reiben. Übrige 2 EL Öl und restliche Butter (1 EL) in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen, Pilze und Zwiebeln darin bei starker Hitze etwa 3 Minuten anbraten. Mit Wein ablöschen, diesen etwas einkochen lassen. Sahne sowie Brühe dazugießen. Dann die Hitze reduzieren und köcheln lassen, bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat. Pilzsauce mit Salz und Pfeffer würzen, Käse unterrühren. Pfanne vom Herd nehmen.

8. Serviettenknödel aus dem Tuch ausschneiden, Knödel in fingerdicke Scheiben schneiden. Butterschmalz in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen und die Knödelscheiben darin von beiden Seiten goldbraun anbraten. Hirschartgout mit Serviettenknödeln und den Steinpilzen in Rahmsauce anrichten. Mit etwas frischer Petersilie garnieren und servieren.

Tipp: Es gibt spezielle Kloßtücher im Handel, die für die Zubereitung von solchen Serviettenknödeln ideal geeignet sind. Ein sauber ausgekochtes, am besten weißes Geschirrtuch oder eine große Stoffserviette tun es aber auch.



Lachs in Gose-Mania-Marinade auf Taboulé

Bild auf Seite 24 rechts unten

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten plus Wartezeit: über Nacht

Zutaten für 4 Portionen

4 Lachsfiletstücke (à ca. 180 g)

600 ml Gose Mania (ersatzweise stattdessen ein kräftiges Helles)

200 g Couscous

400 ml Gemüsebrühe

120 g geschälte Pistazienkerne

1 Handvoll glatte Petersilienblätter

1 kleine Handvoll Minzeblätter

1 große Handvoll Koriandergrün

1 Zitrone, 1 grüne Chilischote

1 EL Korianderkörner

1 EL Kreuzkümmelsamen

2-3 EL griechischer Joghurt

4 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer

3 EL Erdnussöl

1. Lachs abbrausen, trocken tupfen, mit dem Bier übergießen und zugedeckt über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.

2. Am nächsten Tag Couscous in eine Schüssel füllen. Brühe aufkochen, heiß über den Couscous gießen und diesen zugedeckt ca. 15 Minuten ziehen lassen.

3. Inzwischen Pistazien hacken, in Pfanne ohne Öl anrösten. Petersilien-, Minze- und Korianderblätter hacken. Saft aus der Zitrone auspressen. Chili längs halbieren, evtl. entkernen, fein hacken. Koriander- und Kreuzkümmelsamen in einer Pfanne ohne Öl anrösten, dann grob mahlen.

4. Couscous in der Schüssel mit einer Gabel auflockern. Vorbereitete Zutaten, Joghurt und Olivenöl vermengen, mit dem Couscous mischen. Salzen und pfeffern.

5. Lachs aus der Biermarinade heben, trocken tupfen, mit Salz, Pfeffer würzen. Erdnussöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Lachs darin bei starker Hitze ca. 2 Minuten pro Seite braten. Lachs vom Herd nehmen und 1 Minute ruhen lassen. Dann die Lachsfilets auf dem Couscous anrichten und gleich servieren.



Hähnchenkeulen, Polenta-Fries und Avocado-Salsa

Bild auf Seite 26

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten

Zutaten für 4-6 Portionen

300 g Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen

400 g Tomaten, 1,2 kg Hähnchenkeulen, Salz, Pfeffer, 7 EL Olivenöl

2 Lorbeerblätter, 2-3 TL Tomatenmark, 600 ml Amarsi Double IPA

(ersatzweise ein kräftiges Pale Ale)

1 EL Malzextrakt, 500 ml Milch

20 g Butter, 270 g Instant-Polenta

80 g rote Zwiebeln, 1 grüne Chilischote, 1 Avocado, 2 EL Zitronensaft, ca. 1 l Frittieröl, Meersalz

etwas Petersilie und Koriandergrün

1. Zwiebeln, Knoblauch abziehen, grob hacken. Tomaten putzen, würfeln. Keulen halbieren, trocken tupfen, salzen und pfeffern. 4 EL Öl in einer Kasserolle erhitzen, Keulen darin rundum kräftig anbraten. Zwiebeln, Knoblauch zugeben, 2 Minuten mitbraten. Lorbeer, Tomatenmark, Tomaten unterrühren, dann Bier und Malz zugeben. Alles zugedeckt ca. 40 Minuten leicht köcheln lassen. Ohne Deckel noch 10-15 Minuten garen. Salzen, pfeffern.

2. Inzwischen Milch mit 500 ml Wasser und Butter aufkochen. Hitze reduzieren, Polenta unter Rühren einrieseln lassen, ca. 1 Minute sanft köcheln. Mit Salz, Pfeffer würzen, vom Herd nehmen. 5 Minuten quellen lassen, in Auflaufform glatt verstreichen. Im Kühlschrank erkalten lassen.

3. Rote Zwiebeln abziehen, wie die Chili fein hacken. Avocado halbieren, schälen, Kern entfernen, Fruchtfleisch würfeln. Alle Salsa-Zutaten mit Zitronensaft, übrigen 3 EL Öl vermengen, salzen, pfeffern.

4. Polenta aus der Form stürzen, fingerdick schneiden. Frittieröl auf ca. 160 Grad erhitzen, Polenta-Fries darin ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Meersalz würzen. Kräuter hacken, zu den geschmorten Keulen geben. Diese mit den Fries und der Avocado-Salsa servieren.



Auf (in) die
Zukunft!
In Sachen
Nachhaltigkeit
vorangehen:
„Es geht!“ ist
das selbstbe-
wusste Motto
des Brauerei-
Geschäftsführers
Johannes
Ehrnsperger



„Wir wollen VORANGEHEN“

DIE NEUMARKTER LAMMSBRÄU GILT ALS LEUCHTTURM DER NACHHALTIGKEIT IM GETRÄNKEWESEN. IHR 31-JÄHRIGER INHABER JOHANNES EHRNSPERGER LEITET DIE BRAUEREI IN SIEBTER GENERATION – IM EINKLANG MIT MENSCH UND NATUR

Geschmeidig fließt das Bier aus der Flasche ins Glas und setzt sich in Windeseile eine Krone aus Schaum auf. Es schimmert von der Farbe her wie heller Bernstein, ein lieblicher Malzduft fordert zur Kostprobe auf. In Bild und Geschmack eine typische Weiße. Und doch so viel mehr: Dieses Bier ist die konsumfertige Idee eines Unternehmens, für das Nachhaltigkeit mehr ist als ein Feigenblatt. Neumarkt in der Oberpfalz: Hier, nicht weit vom Stadtkern entfernt, wehen die weiß-grünen Fahnen der Neumarkter Lammsbräu, dem führenden Hersteller für Bio-Bier in Deutschland. Rund 108 000 Hektoliter Bier wurden auf dem Gelände der Brauerei im vergangenen Jahr abgefüllt, hinzu kommen Bio-Limonaden und Bio-Wasser. Bio ist in Deutschland mittlerweile groß. Das zeigt auch die Erfolgsgeschichte der Lammsbräu. Doch es war nicht immer so.

Mit Mut nach vorne

Als Franz Ehrnsperger, ehemaliger Geschäftsführer der Familienbrauerei, 1987 in Deutschland das erste Bier aus ökologischer Erzeugung auf den Markt bringt, ist Öko alles andere als ein Vermarktungsschlager. Es ist aus unternehmerischer Sicht ein Risiko, das viel Idealismus und Schneid verlangt. Doch für die eigenen Werte einzustehen, zahlt sich aus: Unter der Leitung des Bio-



Familienerbe Zehn Jahre nachdem sich Franz Ehrnsperger (li.) aus dem Geschäft zurückgezogen hat, übernahm sein Sohn Johannes Ehrnsperger (re.) 2018 die Brauerei in siebter Generation

Pioniers verdoppelt sich der Absatz – und das, obwohl der heute 75-Jährige Wachstum nicht unbedingt als Ziel begreift. Resourcenschonende Prozesse, geringer Schadstoffausstoß und regionale Wertschöpfung sind das Herzstück seiner Vision, die er unermüdlich vorantreibt: So weit, dass das Nachhaltigkeitskonzept der Brauerei 2001 mit dem Deutschen Umweltpreis ausgezeichnet wird. Das Preisgeld investiert Franz Ehrnsperger in eine neue Flaschenwaschanlage, die weniger Energie und Wasser verbraucht – und dadurch Geld einspart. Geld, von dem das Unternehmen fortan jedes Jahr einen Preis für nachhaltige Projekte in

verschiedenen Bereichen stiftet. Dieses Jahr, am 23. September, wird Franz Ehrnspergers Sohn Johannes den Preis zum 20. Mal verleihen. Der 31-Jährige leitet das Unternehmen seit drei Jahren. Er und sein Vater sind sich in vielen Punkten ähnlich. Vor allem teilen sie die gleichen Werte und den festen Glauben daran, dass sie als Unternehmer Sorge dafür tragen, was mit unserer Welt passiert. „Alles, was wir tun, ist für eine enkeltaugliche Zukunft. Eine, die für unsere Enkel und die nachfolgenden Generationen etwas taugt“, so der neue Geschäftsführer.

Der neue Pionier

Johannes Ehrnsperger, der zusätzlich zu seinem BWL-Studium und einem Studium der Brau- und Getränke-technologie das Brauerhandwerk von der Pike auf gelernt hat, will voran. Es reicht ihm nicht, sich auf den Errungenschaften seines Vaters auszuruhen. „Ich habe das Unternehmen übernommen, weil es meine Chance war, etwas zu bewegen – viel mehr, als ich als Privatperson jemals bewegen könnte.“ Neben der ökologischen Verarbeitung von gentechnikfreien Bio-Brauholzstoffen und dem Engagement für Wasserschutz und Artenvielfalt, das die Brauerei schon lange betreibt, will er am Aufbau eines Systems mitwirken, das Landwirte nicht nur für Rohstoffe wie Getreide oder



Ohne künstliche Zusatzstoffe

Das Sudhaus der Brauerei besteht seit 1966. Hier wird konsequent nach dem ökologischen Reinheitsgebot gebraut.



Gute Zutaten für gutes Bier
Ausschließlich Getreide und Hopfen aus regionalem und ökologischem Landbau sowie Malz und Hefe aus eigener Erzeugung landen bei der Neumarkter Bio-Brauerei in der Flasche



Ein flüssiger Stimmzettel

Mit jeder Flasche Bio-Bier wird ein Quadratmeter Ökofläche erhalten

Hopfen, sondern auch für soziale Leistungen und Umweltschutz entlohnt und honoriert, ob ein Landwirt ausbildet oder neben seinem Acker Hecken anpflanzt, in denen Vögel nisten können. „Bei Innovation im Getränkebereich denkt man sofort an Produktneuheiten, weniger an Dinge, die das wirtschaftliche System allgemein betreffen. Dabei kann man hier maßgeblich Zukunft gestalten. Pioniere sind für mich Menschen, die sich getraut haben, etwas zu tun, was andere noch nicht getan haben. In diesem Fall würde das bedeuten: Wir trauen uns, dem Landwirt etwas zu bezahlen, wofür er sonst nie bezahlt worden wäre. Das leistet etwas Wichtigeres als das x-te neue Erfrischungsgetränk.“

Ein Weg mit Zukunft

Nicht nur die anderen sollen etwas für eine bessere Zukunft tun. Johannes Ehrnsperger erzählt vom 1,5-Grad-Abkommen von Paris und wie man für eine Brauerei wie die Neumarkter Lammsbräu daraus ein individuelles Unternehmensziel errechnen kann. Ein utopisches Vorhaben? „Es ist realistisch, aber auch ein enormer Kraftakt. Zusammen mit der Uni Kassel entwickeln wir aktuell eine Strategie, wie wir unseren CO2-Ausstoß bis 2030 entsprechend verringern können. Wir nehmen dafür viel Geld in die Hand. Aber ich sehe es als unsere Aufgabe voranzugehen.“ Er schmunzelt. „Und, wenn ich eines von meinem Vater gelernt habe, dann dicke Bretter zu bohren.“

Carmen Mailbeck



Seit Juli 2021 ist NATURWALD QUELLE in den Sorten Naturelle und Medium bei ausgewählten Partner*innen im Südwesten und Westen Deutschlands erhältlich



NATURWALD QUELLE

VOLVIC LANCIERT MIT NATURWALD QUELLE EIN REGIONALES NATÜRLICHES MINERALWASSER IN GLASMEHRWEGFLASCHEN IN GEWOHNT HOHER QUALITÄT. WOHER NATURWALD QUELLE KOMMT UND WAS ES AUSZEICHNET, ERFAHREN SIE HIER

Nachhaltigkeit ist für Volvic ein zentrales Thema. Deshalb ist Volvic klimaneutral¹ zertifiziert und vertraut bei der Verpackung auf 100 Prozent Altplastik².

Um dem zunehmenden Trend nach Glasflaschen zu entsprechen, bringt Volvic mit NATURWALD QUELLE ein regionales natürliches Mineralwasser aus dem Hunsrück auf den Markt.

NATURWALD QUELLE entspringt der geschützten Natur im Nationalpark Hunsrück-Hochwald.

Es ist ausgewogen mineralisiert und schmeckt so besonders weich. Erhältlich ist es in den Sorten Naturelle und Medium und es wird ausschließlich regional angeboten. Bei langen Transportdistanzen sind PET-Einwegpfandflaschen aus 100 Prozent Altplastik die ökologisch nachhaltigste Verpackung. Bei kurzen Transportdistanzen sieht das anders aus: Hier sind Glasmehrwegflaschen am besten für die Umwelt.



NADINE KÜSTER

LEITERIN ÖFFENTLICHKEITSARBEIT, RECHT UND NACHHALTIGKEIT, DANONE

„Wir haben uns entschieden, NATURWALD QUELLE regional in Glasmehrwegflaschen anzubieten. Wirklich nachhaltig sind Glasflaschen nämlich nur mit möglichst kurzen Transportwegen und in bis zu 50 Mal wiederverfüllbaren Glasmehrwegflaschen.“



NATURWALD QUELLE

ist ausschließlich regional und in Glasmehrwegflaschen in den Sorten Naturelle und Medium erhältlich. Das Original von Volvic® aus einem der größten Naturschutzgebiete Europas, der französischen Auvergne, gibt es aber natürlich weiterhin – in recycelbaren Einwegpfandflaschen aus 100 Prozent Altplastik² und klimaneutral¹ transportiert.

DAS MEER

als Inspiration

Dass es zu Fisch nicht immer Weißwein sein muss, beweisen unsere feinen Kreationen: Mal mit Guinness, mal mit Kristallweizen oder mit exklusivem italienischem Peroni – Fisch und Bier sind das Traumpaar der Saison

Thunfisch-Sashimi,
Rauchbier-Vinaigrette,
Basmati

Das rauchig-süße Dressing trifft auf
Mayonnaise mit Altbier und Chili, die
wir als exquisites i-Tüpfelchen
darüberträufeln.

REZEPT AUF SEITE 40

Bachforelle mit Béarnaise und Guinness-Pastinaken

Während das Gemüse im Guinness-Sud schmort, aromatisiert der bunte Kräutermix die Forelle – lecker!

REZEPT AUF SEITE 40



FEINSTES

Streetfood



Dubbel-Kartoffelwaffeln,
Räucherlachs und Paksoi

Belgisches Starkbier gibt den Waffeln
den letzten Dreh und kontrast perfekt
die fruchtige Säure der Zitronen-
Chili-Gemüsebeilage.

REZEPT AUF SEITE 40





Kabeljau im Kölsch-Teig mit Kartoffelsalat

Im krossen Bierteig bleiben die
zarten Fischfilets schön saftig.

Perfekt dazu: **Sellerie-Mayonnaise**
und lauwarmer Kartoffelsalat.

REZEPT AUF SEITE 41



Clam Chowder mit Cheddar-Crackern

Diese amerikanische Suppe wird traditionell mit Venusmuscheln, den „Clams“, zubereitet. Mit Kristallweizen wird's hier schön deftig!

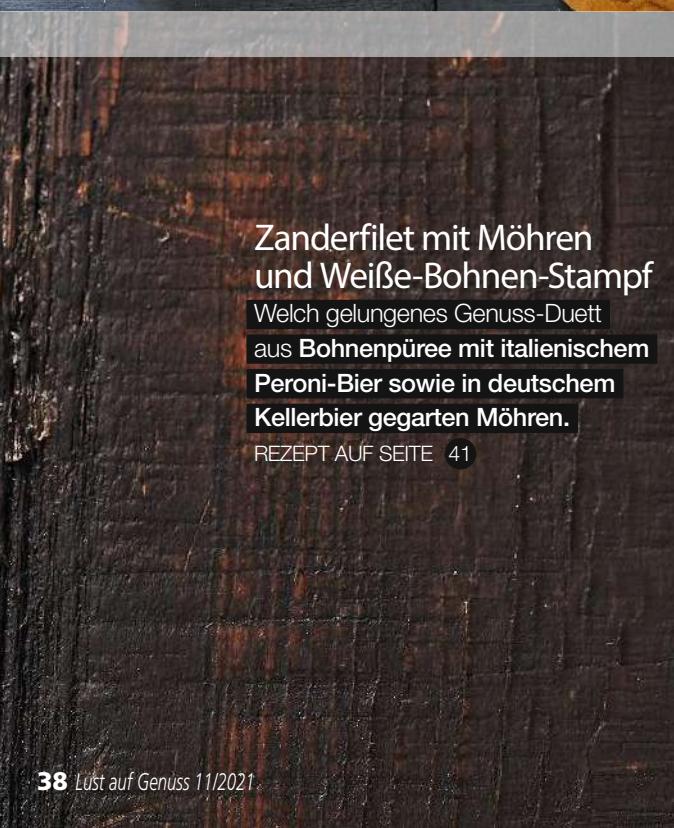
REZEPT AUF SEITE 41



Zanderfilet mit Möhren und Weiße-Bohnen-Stampf

Welch gelungenes Genuss-Duett aus Bohnenpüree mit italienischem Peroni-Bier sowie in deutschem Kellerbier gegarten Möhren.

REZEPT AUF SEITE 41





Haben Sie Fragen
zu Staatl. Fachingen?
0800 - 100 81 56
(gebührenfrei)

Natürlich besser leben.



Mit dem **natürlich hohen Hydrogencarbonat-Gehalt von 1.846 mg/l** neutralisiert Staatl. Fachingen STILL überschüssige Säure im Magen und unterstützt so die Säure-Basen-Balance. Angenehm im Geschmack leistet es damit einen wertvollen Beitrag zu einem gesunden, unbeschwertem Leben.

STAATL.
FÄCHINGEN

Das Wasser. Seit 1742.

 **Klimaneutral**
Unternehmen

ClimatePartner.com14928-2012-1001



Anwendungsgebiete: Staatl. Fachingen STILL regt die Funktion von Magen und Darm an, fördert die Verdauung und hilft bei Sodbrennen. Es fördert die Harnausscheidung bei Harnwegserkrankungen, beugt Harnsäure- und Calciumoxalatsteinen vor und unterstützt die Behandlung chronischer Harnwegsinfektionen. Zu Risiken und Nebenwirkungen lesen Sie das Etikett und fragen Sie Ihren Arzt oder Apotheker. Stand der Information: 01/2013.

Fachingen Heil- und Mineralbrunnen GmbH · Brunnenstraße 11 · 65626 Fachingen · www.fachingen.de

Rauchige, hopfenherbe Bieraromen

Béarnaise zubereiten

So macht man die Sauce zur Bachforelle
rechts: Schalotten abziehen, fein würfeln. Estragonblätter hacken. Ghee zerlassen. Schalotten, Pfefferkörner und Essig in einem kleinen Topf aufkochen. Etwas abgekühlt durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Die Eigelbe unterrühren. Dann die Schüssel über ein heißes Wasserbad stellen und die Masse mit einem Schneebesen cremig aufschlagen. Schüssel vom Wasserbad nehmen, Ghee unter kräftigem Schlagen langsam dazugießen. Pale Ale und Estragon unterrühren, Sauce mit Salz abschmecken.



Thunfisch-Sashimi, Rauchbier-Vinaigrette, Basmati

Bild auf Seite 34

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zutaten für 4–6 Portionen

200 g Basmati-Reis

2–3 Feigen

100 g rote Zwiebeln

2 EL Olivenöl

2 EL Mirin (süßer japanischer Reiswein, wird wie eine Würzsauce zum Kochen verwendet)

1 EL helle Sojasauce

2 TL brauner Zucker

80 ml Rauchbier

1 grüne Chilischote

2 Eigelb (Eier: Größe M)

50 ml Altbier

2 EL weißer Balsamico-Essig

1 EL Dijon-Senf

100–130 ml Erdnussöl

Salz, Pfeffer

ca. 600 g Thunfisch (Sushi-Qualität)

1 Handvoll Basilikumblätter

1. Reis nach Packungsangabe zubereiten. Inzwischen Feigen waschen, in dünne Spalten schneiden. Zwiebeln abziehen, fein würfeln. Zwiebeln und Feigen mit Olivenöl, Mirin, Sojasauce, Zucker sowie dem Rauchbier vermengen.

2. Chili längs halbieren, fein schneiden. Eigelbe, Altbier, Essig und Senf in einem hohen Gefäß pürieren. Das Öl unter Rühren langsam hinzugießen, den Pürierstab dabei immer wieder auf und ab bewegen, bis eine cremige Mayonnaise entsteht. Chili unter die Mayonnaise heben und diese mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Fertigen Reis in Schalen bzw. Teller verteilen. Thunfisch abbrausen, trocken tupfen und in ca. 5 mm dünne Scheiben schneiden. Fisch auf dem warmen Reis verteilen, mit Rauchbier-Feigen-Vinaigrette übergießen. Mit Basilikum garnieren. Die Altbier-Mayonnaise dazuservieren.

Info: Als Sashimi bezeichnet man in Japan dünn aufgeschnittenen rohen Fisch.



Bachforelle mit Béarnaise und Guinness-Pastinaken

Bild auf Seite 35

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

DAS BRAUCHT MAN: Küchengarn

1 Zitrone (Bio)

1 EL Thymianblätter

je 1 Handvoll glatte Petersilien-, Kerbel- und Basilikumblätter

4 Knoblauchzehen

6 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer

4 Bachforellen (à 350–400 g, küchenfertig vorbereitet)

800 g Pastinaken, 400 g Möhren

2 TL brauner Zucker

200 ml Guinness, Meersalz

FÜR DIE BEARNAISE

2 Schalotten, ein paar Estragonblätter, 250 g Ghee (Butterschmalz)

10 Pfefferkörner

6 EL Weißweinessig

4 Eigelb, 25 ml Pale Ale, Salz

1. Zitrone waschen, in dünne Scheiben schneiden. Kräuterblätter hacken. Knoblauch abziehen, längs aufschneiden. Alles mit 2 EL Öl, Salz, Pfeffer mischen. Fische abbrausen, mit der Kräutermischung füllen und mit Küchengarn zubinden.

2. Pastinaken und Möhren schälen, längs vierteln oder achteln. Beides in kochendem Salzwasser 3 Minuten garen, dann abtropfen lassen und in 2 EL Öl in einer Pfanne ca. 2 Minuten braten. Mit Zucker bestreuen, Guinness angießen. Köcheln, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist.

3. Backofengrill auf 250 Grad heizen. Forellen auf ein Blech legen, mit übrigem Öl (2 EL) beträufeln, mit Meersalz würzen. Forellen in ca. 6 Minuten pro Seite unterm heißen Backofengrill gar braten.

4. Inzwischen die Béarnaise zubereiten (wie das geht, siehe links am Seitenrand).

5. Bachforellen aus dem Ofen nehmen, mit dem Pastinaken-Guinness-Gemüse und der Pale-Ale-Béarnaise servieren.



Dubbel-Kartoffelwaffeln, Räucherlachs und Paksoi

Bild auf Seite 36

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Zutaten für 4–6 Portionen

DAS BRAUCHT MAN: Waffeleisen

2–3 rote Chilischoten

40 g rote Zwiebel, 1 Zitrone (Bio)

5 EL Olivenöl und Öl fürs Waffeleisen, 4 EL Sojasauce, 2 EL Reisessig

2 EL Mirin (süßer japan. Reiswein)

1 EL Honig, 1 TL brauner Zucker etwas Petersilie und Koriandergrün

600 g Paksoi (auch Pak Choi oder chinesischer Senfkohl genannt)

Salz, 250 g Mehl, 2 Eier (Größe M)

280 ml Dubbel (belgisches Bier)

400 g Kartoffeln (mehligkochende)

250 g Räucherlachs

evtl. Cayennepfeffer

1. Chilis längs halbieren, Kerne entfernen, Fruchtfleisch fein hacken. Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Zitrone heiß waschen, trocken tupfen. Etwa 1 EL Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Vorbereitete Zutaten mit Olivenöl, Sojasauce, Reisessig, Mirin, Honig und Zucker gut vermengen. Die Kräuter hacken und – bis auf ein paar Blättchen für die Garnitur – darunterheben.

2. Die Paksoi-Blätter vom Strunk abziehen und waschen. Paksoi in kochendem Salzwasser 3 Minuten blanchieren, abgießen, in kaltem Wasser abschrecken. Gut abtropfen lassen und mit der Zitronen-Chili-Marinade vermengen.

3. Mehl mit Eiern und Bier zu einem glatten Teig rühren. Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen. Inzwischen Kartoffeln schälen und grob reiben. Die Raspel unter den Teig rühren. Waffeleisen erhitzen, mit Öl einpinseln. Aus dem Teig darin portionsweise knusprige Kartoffelwaffeln backen.

4. Waffeln mit Räucherlachs und mariniertem Paksoi auf Tellern anrichten. Mit übrigen Kräutern garnieren und evtl. mit Cayennepfeffer bestreuen, servieren.



GETRÄNKE-TIPP

Passende Weine finden Sie auf S. 46/47

und ZARTER FISCH, das passt gut!



Kabeljau im Kölsch-Teig mit Kartoffelsalat

[Bild auf Seite 37](#)

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten

Zutaten für 4–6 Portionen

400 g Mehl, 3 TL Backpulver

Salz, 550 ml sehr kaltes Kölsch

150 g Knollensellerie

50 g rote Zwiebeln, 1 EL Kapern

4 Gewürzgurken, 1 TL scharfer Senf

1 EL Rotweinessig

6–7 EL Mayonnaise, Pfeffer

800 g Kartoffeln (vorwiegend festkochende), 80 g Schalotten

150 g Gurke, 1 TL Zitronenthymianblätter, 1 Handvoll Korianderblätter

40 ml Olivenöl, 20 ml Sherry-Essig

ca. 1 l Frittieröl

ca. 1 kg Kabeljaufilets ohne Haut

1. Mehl mind. 10 Minuten einfrieren. Mehl, Backpulver, ½ TL Salz, Kölsch verrühren, den dickflüssigen Teig kalt stellen.

2. Sellerie schälen, klein würfeln, 3 Minuten in Salzwasser kochen, abgießen, abschrecken. Zwiebeln abziehen, wie die Kapern und Gewürzgurken fein hacken. Vorbereitete Zutaten, Senf, Rotweinessig, Mayonnaise mischen, salzen, pfeffern.

3. Kartoffeln waschen, in Salzwasser in ca. 20 Minuten weich kochen. Inzwischen Schalotten abziehen, Gurke waschen, beides klein würfeln. Thymian und Koriander hacken, mit Schalotten, Gurke, Olivenöl und Sherry-Essig in eine große Schüssel geben. Kartoffeln abgießen, pellen, klein schneiden. Noch warm zur Vinaigrette in der Schüssel geben. Vorsichtig mischen, dabei mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffelsalat zugedeckt warm halten.

4. Frittieröl in einem großen Topf auf 160–170 Grad erhitzen. Filets in ca. 8 cm große Stücke schneiden, mit Salz, Pfeffer würzen. Portionsweise durch den kalten Bierteig ziehen und im heißen Öl ca. 4 Minuten ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit dem Kartoffelsalat und der Sellerie-Remoulade servieren.



Clam Chowder mit Cheddar-Crackern

[Bild auf Seite 38 oben links](#)

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten

Zutaten für 4–6 Portionen

60 g Cheddar-Käse, 150 g Mehl und etwas Mehl zum Arbeiten

Salz, ½ TL Backpulver

1 TL Kümmelsamen, 1 TL Paprikapulver (rosenscharf)

2 kg Venusmuscheln (Clams)

100 g Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

300 g Kartoffeln (vorwiegend festkochende), 200 g Bauchspeck

1 Handvoll glatte Petersilienblätter

3 EL Erdnussöl, 1 Lorbeerblatt

600 ml Kristallweizen

200 ml Gemüsebrühe

150 ml Crème double, Pfeffer

1. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen.

2. Käse grob reiben und mit Mehl, 1 TL Salz, Backpulver, Kümmel, Paprika und 100 ml warmem Wasser zu einem Teig verkneten. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 mm dünn ausrollen. Kreise (Ø 6–8 cm) daraus ausstechen. Mit Teigresten wiederholen. Teigkreise auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech im Ofen 10–15 Minuten backen.

3. Muscheln putzen, waschen, geöffnete Muscheln entsorgen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, beides fein würfeln. Kartoffeln schälen, würfeln. Speck in kleine Würfel schneiden. Petersilie hacken.

4. Öl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch, Lorbeer und Speck darin ca. 3 Minuten anbraten. Kartoffeln, Bier und Brühe zufügen, kurz aufkochen. Hitze reduzieren, zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen. Muscheln dazugeben und das Ganze noch ca. 10 Minuten köcheln.

5. Deckel abnehmen, Crème double und Petersilie unterrühren. Clam Chowder mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Cheddar-Crackern servieren.



Zanderfilet mit Möhren und Weiße-Bohnen-Stampf

[Bild auf Seite 38 unten rechts](#)

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

500 g Weiße Bohnenkerne (bereits gegart und abgetropft)

1 ½ Handvoll Basilikumblätter

80–100 ml Peroni (italienisches Bier)

Salz, Pfeffer, 800 g Möhren

140 g rote Zwiebeln, 2 EL Olivenöl

2 TL Zucker, 2 getrocknete Chilischoten, 330 ml Kellerbier

100 ml Gemüsebrühe, 4 EL Mehl

4 Zanderfilets mit Haut (à ca. 180 g)

3 EL Erdnussöl

1. Bohnenkerne in ein Sieb abgießen, gut abbrausen. Bohnen mit 1 Handvoll Basilikum und dem Peroni nicht zu fein pürieren. Stampf mit Salz, Pfeffer würzen. (Wer will, kann das Mus noch erwärmen.)

2. Möhren schälen und in lange, dünne Stifte schneiden. Zwiebeln abziehen, in fingerdicke Ringe schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Möhren hineingeben, mit Zucker bestreuen und unter Rühren ca. 1 Minute anbraten.

3. Getrocknete Chilis untermischen, mit Kellerbier und Brühe ablöschen und aufkochen. Die Gemüse zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen. Deckel abnehmen, restliches Basilikum – bis auf ein paar Blättchen zum Garnieren – hinzufügen und mit Salz, Pfeffer abschmecken.

4. Inzwischen das Mehl auf einen flachen Teller streuen. Fischfilets abbrausen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und im Mehl wenden. Erdnussöl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen und die mehlerten Zanderfilets darin bei starker Hitze in ca. 2 Minuten pro Seite gar braten.

5. Die Zanderfilets zusammen mit den geschmorten Möhren und dem Bohnen-Peroni-Stampf auf Tellern anrichten. Mit dem übrigen Basilikum garniert servieren.

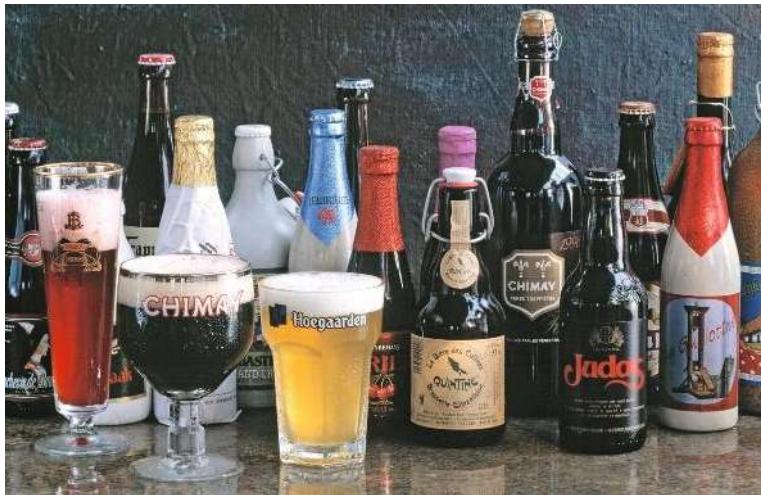
kurz
nachgefragt
bei

Elisa Raus*

DAS SPIEL MIT HOPFEN, MALZ, HEFE UND WASSER

BEI BIER DENKT MAN OFT AN PILS ODER WEIZEN.
DOCH DASS ES VIEL KOMPLEXER UND VIELSEITIGER IST
UND GANZ UNTERSCHIEDLICH SCHMECKEN KANN,
ERKLÄRT BIER-SOMMELIÈRE ELISA RAUS





Vielfalt

Unterschiedliche Glasformen (li.) sorgen dafür, dass sich die verschiedenen Aromen eines Stils gut entwickeln können. Um besonders komplexe Biere zu verkosten, eignen sich auch Weingläser (o.)

Mal ganz grundlegend: Wie viele verschiedene Biersorten gibt es eigentlich?

Tatsächlich gibt es auf der ganzen Welt über 150 verschiedene Bierstile. Die Vielfalt ist aber deutlich größer.

Was versteht man unter Stil?

Es gibt Kriterien, die ein Bier definieren. Beim Pilsener ist klar, dass wir es mit einem goldgelben glanz-feinem, also keinem trüben Bier zu tun haben. Das immer in einer gewissen Alkoholspanne liegt und dass bestimmte Rohstoffe eingesetzt werden. So hat jeder Stil, jede Kategorie einen festen Rahmen, in dem die Brauer ihn interpretieren können. Bierkategorien sind also Weizen, Pils, Schwarzbier oder Helles – um jetzt bei den deutschen Kategorien zu bleiben.

Und worin unterscheiden sich die Stile konkret?

In Deutschland gilt das deutsche Reinheitsgebot. Darin steht, dass nur vier Zutaten verwendet werden dürfen: Malz, Hopfen, Wasser und Hefe. Jeder Stil ist durch diese Rohstoffe definiert. Beim Pils darf als Getreideursprung nur Gerstenmalz verwendet werden, während man beim Weizenbier Weizenmalz einsetzen darf. Dann ist definiert, wie hoch die Stammwürze und daraus resultierend, wie hoch der Alkoholgehalt sein darf. Außerdem, welche Farbe ein Stil hat und gewisse sensorische Ausprägungen sind auch festgelegt.

Welche wären das?

Also, wenn man ein Pils oder ein Weizenbier vergleicht, sind sie schon sehr unterschiedlich in ihrem Geschmacksprofil. Weizenbier ist eher fruchtig, vollmundig. Es hat so einen

leicht brotigen Charakter durch das Weizenmalz. Ein Pils ist dagegen schlank und trocken, herb. Und der Hopfen steht im Vordergrund. Das sind festen Rahmenbedingungen, in denen sich die Brauer bewegen und auch austoben können.

Ist das nicht schwierig?

Da würde ich nicht zustimmen. Wenn man sich die einzelnen Rohstoffe einmal anguckt, ist viel möglich. Alleine beim Thema Hopfen. Man denkt irgendwie, dass Hopfen nur eine Pflanze ist. Aber es gibt mehr als 100 verschiedene Sorten, weltweit sogar über 400, die ganz unterschiedlich schmecken und riechen können. Es gibt Aromahopfen-Sorten, die nach Zitrone oder Limette riechen. Es gibt Sorten, die tropisch-fruchtige Noten mit sich bringen, wie Mango und Maracuja. Was dann im Bier wiederzufinden ist.

Und das züchtet man einfach?

Ja, das ist wie bei Kräutern. Es gibt ja mittlerweile Ananas-Salbei und Schokoladen-Minze. Durch Züchtung entstehen diese Aromen.

Also ein kleines Schlupfloch, kreativ zu sein, innerhalb des deutschen Reinheitsgebots?

Ja, auf jeden Fall. Da ist ganz viel möglich, obwohl man nur mit vier Rohstoffen arbeiten darf. Aber es werden auch Biere mit Milchsäurebakterien vergoren. Wenn wir mal an eine Berliner Weiße denken – und ich meine nicht die, die mit Sirup gemischt wird und süß schmeckt. Sondern die, die ganz ursprünglich mit Milchsäurebakterien vergoren wird. Ein ganz leichtes Bier

mit zwei bis drei Volumenprozent Alkohol, ganz schlank, extrem sauer, aber richtig erfrischend, wenn es heiß ist.

Wie passt das zum Reinheitsgebot?

Es gibt hier Ausnahmeregelungen. Da würde ich Bayern ausklammern – da ist es schwieriger, solche Genehmigungen zu bekommen. Aber es gibt Ausnahmen für alte Stile, die auch als Bier bezeichnet werden dürfen. Wie die Berliner Weiße. Oder die Gose, wenn wir Richtung Leipzig beziehungsweise Goslar gucken, wo der Name herstammt. Da gibt es das Sauerbier, das noch mit Kochsalz versehen wird, also etwas salzig schmeckt.

Gibt es noch mehr Ausnahmen?

Recht viele. In Hannover gab es einen Stil, der ewig nicht gebraut wurde – der Broyhan. Dieser Stil arbeitet mit verschiedenen Gewürzen. Mit Koriander zum Beispiel. In ganz Deutschland gibt es unterschiedliche Stile, die dank einer Ausnahmeregelung möglich sind. Diese Biere sind einfach nur nicht so bekannt oder wurden jahrelang nicht gebraut. Wie man sieht: Mit Bier kann man eine ganz neue Welt entdecken.

Interview: Regina Hemme

 **ELISA RAUS**
BIERSOMMELIER-WELTMEISTERIN

Die 30-jährige Pressesprecherin der Störtebeker Braumanufaktur konnte sich 2019 gegen 79 Mitbewerber durchsetzen und ist als erste Frau die beste Bierverkosterin der Welt. Mehr Infos: www.stoerstebeker.com

Oderdelta

Die ausgedehnten Moore – wie hier im Oderdelta – binden im Torf aus abgestorbenen Pflanzenteilen mindestens so viel Kohlenstoff wie Wald. Moore sind die **EFFEKTIVSTEN KOHLENSTOFFSPEICHER** aller Landlebensräume.

Seeadler

Der deutsche Wappenvogel war durch Umweltgifte und Eiersammler fast ausgerottet. Dank strengem Schutz ist er **NICHT MEHR GEFÄHRDET**.

Der Planet Erde, unsere Heimat, ist bedroht – durch den Menschen. Der Kampf gegen Corona hat diese harte Wahrheit lange verdrängt: Der Klimawandel ist die größte Bedrohung unserer Zeit. Nie war es wichtiger, für unsere Erde zu kämpfen. Deshalb haben wir – die Medien des BurdaVerlags – uns entschlossen, gemeinsam für den Einklang von Mensch und Natur einzutreten und einen Beitrag zu nachhaltigerem Leben zu leisten. Dafür haben wir die Initiative For Our Planet ins Leben gerufen. Mehr Informationen dazu finden Sie hier: www.forourplanet.com

FÜR UNSEREN WICHTIGSTEN SPEICHERPLATZ

Elch

Der größte Hirsch der Welt ist bei uns noch

EXTREM SELTEN.

Aus Polen kommend,
siedeln sich die ersten
wieder an.



FOR OUR
PLANET-
powered by *Genuss*



„WEIN AUF BIER,
DAS RATE ICH DIR.
DIESE ALTE WEISHEIT
GILT AUCH HIER!“

Sommelière Christina Hilker

TOP 10-WEINE ZU GERICHTEN MIT BIER

BIER IST EINE INTERESSANTE ZUTAT FÜR FEINE SPEISEN. DIE GROSSE GESCHMACKSVIELFALT BIETET EIN BREITES SPEKTRUM, SPANNENDE KOMBINATIONEN LASSEN SICH DARAUS ZAUBERN. WEIN ALS BEGLEITUNG IST NICHT AUSGESCHLOSSEN, SONDERN EINE BEREICHERUNG

FLEISCH

1 ELEGANT

2020 Vin de Petanque, Mas de Libian, Ardèche, Frankreich

„Mas de Libian“ liegt abseits anderer Weinberge im unteren Ardèche-Tal. Optimal für den biologischen Weinbau. Wunderbar seidiger,beeriger Rotwein. Ein Traum zu Krustenbraten, Krieksauce und Kartoffelknödel (S. 16) und Rinderroulade in Altbiersauce mit Bratkartoffeln (S. 15). Um 9 Euro, etwa über www.wein-kreis.de



2 FILIGRAN

2017 Spätburgunder trocken, Weingut Scherer-Zimmer, Markgräflerland, Baden

Felix Scherer und Micha Zimmer keltern im ehemaligen Schweinestall der Familie Scherer eigenwillige und nachhaltige Weine. Ihr würzig-frischer Spätburgunder ist ein eleganter Gegenspieler zu Malzbier-Sauerbraten, Spätzle und Rotkohl (S. 14) sowie Pasta mit Schwarzbier-Wild-Bolognese (S. 11). Um 10 Euro, etwa über shop.scherer-zimmer.de



KREATIV

3 PRICKELND

2020 PetNat, Loimer, Kamptal, Österreich

Charmant und tiefgründig mit duftiger Anmutung von Aprikose, Roggenbrot und Weinhefe. Passt zu Hähnchenkeulen, Polentafries und Avocado-Salsa (S. 26) sowie zu Zwiebelringen in Rauchbiereteig mit Malz-Mayo (S. 22). Um 14 Euro, etwa über www.lebendigeweine.de



4 HEFIG

2019 Ríos, „Komokabras – Lías“, Rias Baixas, Spanien

Längeres Hefelager passt vortrefflich zu mit Bier verfeinerten Gerichten wie Lachs in Gose-Mania-Marinade auf Taboulé (S. 27) und Steinbeißerfilets in „Matrosenschlück“-Brühe (S. 25). Um 12,50 Euro, etwa über www.iberwine.de



FISCH

5 MINERALISCH

2019 Naturweiß, Weingut Kai Schätzel, Nierstein, Rheinhessen

Weine mit Spannung, rauchig und exotisch – ideal zu kross gebratenem Zanderfilet mit Möhren und Weiße Bohnen-Stampf (S. 39) oder Thunfisch-Sashimi, Rauchbier-Vinaigrette und Basmati (S. 34). Um 9,50 Euro, etwa über www.unserweinladen.de



FEINGLIEDRIG

6 2019 Eisacktaler Kerner DOP, Kloster Neustift, Südtirol, Italien

Klöster waren für Bierkultur bekannt, bevor sie Wein kelterten. Dieser Kerner passt zu Bachforelle mit Béarnaise und Guiness Pastinaken (S. 35) und Kabeljau im Kölsch-Teig mit Kartoffelsalat (S. 37). Um 12,50 Euro, etwa über www.nobis-weine.de

VEGGIE

7 SAFTIG

2018 Saugut, Fendt Weinfamilie, Ortenau, Baden

Der Name ist Programm bei diesem Wein von Jürgen Fendt, der nach 18 Jahren als Top-Sommelier zum Winzer wurde. Dieser Tropfen bereitet Freude zu Ofengemüse mit Bockbier-Senfsauce (S. 52) oder Altbier-Cheddar-Fondue mit Gemüse-Sticks (S. 51). Um 9,50 Euro, etwa über www.weingood.de

ERFRISCHEND

8 Von Wiesen Apfel und Hopfen Perlwein

Know-how und Spaß am Tüfteln führten zur Vereinigung von Bier und Apfelwein. Perfekter Frische-Kick mit Zitrus zu Blumenkohl im Bierteig mit Wasabi-Vanille-Dip (S. 49) und Topinambur in Zitronenbutter mit Halloumi (S. 53). Um 13 Euro, etwa über www.vinocentral.de

TEIG

9 WÜRZIG

2017 Naked Red, Weingut Heinrich, Burgenland, Österreich

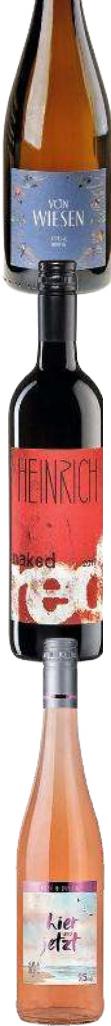
Rotwein für alle Tage auf hohem Niveau, das kann Heinrich. Saftige helle rote Beeren in Verbindung mit Kräutern und Specknoten, leicht gekühlt eine Wonne zu Altbier-Focaccia, belegt mit Pfeffersteak und Kapern (S. 68) oder Malzbier-Burger (S. 67). Um 8,50 Euro, etwa über www.gute-weine.de

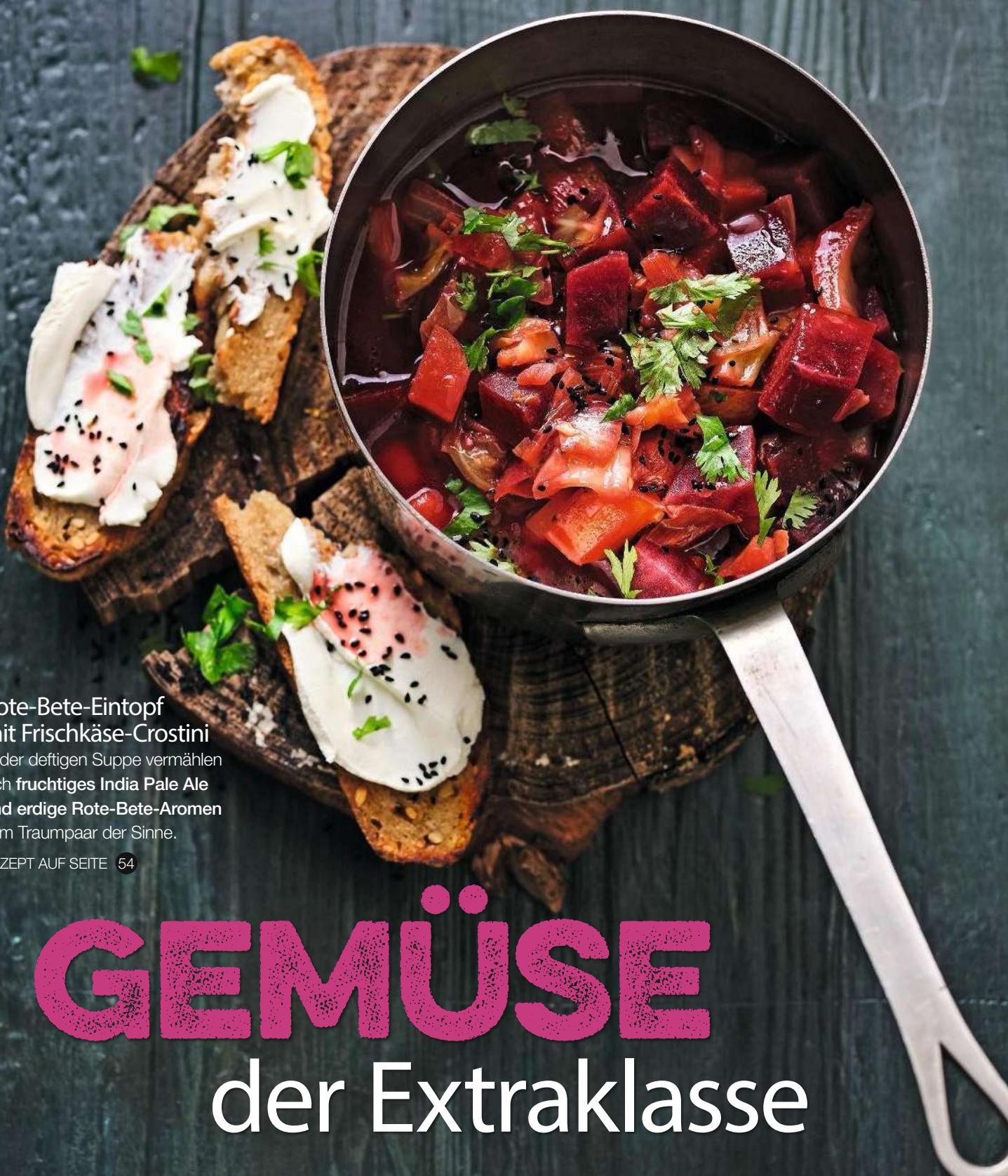
SWEETS

10 BELEBEND

Hier und Jetzt Rosé duftig, WZGeg, Möglingen; Württemberg

Unbeschwerter Weingenuss für genussvolle Momente. Beeren und Kirschen vereint mit feiner Süße und frischer Säure. Tolles Pendant zu „Auszogne“ mit Himbeerbier-Crème-brûlée (S. 81) und Weizenbier-Brandteigtorte mit Honig-Popcorn (S. 80). Um 5 Euro, etwa über www.wzg-weine.de





Rote-Bete-Eintopf mit Frischkäse-Crostini

In der deftigen Suppe vermählen
sich **fruchtiges India Pale Ale**
und erdige Rote-Bete-Aromen
zum Traumpaar der Sinne.

REZEPT AUF SEITE 54

GEMÜSE der Extraklasse

Endlich wird es mit Kürbis, Möhre und Co. wieder heimelig in unserer Küche.

Grund genug, die Stars der Saison mal mit Alt-, mal mit Bock- oder mit den
aufregenden Noten von Rauchbier in Szene zu setzen. So macht veggie Spaß

Blumenkohl im Bierteig mit Wasabi-Vanille-Dip

Mit **Rauchbier im Teig** und der außergewöhnlichen Würz-Kombi im Dip wird der bodenständige Kohl zum Erlebnis für Feinschmecker.

REZEPT AUF SEITE 54



KLASSIKER

mit neuem Dreh



Süßkartoffel-Pilz-Auflauf mit Lauchsalat

Stout-Bier macht das Schichtwerk zum saftigen Vergnügen. Im Lauchsalat setzt Kirschbier süßlich-fruchtige Akzente.

REZEPT AUF SEITE 54



Altbier-Cheddar-Fondue mit Gemüse-Sticks

Für gemütliche Runden mit den Liebsten darf es gerne mal etwas deftiger zugehen. **Das würzige Ofengemüse** ist ein willkommener leichter Gegenspieler.

REZEPT AUF SEITE 55



AROMEN

in Vollendung



Ofengemüse mit Bockbier-Senfsauce

Herbstliches Gemüse mit etwas Orangenschale im Ofen garen, dazu die **cremige Sauce** und **knusprige Kartoffeltaler** – mehr braucht es nicht für das ultimative Wohlfühlgericht!

REZEPT AUF SEITE 55

Altbier-Kürbis-Scones mit Rote-Bete-Salat

Raue Biernoten und leichte Süße in den Scones zu **pikanten Anklängen von Meerrettich und Oktoberfestbier im Salat** – ein reizvolles Spiel für den Gaumen!

REZEPT AUF SEITE 56



Topinambur in Zitronenbutter mit Halloumi

Der Sud aus hellem Bier, Zwiebeln und Zitrone verleiht den nussigen, Knollen einen frischen Touch. Die kurz gebratenen Kapstachelbeeren setzen dazu perfekte säuerliche Akzente.

REZEPT AUF SEITE 56

HERBSTGEMÜSE trifft auf kräftige

Kartoffeltaler

So macht man die Beilage zum Ofengemüse mit Bockbiersenfsauce
rechts: Die Kartoffeln schälen, würfeln, in gesalzenem Wasser in 15–20 Minuten weich kochen. Abgießen, ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Dann mit Mehl, Stärke, Eigelb und gehacktem Thymian vermengen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle (3–5 cm dick) formen. Rolle in Scheiben (ca. 1,5 cm) schneiden. In einer beschichteten Pfanne 2 EL Erdnussöl erhitzen und die Kartoffeltaler darin beidseitig goldbraun und kross braten.



Passende Weine finden Sie auf S. 46/47



Rote-Bete-Eintopf mit Frischkäse-Crostini

Bild auf Seite 48

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Zutaten für 4–6 Portionen

200 g Zwiebeln
 500 g Rote-Bete-Knollen
 200 g Möhren
 200 g Knollensellerie
 200 g Kartoffeln (am besten vorwiegend festkochende nehmen)
 200 g Weißkohl
 200 g Lauch (auch Porree genannt)
 3 EL Erdnussöl, 1 Lorbeerblatt
 ca. 1 TL Kümmelsamen
 500 ml Gemüsebrühe
 200 ml India Pale Ale (IPA, ein Bier mit deutlichem Hopfenaroma)
 Salz, Pfeffer
 nach Belieben Petersilien- oder Korianderblätter zum Garnieren
 6 große Scheiben Roggenbrot
 250 g Frischkäse
 2 TL Schwarzkümmelsamen

1. Zwiebeln abziehen, Rote Bete, Möhren, Sellerie und Kartoffeln schälen. Alles in 1–2 cm große Würfel schneiden. Weißkohl vierteln, den harten Strunk herauschneiden. Kohl in kleine Stücke schneiden. Lauch putzen, gründlich waschen (auch zwischen den einzelnen Schichten) und in fingerdicke Scheiben schneiden.

2. Öl in einem breiten Topf erhitzen und die vorbereiteten Gemüse darin bei mittlerer bis starker Hitze ca. 5 Minuten rundum kräftig anrösten. Lorbeerblatt sowie Kümmelsamen unterrühren. Mit der Brühe ablöschen und die Suppe zugedeckt ca. 30 Minuten köcheln lassen.

3. Dann das Bier dazugießen. Den Eintopf noch 5–10 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Inzwischen die Kräuterblättchen grob hacken. Die Roggenbrot scheiben toasten und mit Frischkäse bestreichen. Crostini und Eintopf mit Schwarzkümmel und den Kräutern bestreuen und alles servieren.



Blumenkohl im Biereteig mit Wasabi-Vanille-Dip

Bild auf Seite 49

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

400 g Mehl, 3 TL Backpulver, Salz
 550 ml Rauchbier (gekühlt)
 600 g Blumenkohlröschen
 1 TL Madras-Currypulver
 1 Vanilleschote, 1–3 TL Wasabi-Paste (scharfer japanischer Meerrettich)
 150 g Crème fraîche, 2 EL Olivenöl
 1 EL weißer Balsamico-Essig
 ca. 1 l Frittieröl, etwas Petersilie

1. Mehl in eine Schüssel füllen und für mindestens 10 Minuten in das Tiefkühlfach stellen. Das kalte Mehl mit Backpulver, ½ TL Salz und Rauchbier zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Den Teig im Kühlschrank aufbewahren.

2. Die Blumenkohlröschen in kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren. Abgießen, abschrecken, danach in einer Schüssel mit Salz und Curry vermengen.

3. Vanilleschote längs halbieren. Vanillemark aus einer Hälfte herauskratzen (siehe Tipp unten) und mit Wasabi, Crème fraîche, Olivenöl und Essig gut verrühren.

4. Öl in einem Topf auf 160–170 Grad erhitzen. Die Kohlröschen portionsweise durch den Rauchbiereteig ziehen und nach und nach im heißen Öl goldbraun und knusprig ausbacken. Herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Blumenkohlröschen mit Petersilie garnieren und mit dem Wasabi-Vanille-Dip servieren.

Tipp: Die übrige Vanilleschote kann man in Milch, Sahne oder auch Saft aufkochen und damit dann beispielsweise Pudding zubereiten. Oder man streicht das übrige Mark heraus, erwärmt es in Butter und verwendet diese Vanillebutter als Aroma-Booster für Saucen aller Art. Die (trockene) leere Schote mit feinkörnigem Zucker bedecken und einige Tage ziehen lassen; so entsteht selbst gemachter Vanillezucker.



Süßkartoffel-Pilz-Auflauf mit Lauchsalat

Bild auf Seite 50

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 100 Minuten

Zutaten für 4–6 Portionen

DAS BRAUCHT MAN:
 Auflaufform (ca. 30x20 cm)
 480 g Zwiebeln, 4 EL Erdnussöl
 Salz, Pfeffer, 750 g Süßkartoffeln
 250 g Kartoffeln (mehligkochende)
 200 g kleine Rosé-Champignons
 100 g Cheddar, 330 ml Stout (ein obergäriges dunkles englisches Bier)
 200 ml Gemüsebrühe, 1 TL Zucker
 etwas Butter für die Form
 je 1 Handvoll glatte Petersilien- und Korianderblätter, 400 g Lauch
 150 g griechischer Joghurt
 80 ml Kriek (belgisches Kirschbier)

1. Zwiebeln abziehen, 400 g in fingerdicke Scheiben schneiden. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin in ca. 10 Minuten rundum anrösten, mit Salz und Pfeffer würzen. Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen.

2. Süßkartoffeln und Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben hobeln, salzen, pfeffern. Pilze putzen. Cheddar grob reiben.

3. Stout, Brühe und Zucker aufkochen. Auflaufform mit Butter einfetten. Süßkartoffeln, Kartoffeln, angeröstete Zwiebeln und Pilze einschichten. Biermischung darübergießen. Ein paar Kräuter zum Garnieren beiseitelegen, die übrigen darüber verteilen, mit Cheddar bestreuen. Auflauf im Ofen ca. 60 Minuten backen.

4. Inzwischen Lauch putzen, gründlich waschen, in fingerdicke Scheiben schneiden. Lauch in Salzwasser ca. 3 Minuten kochen. Abgießen, abtropfen lassen. Übrige 80 g Zwiebeln fein würfeln. Mit Lauch, Joghurt und Kriek-Bier vermischen. Salat salzen, pfeffern, mit Kräutern garnieren.

5. Süßkartoffel-Champignon-Auflauf aus dem Backofen nehmen und zusammen mit dem Lauchsalat servieren.

Biere – so spannend!



Altbier-Cheddar-Fondue mit Gemüse-Sticks

Bild auf Seite 51

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten

Zutaten für 4–6 Portionen

150 g Süßkartoffeln

150 g Kartoffeln (mehligkochende)

150 g Knollensellerie

150 g Möhren, 150 g rote Zwiebeln

150 g Hokkaido-Kürbis

150 g Fenchel, 3 EL Olivenöl

1 TL Chilipulver

1 TL Paprikapulver (rosenscharf)

1 EL Ajvar (orientalische Paprikapaste, gibt es in mehreren Scharf-abstufungen)

2 TL Korianderkörner, Meersalz

Pfeffer, 250–300 g Cheddar-Käse

3 Knoblauchzehen, 2 TL Butter

2 TL Mehl, 100 ml Gemüsebrühe

200 ml Altbier, Pfeffer

1. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen.

2. Süßkartoffeln, Kartoffeln, Sellerie und Möhren schälen und in etwa fingerdicke längliche Sticks schneiden. Zwiebeln abziehen und wie auch den Kürbis und den Fenchel in fingerdicke Spalten schneiden. Alles Gemüse mit Olivenöl, Chili, Paprika, Ajvar, Koriander, Salz und Pfeffer vermengen. Gemüse auf einem Backblech verteilen und im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 40 Minuten backen.

3. Währenddessen den Cheddar grob reiben. Knoblauch abziehen, längs halbieren. Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen. Das Mehl einrühren, bis eine feste, glatte Masse entsteht. Dann unter ständigem Rühren nach und nach Brühe und Bier dazugießen. Knoblauch zufügen, Sauce ca. 1 Minute leise köcheln lassen. Dann Topf vom Herd nehmen, den Cheddar nach und nach unterrühren und in der Sauce schmelzen lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Gemüse aus dem Ofen nehmen und zum warmen Cheddar-Fondue servieren.



Ofengemüse mit Bockbier-Senfsauce

Bild auf Seite 52

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

4 Kohlrabi (à ca. 200 g), Salz

150 g mittelgroße weiße Zwiebeln

150 g kleine rote Zwiebeln

1 Knoblauchknolle, 1 Orange (Bio) etwas Butter, 4 EL Olivenöl

Pfeffer, 1 großer Rosmarinzweig

100 ml Gemüsebrühe, 600 g Kartoffeln (vorwiegend festkochende)

1–2 EL Mehl und etwas Mehl zum Arbeiten, 1 EL Speisestärke

1 Eigelb, 1 TL Thymianblättchen

3 EL Erdnussöl, 100 g Schalotten

1 EL mittelscharfer Senf

150 ml Bockbier, 200 g Schlagsahne

evtl. Basilikum zum Garnieren

1. Ofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) heizen. Kohlrabi schälen, 5 Minuten in Salzwasser kochen. Dann in dicke Scheiben schneiden. Alle Zwiebeln abziehen, die weißen vierteln, die roten ganz lassen. Knoblauchknolle halbieren. Orange heiß waschen, 4 dünne Schalenstreifen abziehen (übrige Orange anderweitig verwenden). Ofenfeste Form ausbuttern, alle vorbereiteten Zutaten in der Form verteilen. Mit Olivenöl beträufeln, salzen, pfeffern. Rosmarinzweig dazulegen, Brühe angießen. Mit Backpapier abdecken, im vorgeheizten Ofen ca. 60 Minuten garen.

2. Inzwischen aus den Kartoffeln die Kartoffeltaler herstellen: Wie man die macht, siehe ganz links am Seitenrand.

3. Für die Sauce Schalotten abziehen, fein würfeln. 1–2 TL Butter und restliches Erdnussöl (1 EL) in einem Topf erhitzen, Schalotten darin in ca. 2 Minuten glasig dünsten. Senf unterrühren, mit Bier ablöschen, ca. 3 Minuten einköcheln. Sahne angießen, köcheln lassen, bis die Sauce schön sämig ist. Mit Salz, Pfeffer würzen.

4. Ofengemüse mit der Bockbier-Senfsauce und den Kartoffeltalern anrichten. Evtl. mit Basilikum garnieren, servieren.



Lactose-Intoleranz?

Lactrase® 6000 aus der Apotheke

- Mini-Tabletten mit 6000 Einheiten im praktischen Klickspender
- Mit der millionenfach bewährten Sofort-Wirkung
- Top: 480er-Jumbo-Nachfüllpack! Ökologisch sinnvoll und Mini-Preis**



Seit 20 Jahren die Nr. 1*

Lactrase®
Milchprodukte
unbeschwert genießen!

* Meistverkaufte Marke im Segment Lactasepräparate Apoth./Einzelhd. ** 39,95 € UVP.

Köstliche KOMBINATIONEN

Bunte Lampions

Das Wort Physalis stammt aus dem Griechischen und heißt übersetzt Hülle oder Blase, was das Aussehen dieser dekorativen Früchte ziemlich treffend beschreibt: Leuchtend orangefarbene, papierartige Hüllen hängen an den Zweigen dieses Nachtschattengewächses. Diese Lampions umschließen gelbe oder rötliche Beeren. Essbar sind die Früchte jener Physalis-Arten, die bei uns unter dem Namen Kapstachelbeere oder Andenbeere in den Handel kommen. Bei der Lampionblume, die auch in Europa heimisch ist, sollte man jedoch vorsichtig sein und höchstens Minimengen ihrer Beerenfrüchte genießen.



Altbier-Kürbis-Scones mit Rote-Bete-Salat

Bild auf Seite 53 oben rechts

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 80 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

400 g Rote-Bete-Knollen, Salz
2 Lauchzwiebeln
1 Handvoll Korianderblätter
2-3 EL Sahnemeerrettich
2 EL weißer Balsamico-Essig
120 ml Oktoberfestbier
4 EL Olivenöl, Pfeffer
400 g Hokkaido-Kürbis
180 g Mehl, ½ TL Natron
1 TL Backpulver, 1 Ei (Größe M)
70 g Butter, 2 TL Rosmarinnadeln
60-80 ml Altbier, 3 EL Erdnussöl

1. Rote Bete waschen, in Salzwasser in ca. 1 Stunde garen. Abgießen, etwas abgekühlt schälen und in Würfel schneiden. Lauchzwiebeln putzen, klein würfeln, Koriander hacken. Beides mit Roter Bete, Meerrettich, Essig, Oktoberfestbier sowie Olivenöl vermengen. Salzen und pfeffern.
2. Inzwischen Kürbis halbieren, Kerne entfernen. Kürbis in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Diese in kochendem Salzwasser ca. 15 Minuten garen. Abgießen, ausdampfen lassen. Danach Kürbis mit Mehl, Natron, Backpulver, ½ TL Salz, Ei, Butter, Rosmarin und Altbier mit den Händen zu einem festen Teig verkneten.
3. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen. Erdnussöl in einer ofenfesten Pfanne (Ø ca. 22 cm) erhitzen, Kürbismasse in die Pfanne geben, flach drücken und bei mittlerer Hitze von einer Seite 3-4 Minuten anrösten. Den Fladen auf einen Teller gleiten lassen (nicht stürzen!). Die Pfanne über den Scone legen. Pfanne und Teller umdrehen, sodass die ungebackene Seite nun unten ist. Pfanne auf der unteren Schiene in den Ofen schieben, Scone 8-10 Minuten backen.
4. Kürbis-Scone aus dem Ofen nehmen, auf ein Brett gleiten lassen, in Stücke schneiden. Mit Rote-Bete-Salat servieren.



Topinambur in Zitronenbutter mit Halloumi

Bild auf Seite 53 unten links

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

300 g Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen
1 Zitrone (Bio), 800 g Topinambur
Salz, 6 EL Erdnussöl, 100 g Butter
330 ml helles Bier, Pfeffer
1 Handvoll Physalis (Kapstachelbeeren; siehe auch den Tipp links)
500 g Halloumi (Grillkäse)
evtl. ca. 1 TL Chiliflocken
1 Handvoll Korianderblätter

1. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, beides fein hacken. Zitrone heiß waschen, trocken tupfen. Etwa 1 TL Schale fein abreiben. Zitrone halbieren, aus einer Hälfte den Saft auspressen und die andere Hälfte in dünne Scheiben schneiden.
2. Topinambur waschen, schälen und in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden. Die Topinambur in Salzwasser ca. 5 Minuten vorkochen, abgießen und kalt abschrecken.
3. In einem Topf 3 EL Erdnussöl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Topinambur und Butter zufügen, weitere 2 Minuten mitbraten. Helles Bier, Zitronenabrieb, -saft und -scheiben dazugeben, aufkochen. Hitze reduzieren, alles zugedeckt 10-12 Minuten schmoren lassen. Dann mit Salz, Pfeffer abschmecken.
4. Physalis aus den papierartigen Hüllen lösen, waschen, halbieren. Halloumi in fingerdicke Scheiben schneiden. Übriges Öl (3 EL) in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen, Halloumi darin auf beiden Seiten goldbraun anrösten. Physalis dazugeben, unterschwenken, mit Pfeffer und Salz (wenig, der Käse kann oft sehr salzig sein) würzen, vom Herd nehmen.
5. Geschmortes Topinamburgemüse mit der Zitronenbuttersauce auf Teller verteilen. Den Halloumi-Physalis-Mix darüber verteilen. Nach Belieben mit Chiliflocken bestreuen und mit Koriander garnieren.

Ihr persönliches Kochbuch mit CEWE und Lust auf Genuss

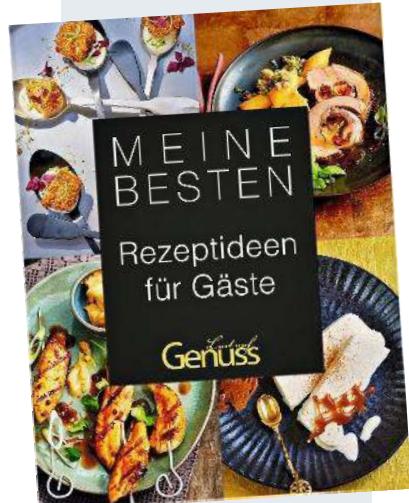
Sie suchen ein besonderes Geschenk oder möchten Ihre Lieblingsrezepte in einem persönlichen Album sammeln? Dann ist unser schönes, individuell gestaltbares Foto-Kochbuch genau das Richtige.

Kreieren Sie ein Kochbuch mit Ihren eigenen Lieblingsrezepten und Fotos – oder auch mit den besten Rezepten aus Lust auf Genuss.

Klicken Sie rein! Mehr Infos: <https://www.daskochrezept.de/lust-auf-genuss/foto-kochbuch>

Verschiedene Ausführungen möglich, zum Beispiel im Großformat mit Hardcover und 26 Seiten ab 26,95 EUR (zzgl. Versandkosten).

<https://www.cewe.de/cewe-fotobuch/fotokochbuch.html>





Gedichte aus Hopfen und Malz

Modern, kreativ und geschmackvoll: Diese neuen Craftbiere sind perfekte Begleiter zu unterschiedlichsten Speisen und zaubern ein Aromafeuerwerk auf die Zunge. Probieren!



SAUER MACHT GENUSS

Die Macher vom Brauhaus Lemke in Berlin reanimieren die Berliner Weisse, die fast ausgestorben war. **Das gefällt mir:** Die „Budike Weisse“ ist keine gepanschte Version mit Sirup, sondern eine original Weiße mit säuerlich-fruchtigem Profil. Perfekt etwa zu Ziegenkäse. **Infos:** um 3,80 Euro, etwa über www.bierlinie-shop.de

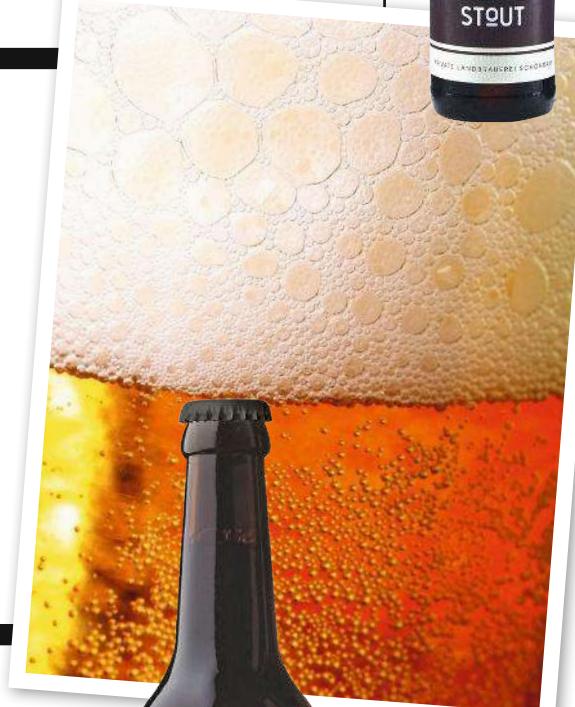
SCHMEICHELNDE AROMEN

Für ihr Pale Ale mischen die Macher der Brauerei Mücke aus Essen frischen Ingwer dazu. Somit ist das Bier nicht nach dem Reinheitsgebot gebraut. **Das gefällt mir:** Das süffige fruchtige Bier hat eine leichte Schärfe. Es harmoniert super mit Curry-Gerichten. **Infos:** um 3 Euro, etwa über www.banneke.com



MODERN INTERPRETIERT

Pils ist mit Abstand der beliebteste Bierstil der Deutschen. Mashsee aus Hannover präsentiert eine kreative Version. **Das gefällt mir:** Es handelt sich um eine knackige und moderne Interpretation mit Aroma-hopfen, der dem Pils sanfte Zitrusnoten und einen tropischen Anklang verleiht. Ein genussvoller Allrounder, der auch gut zu Meeresfrüchten passt. **Infos:** um 2 Euro, über <https://shop.mashsee.de>



TRADITION TRIFFT MODERNE

Die Privatbrauerei Schönram aus dem Alpenvorland war wohl die Erste, die diesen nachtschwarzen, kräftigen alten englischen Bierstil hierzulande aufgelegt hat.

Das gefällt mir: Das Bier präsentiert Aromen von Zwetschgen, Kaffee sowie Kakao und hat mit 9,5 Prozent ordentlich Wumms. Perfekt als Digestif oder zu gereiftem Gorgonzola. **Infos:** um 2,60 Euro, etwa über <https://bierothek.de>



FRUCHTIGE TRINKFREUDE

„India Pale Ale“ gilt als Mutter-Bierstil der Craft-bier-Szene. Die Wittenauer Brauerei aus Neu-münster legt eine sehr fruchtige Variante vor.

Das gefällt mir: Eine spritzige Leichtigkeit und tropische Fruchtnuancen schaffen eine hohe Trinkfreude. Passt zu leichtem Fisch oder scharfen asiatischen Gerichten. **Infos:** um 3,30 Euro, etwa über www.craftbeer-shop.com

HERBSTGLÜCK

Gefüllt, frittiert, gebraten – mit Pilzen lassen sich im Nu feine Köstlichkeiten auf die Teller zaubern. Wunderbar, was uns die edlen Schätze aus dem Wald hier bieten

GEFÜLLTE CHAMPIGNONS

Die Stiele von **300 g Champignons**

entfernen und hacken. Mit **je 1 gewürfelten Paprika, Zwiebel und Knoblauchzehe** in **Olivenöl** anbraten. Die Mischung mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.

Champignons einölen, mit dem Gemüsemix füllen. Im Ofen bei 200 Grad (Umluft) 15–20 Minuten backen.

Zum Servieren **geriebenen Parmesan** und **gehackte Kräuter** darüberstreuen.



GEBACKENE PILZE

350 g Pilze (z. B. Champignons und Austernpilze) putzen und evtl. halbieren. **3 Eier** verquirlen, mit **Salz** und **Pfeffer** würzen.

80 g Mehl und **150 g Pankomehl** jeweils in eine Schale geben. Pilze im Mehl wenden, durch das Ei ziehen, dann im Pankomehl wälzen. Topf mit **reichlich Öl** auf ca. 175 Grad erhitzen. Die Pilze darin goldbraun frittieren. **Köstlich dazu:** mit Wasabi verfeinerte Mayonnaise und ein paar Limettenspritzer.



CROSTINI

12 Scheiben Weißbrot mit **Olivenöl** beträufeln und in einer Pfanne kross anbraten.

Schnittflächen mit einer halbierten **Knoblauchzehe** einreiben. **300 g Portobello-Pilze**

putzen und in **Olivenöl** anbraten. Mit **Salz** sowie **Pfeffer** würzen und in Streifen schneiden. Brote mit **150 g Ricotta** bestreichen und die Pilze darauf verteilen. Mit **Schnittlauchröllchen** und **Thymian** bestreuen.

Tipp: Die Crostini schmecken auch wunderbar mit Kräutersaitlingen oder Steinpilzen.

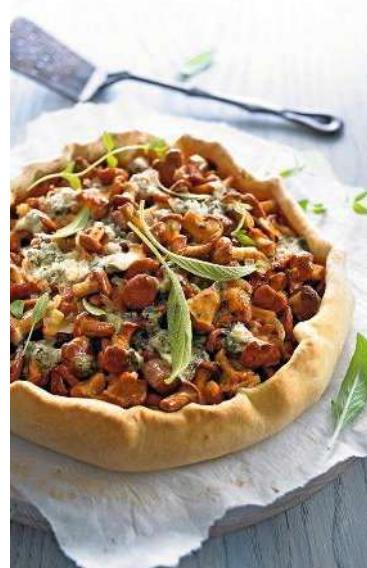


TARTE

800 g Pfifferlinge putzen, evtl. klein schneiden. Mit **1 gewürfelten Zwiebel** in **Butter** 5 Min. anbraten.

Mix im Sieb abtropfen. Form (Ø 26 cm) einfetten, mit **300 g Tarteteig** auskleiden. Pilzmix einfüllen. **2 Eier, 150 g Sahne, 50 g Crème fraîche, Salz und Pfeffer** verrühren. Über die Pilze gießen, darauf **120 g Roquefort** verteilen.

Tarte bei 180 Grad im Ofen 35–40 Min. backen. Mit **Kräutern** garnieren.



Wo Ikonen junge Talente wachsen lassen.

Weine aus der Pfalz:
Qualität, die man schmeckt.



Die 13 deutschen Weinregionen sind
geschützte Ursprungsbezeichnungen.



Die Pfalz ist eines der 13 deutschen Weinanbaugebiete, das die EU als geschützte Ursprungsbezeichnung anerkannt hat. Typisch für das zweitgrößte deutsche Weinbaugebiet ist das mediterrane Klima. Geschützt vom Pfälzerwald gedeihen hier vor allem weiße Sorten wie Riesling, Weiß- und Grauburgunder, bei den Rotweinen dominieren Dornfelder und Spätburgunder. www.pfalz.de/gu

Zum Wohl.
Die Pfalz.

Willkommen
in besten Lagen.
deutscheweine.de

kurz
nachgefragt
bei

Ben
Pommer *

„BIER PASST ZU JEDEM GERICHT“

ES KOMMT AUF DIE SORTE AN, DENN BIER IST NICHT GLEICH BIER.
DAS ZU VERMITTELN, IST DIE MISSION VON FOODKONZEPT-PROFI BEN
POMMER UND SEINEM TEAM VOM „BR&O BRWHOUSE“ IN BERLIN





Sie entscheiden, welche Speisen zu welchem Bier gereicht werden. Wie machen Sie das?

Die klassische Weinbegleitung ist ja bekannt und wir übersetzen das Ganze mit Bier. Dabei orientieren wir uns vor allem an zwei Komponenten, Zeit und Intensität.

Klingt kompliziert ...

Nein, so beschreibt man einfach erst einmal, was im Mund passiert. Zum Beispiel, wenn man ein Stück Sellerie isst. Wir schauen, welche Geschmacksnuancen sich zu welchem Zeitpunkt entfalten. Und dann überlegen wir, welches Bier den Geschmack entweder unterstützt oder positiv beeinflusst.

Wie gehen Sie konkret vor, wenn Sie ein neues Rezept entwickeln?

Wenn wir ein neues Gericht kreieren, richten wir uns erst einmal nach der Saison. Nehmen wir zum Beispiel Erbsen. Dann probieren wir alles durch: Fermentieren, frittieren, dörren, räuchern, kochen und überlegen uns den perfekten Partner. Das könnte Kohlrabi sein. Aber leicht, roh, nicht in Sahne gekocht. Wenn man diese Basis hat, entscheidet man über den Bierstil. In diesem Fall haben wir ein leichtes, sommerliches Gericht. Dazu würde gut ein kaltgehopftes Bier mit Zitrusnote passen.

Gibt es Faustregeln?

Je mehr Kohlensäure das Bier hat, desto frischer wirkt es und desto frischer sollte man dazu kochen, um eine Harmonie herzustellen.

Welche Gerichte passen noch zu Bier mit Zitrusnote?

Solche, die vom Grundcharakter leicht sind. Also mit viel Kräutern. Gemüse, das einen feinen Geschmack hat, wie eben Erbsen, aber auch Spargel zum Beispiel oder Tomaten.

Welche Biere passen gut zu schweren Gerichten wie Geschmortem?

Je höher der Alkoholgehalt, desto dichter und schwerer kann das Gericht sein. Zu einem geschmorten Sellerie-Pilz-Eintopf, der so röstig, leicht erdig schmeckt, reiche ich ein Bier mit hohem Alkoholgehalt, mit einem hohen Malzkörper, starkem Röstmalz wie dunkle Biere, die nach Kaffee und dunkler Schokolade schmecken. Oder kaltgehopftes Bier mit Pinienaroma. Dazu passen auch super geröstete Pilze, Sellerie oder Kohl. Der passt ohnehin einfach hervorragend zu Bier.

Wer ist noch ein perfekter Partner?

Grundsätzlich Gemüse. Besonders welches, dass einen leichten Bitterton entwickelt. Entweder selbst oder durchs Rösten. Gerösteter Grünkohl entwickelt so eine florale Note und passt zu ganz vielen Bieren.

Was passt gar nicht zu Bier?

Da würde ich zurückfragen, zu welchem? Das ist wie mit Wein. Letztlich passt zu jedem Essen ein bestimmtes Bier. Allein in Deutschland gibt es über 7.000 Biere, die alle unterschiedlich schmecken.



Echtes Handwerk

BRLO wurde 2014 von den Studienfreunden Katharina, Christian und Braumeister Michael gegründet. Geführt wird BRLO heute von Katharina, Michael und Ben (li.). Die Craftbiere werden nachhaltig, hochwertig und möglichst regional in kleinen Mengen produziert.

Haben Sie eine Lieblings-Bier-Food-Kombi?

Ja. Gegarter Blumenkohl zu unserem IPA oder Pale Ale. Der Blumenkohl wird erst gegart, dann mit einer Pale-Ale-Glasur bestrichen, mit einer Vadouvan-Mischung gewürzt und dann noch mal im Ofen mit Parmesan überbacken. Dazu gibt es eine Vinaigrette aus grünen Bohnen und süßsauer eingelegten roten Zwiebeln. Die Biere sind beide kalt gehopft, sehr hopfenaromatisch und haben einen schönen Malzkörper, der die Cremigkeit des Käses und des Blumenkohls auffängt. Die hohe Hopfenaromatik verbindet sich mit den floralen Noten der grünen Bohnen und der Vadouvan-Mischung.

Noch ein Tipp fürs Kochen mit Bier?

Statt Essig verwende ich gerne unsere Berliner Weiße. Ein Sauerbier für eine Vinaigrette. Oder eine Bierglasur bei Früchten als Dessert.

Interview: Neele Kehrer

 **BEN POMMER**
KULINARISCHER LEITER

Der Geschäftsführer vom „BRLO BRWHOUSE“ bringt Food und Bier zusammen und findet immer die passende Begleitung zu den 20 gezapften Bieren und bis zu 40 wechselnden Flaschenbieren. Darunter natürlich die BRLO-Craftbier-Klassiker.
www.brlo-brhouse.de

Jossi Loibl, Experte für Weine & Co.

Unser Autor schreibt mit Leidenschaft über edle Tropfen



DIE NEUE LUST AM DOSENBIER

LANGE WAR ES FAST VON DER BILDFLÄCHE UND DEN TISCHEN VERSCHWUNDEN. JETZT FEIERT ES SEIN COMEBACK. UND DER INHALT IST SPANNEND WIE NIE

D

as Zischen ist wieder zu hören. Die Bierdosen-Kultur hat sich deutlich weiterentwickelt. Bier in Dosen zu verpacken hat objektiv einige Vorteile: Das Blech lässt kein Licht ans Getränk, keinerlei Gasaustrausch zu und ist erheblich stabiler als Glas. Ein großer Pluspunkt ist das geringe Gewicht. Eine moderne Alu-Dose mit 0,5 Liter Inhalt wiegt gerade mal 16 Gramm. Das macht die Dose für die Logistik sehr interessant, sie lässt sich zudem gut stapeln und das Material kann zu 100 Prozent recycelt werden. Außerdem kann man leichter aus ihr trinken als aus der

TREND UND TRADITION

Holsten Urtyp: „Taschenfass“ ist auf der Dose zu lesen. Inhalt ist der helle Klassiker aus dem Herzen von St. Pauli.

Dank milder Würze und zurückhaltender Hopfung ein sehr, sehr süffiges Bier. 0,5 l um 80 Cent im Supermarkt.

Lervig No Worriest: Alkoholfreies IPA (Imperial Pale Ale) mit Duft nach Maracuja und Mango, zu dem sich Ananas und Limette gesellen. Spritzig-frischer und anhaltender Geschmack.

0,33 l um 3,30 Euro, etwa bei www.beyondbeer.de

Franziskaner Premium Weißbier

naturtrüb: Da steckt Tradition drin.

Münchener Hefeweizen mit typisch fruchtig-malzigem Geschmack.

Um 1 Euro im Supermarkt.



Flasche. Das erste Dosenbier kam 1935 in den USA auf den Markt und nach dem Zweiten Weltkrieg mit Soldaten nach Europa. 1951 ging es dann auch in Deutschland damit los. In die ersten Bierdosen mussten noch Löcher gestanzt werden, um sie zu öffnen.

Weltweiter Siegeszug

In den 1960er-Jahren löste dann Aluminium nach und nach das Weißblech als Ummantelung ab, was die Dosen leichter machte. Als 1971 die Abrisslasche mit dem typischen Ring eingeführt wurde, setzte die Dose zum weltweiten Siegeszug an. Der Erfolg war so groß, dass durch die Dosen ein Umweltproblem entstand. Deutschland führte deshalb 2003 das Dosenpfand ein, um das zuvor heftig diskutiert und gerungen worden war. Die Bierdose geriet dann erst einmal aus dem Fokus.

Spielwiese für Designer

Mit der weiter wachsenden Vielfalt an Bieren aus Deutschland, aber auch der übrigen Welt, erlebt die Bierdose inzwischen ein Revival. War es viele Jahre lang eher nur für Strandpartys und „To go“ gefragt, greifen nun auch anspruchsvolle Bier-Fans zum Blech. Viele Brauereien nutzen die relativ große Fläche der Dose, um sie mit kreativen Motiven und Farben zu bedrucken. Auffälliges Design und die Geschmacksvielfalt verhelfen der Dose zu einem neuen Kultstatus.

Basilikum-Gnocchi mit Tomaten-Ricotta-Sauce

Das Geheimnis traditioneller italienischer Küche:
Tomaten aus Parma von ORO di Parma.

100 % sonnengereifte Tomaten aus der Region Parma, kombiniert mit wenigen aber hochwertigen Zutaten, schonende Verarbeitung und ein nachhaltiger Transport nach Deutschland über den Schienennweg zeichnen ORO di Parma aus. Tomaten und Gnocchi – zwei absolute Klassiker der italienischen Küche sind in diesem Rezept vereint und alles ganz vegetarisch!

Schritt 1:

Kartoffeln für 20 Minuten im Wasser kochen. Anschließend die gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Derweil Zwiebeln und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen. Mit passierten Tomaten und Sahne ablöschen. Ricotta und Tomatenmark einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Schritt 2:

Basilikum mit Olivenöl verrühren. Das Basilikumpüree und den Parmesan zur vorbereiteten Kartoffel-

masse geben. Mehl, Salz und Ei hinzufügen und verkneten.

Schritt 3:

Gnocchi-Teig zu länglichen Rollen formen und in ca. 1,5 cm lange Stücke schneiden. Diese mit einer Gabel flach drücken. Salzwasser in einem Topf erhitzen und Gnocchi darin 4-5 Minuten garen lassen. Anschließend die gegarten Gnocchi unter Wenden 2-3 Minuten in Butter braten. Mit der Tomaten-Ricotta-Sauce servieren und sich schmecken lassen!



Zutaten für 4:

800 g mehlig kochende Kartoffeln
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl „extra vergine“
1 Packung ORO di Parma passierte Tomaten (400 g)
125 g Schlagsahne
125 g Ricotta
1 EL ORO di Parma Tomatenmark 3-fach konzentriert
Salz & Pfeffer aus der Mühle, etwas Zucker
2 Töpfchen Basilikum
75 g Parmigiano Reggiano (Stück)
250 g Mehl
1 Ei (Gr. M)
2 EL Butter



Malzbier-Gugelhupf

Dinkelvollkornmehl und Nüsse verleihen dem Kuchen seine kernige Konsistenz, **getrocknete Datteln, Rübensorup und Malzbier zaubern einmalige Aromen.**

REZEPT AUF SEITE 70



LIEBLINGE

aus dem Ofen

Bier ist ein wahrer Alleskönner: So verwandelt der süffige Trunk sowohl fluffige Burger Buns als auch knusprige Focaccia und sogar süßen Gugelhupf auf nahezu magische Weise in echte Genießerhappen. Probieren, zurücklehnen, freuen!

Dubbel-Flammkuchen mit Birnen und Feldsalat

Sündhaft gut ist das Aromenspiel aus süßer Birne und würzigen Blauschimmelnoten – belgisches „Dubbel“ befördert diese Kombi mit seiner Extra-Würze auf ein gänzlich neues Gourmet-Niveau.

REZEPT AUF SEITE 70





Malzbrot mit
Makrelen-
Meerrettich-
Aufstrich

Das süßliche Brot mit
Malz, Äpfeln und
Rosinen ergänzt sich
aufs Köstlichste mit der
salzig-scharfen Creme.

REZEPT AUF SEITE 70

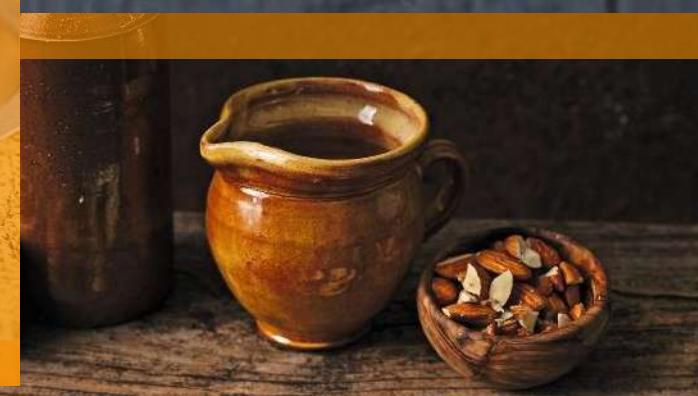
PERFEKT
zum Teilen



Malzbier-Burger

Asiatisch anmutender Coleslaw und exotische Erdnussauce stehen im Kontrast zum malzigen Burger Bun und versprechen ein Geschmackserlebnis, das in Erinnerung bleibt!

REZEPT AUF SEITE 71



Pils-Brioche mit Sirupbutter und Mandeln

Der weiche Pils-Hefeteig wird mit selbst gemachter Malzbutter und zart gerösteten Mandeln serviert – da greifen alle gerne zu!

REZEPT AUF SEITE 71



URLAUB

für die Seele

Altbier-Focaccia,
belegt mit Pfeffer-
steak und Kapern

Die knusprig gebackenen
Bier-Fladen erhalten
ein mediterranes Finish
mit frischen Basilikum-
blättchen – genial!
REZEPT AUF SEITE 71



SCHON GEWUSST?

Ob unermüdliches Engagement oder Naturliebe:
Faszinierendes über Bio-Mineralwasser



48

Kriterien muss ein Bio-Mineralwasser erfüllen, damit es das Bio-Siegel der Qualitätsgemeinschaft Bio-Mineralwasser e.V. tragen darf. Unterstützt wird dieses von allen wichtigen Bio-Verbänden wie Demeter, Bioland und Naturland.

365 TAGE IM JAHR
engagieren sich Bio-Mineralwasserbrunnen für den Naturschutz. Sie verstehen sich als Bio-„Wasserbauern“, die eine nachhaltige Wasser-„Ernte“ betreiben. Dazu gehört unter anderem, der Quelle weniger zu entnehmen, als aus der Natur nachfließen kann – mit dem Ziel: das natürliche Bio-Mineralwasser auch für die nachfolgenden Generationen zu bewahren.

134
Liter Mineral- und Heilwasser trinkt jeder Deutsche im Durchschnitt pro Jahr. Das ist mehr als zehnmal so viel wie vor 50 Jahren. Damals wurden durchschnittlich gerade einmal 12,5 Liter pro Person getrunken.

Mineralwasser wird also immer beliebter!



100 % RECYCELTES PET
WIRD FÜR EINWEGFLASCHEN AUS RPET VERWENDET. DAS BEDEUTET: AUS GESAMMELTEN UND AUFBEREITETEN PET-FLASCHEN ENTSTEHEN WIEDER NEUE FLASCHEN



BIO MINERALWASSER HEISST: GANZHEITLICH ÖKOLOGISCH HANDELN

Protecting Tomorrow Today



Hefe und Malz, ideale Geschmacks-

Malzsirup & Extrakt

Beide Begriffe bezeichnen einreduziertes Gerstenmalz. Malzsirup ist immer (zäh-) flüssig, Malz-extrakt findet man manchmal auch in Pulverform. Zu kaufen gibt es beides in gut sortierten Supermärkten, Reformhäusern oder online. Alternativ kann auch Honig verwendet werden. Dem fehlt zwar das malzig-runde Aroma, er karamellisiert jedoch ähnlich. Denn vor allem der Vorgang des Karamellisierens ist dafür verantwortlich, dass sich Farbe und Geschmack der Backwaren verändern. Der enthaltene Zucker unterstützt zudem die Funktion der Hefe.



Malzbier-Gugelhupf

Bild auf Seite 64

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten plus Back-/Wartezeit: 80–90 Minuten Zutaten für 1 Gugelhupf-Form (Ø 22 cm). Ergibt ca. 12 Stücke

100 g getrocknete Datteln

50 g Walnusskerne

125 g Pekannusskerne

30 g Pinienkerne

550 ml Malzbier

225 ml Rübensirup

je 1 Orange und Zitrone (Bio)

350 g Dinkelvollkornmehl und etwas Mehl für die Form

1/2 TL Natron

3 TL Backpulver

Butter zum Einfetten der Form

1. Datteln, Walnüsse, Pekannüsse und Pinienkerne grob hacken. Mit dem Malzbier und dem Sirup langsam aufkochen, dann vollständig abkühlen lassen.

2. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Inzwischen Orange und Zitrone heiß waschen, trocken tupfen und jeweils ca. 1 EL Schale fein abreiben. Zitrone auspressen (übrige Orange anderweitig verwenden). Zitrusschalenabrieb und Saft zur abgekühlten Nussmischung geben. Mehl mit Natron und Backpulver vermengen, darüber sieben, unterheben.

3. Die Gugelhupfform mit Butter gut einfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Teig einfüllen. Die Form auf der zweiten Schiene von unten in den vorgeheizten Ofen schieben, Gugelhupf 60–70 Minuten backen. Nach dem Herausnehmen ca. 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, danach erst stürzen.

Tipp: Der Gugelhupf heißt regional auch Napfkuchen, Rodon- oder Bundkuchen. Wer nun keine typische Gugelhupf-Form zu Hause hat, der bäckt den Teig in einer großen Kastenform oder in einer Springform. Dann aber bitte beachten, dass sich in einer flachen Form die Backzeit um bis zu 20 Minuten reduzieren kann.



Dubbel-Flammkuchen mit Birnen und Feldsalat

Bild auf Seite 65

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten plus Wartezeit: ca. 90 Minuten Zutaten für 4 Portionen

250 g Weizenmehl (Type 550)

250 g Weizenmehl (Type 405) und etwas Mehl zum Arbeiten

1 Pck. Trockenhefe (7 g), Salz

325 ml Dubbel (siehe dazu auch die Info unter dem Rezept)

2 große Handvoll Feldsalat

300 g Blauschimmelkäse

2 Birnen (ca. 500 g)

500 g Schmand

Pfeffer, 4 EL Olivenöl

1. Beide Mehlsorten mit Hefe, 10 g Salz und dem Dubbel zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 90 Minuten gehen lassen.

2. Feldsalat putzen, waschen und trocken schütteln bzw. abtropfen lassen. Blauschimmelkäse in kleine Stücke zerbröseln. Birnen waschen.

3. Den Backofen auf 240 Grad (Umluft: 220 Grad) vorheizen.

4. Den Teig in 4 gleich große Portionen teilen und die Flammkuchen nacheinander zubereiten. Dazu jede Teigportion auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn rund ausrollen und auf ein mit Backpapier bedecktes Blech legen.

5. Teigböden mit Schmand bestreichen, Käse darüber verteilen. Die Birnen je nach Größe evtl. halbieren, fein hobeln, auf die Teigböden legen. Flammkuchen im vorgeheizten Ofen nacheinander 6–7 Minuten backen. Herausnehmen, Feldsalat darauf verteilen. Mit Salz, Pfeffer würzen, mit Olivenöl beträufeln und gleich servieren.

Info: Dubbel oder auf Englisch Double ist ein obergäriges belgisches Bier, das mit hellen Malzsorten gebraut wird. Und mit Zuckersirup, der dem Bier Trockenfrüchte-Aroma und dunkle Farbe verleiht.



Malzbrot mit Makrelen-Meerrettich-Aufstrich

Bild auf Seite 66

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten Zutaten für 1 Kastenform (ca. 20 x 10 cm). Ergibt ca. 10 Stücke bzw. Scheiben

250 g Mehl (Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl Type 630)

1 TL Backpulver, Salz

100 g Apfel, 100 g Rosinen

125 ml Apfelsaft, 2 Eier (Größe M)

50 g Malzextrakt (bzw. Malzsirup)

100 g brauner Zucker

1 EL Rübensirup

80 g Butter, 1 EL Zitronensaft

1 EL Sahnemeerrettich (Glas)

400 g geräuchertes Makrelenfilet

Pfeffer, evtl. etwas Petersilie

1. Den Backofen auf 160 Grad (Umluft: 140 Grad) vorheizen. Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz mischen, in eine Schüssel sieben. Apfel waschen und vierteln. Kerngehäuse aus dem Apfel herausschneiden. Den Apfel grob reiben und die Raspel mit Rosinen, Apfelsaft und Eiern verrühren.

2. Malzextrakt, Zucker und Rübensirup in einem kleinen Topf erwärmen. Zur Mehlmischung in der Schüssel gießen und unterheben. Die Apfel-Rosinen-Mischung dazugeben und alles gut verrühren.

3. Kastenform mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen und glatt streichen. Brot im vorgeheizten Ofen auf der zweiten Schiene von unten ca. 60 Minuten backen.

4. Butter erwärmen bzw. weich werden lassen und mit Zitronensaft, Meerrettich und dem zerupften Räucherfisch in einer Küchenmaschine zu einer glatten Masse verarbeiten. Makrelenaufstrich mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Brot aus dem Ofen nehmen, in der Form etwa 10 Minuten abkühlen lassen. Dann erst aus der Form heben und das Backpapier entfernen. Brot noch warm mit dem Aufstrich servieren, nach Belieben mit gehackter Petersilie garnieren.



Passende Weine finden Sie auf S. 46/47

Booster für Teig und ZUM BACKEN



Malzbier-Burger

Bild auf Seite 67 oben links

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten
plus Wartezeit: ca. 90 Minuten
Zutaten für 8–10 Burger
1 Pck. Trockenhefe (7 g)
1 EL Zucker, 500 g Mehl, Salz
80 g weiche Butter, 200 ml Malzbier
200 g Erdnusskerne, 20 g Zwiebel
100 g Schlagsahne, 80 g Möhren
50 g rote Zwiebeln, 400 g Spitzkohl
1 große Handvoll Korianderblätter
1 TL Chiliflocken, 4 EL Sojasauce
1 EL Mayonnaise, Pfeffer
1 Mini-Gurke, 2–4 EL Rotweinessig
1,2 kg Schweinehack
ca. 4 EL Sonnenblumenöl

1. Hefe, Zucker, Mehl, 1 TL Salz, Butter, Malzbier zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen. Danach zu 8–10 Buns formen. Auf Blech mit Backpapier zudecken ca. 30 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) heizen. Buns in 10–15 Minuten goldgelb backen, abkühlen lassen.
2. Erdnüsse hacken. Zwiebel abziehen, fein würfeln. Beides in der Sahne aufkochen, Erdnusssoße vom Herd ziehen.
3. Möhren und rote Zwiebel schälen, beides grob reiben. Kohl vierteln, Strunk entfernen, Kohl in dünne Streifen schneiden. Koriander hacken und mit Möhren, Zwiebel, Kohl, Chiliflocken, Sojasauce, Mayonnaise vermengen. Coleslaw salzen und pfeffern. Gurke waschen, fein hobeln. Gurke mit Essig und Pfeffer anmachen.
4. Hackfleisch kräftig salzen, pfeffern, zu 8–10 Patties formen. Öl in einer Grillpfanne erhitzen, Patties darin bei starker Hitze in ca. 3 Minuten je Seite gar braten. Buns durchschneiden, auf den Schnittflächen leicht anrösten (im Toaster oder in einer Grillpfanne). Die Brötchenhälften (obere und untere) mit der Erdnusssoße bestreichen und mit Coleslaw, Gurke und Patties zu Burgern zusammensetzen.



Pils-Brioche mit Sirupbutter und Mandeln

Bild auf Seite 67 unten rechts

Vor-/Zubereitungszeit: 70–80 Minuten
plus Wartezeit: ca. 135 Minuten
Zutaten für 1 Brioche-Brot.
Ergibt 12–16 Scheiben
DAS BRAUCHT MAN:
Kastenform (ca. 30x12 cm)
50 ml Pils, 15 g frische Hefe
6 Eier (Größe M)
575 g Weizenmehl (Type 550)
75 g Zucker, 1 TL Salz
550 g weiche Butter
50 g Malzsirup (bzw. Malzextrakt)
ca. 50 g Mandelkerne

1. Pils leicht erwärmen, mit der Hefe verrühren, ca. 5 Minuten ruhen lassen.
2. Zur Pils-Hefe-Mischung 5 Eier, Mehl, Zucker und Salz hinzufügen. Alles mit den Knethaken (in einer Küchenmaschine oder mit einem elektrischen Handrührgerät) für etwa 3 Minuten gut durchkneten. Dann für 10 Minuten ruhen lassen.
3. Danach 300 g Butter unter den Teig rühren. Die Kastenform mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen. Teig in der Form zugedeckt an einem warmen Ort ca. 2 Stunden gehen lassen.
4. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen.
5. Das übrige Ei verquirlen und den Teig auf der Oberfläche damit bestreichen. Brot auf der mittleren Schiene in den vorgeheizten Ofen schieben, 10 Minuten backen. Dann Temperatur um 20 Grad reduzieren, weitere 35–45 Minuten backen. Brioche aus dem Ofen nehmen, 5 Minuten in der Form lassen. Dann herausnehmen und abkühlen lassen.
6. Inzwischen die übrige Butter (250 g) mit dem Malzsirup verrühren. Die Mandeln grob hacken und in einer trockenen Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.
7. Brioche aufschneiden und mit der Sirupbutter und den Mandeln servieren.



Altbier-Focaccia, belegt mit Pfeffersteak und Kapern

Bild auf Seite 68

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten
plus Wartezeit: ca. 90 Minuten
Zutaten für 2 Fladen (4 Portionen)
je 250 g Weizenmehl Type 405 und Type 550 sowie Mehl zum Arbeiten
1 Pck. Trockenhefe (7 g), Salz
325 ml Altbiert, 150 g rote Zwiebeln
3 Knoblauchzehen, 1 Chilischote
6 EL Erdnussöl, 1 TL Tomatenmark
100 ml Gemüsebrühe
400 g stückige Tomaten
1 EL getrockneter Oregano, Pfeffer
2 EL grüne Pfefferkörner (Glas)
2 Rumpsteaks (à ca. 140 g)
4 EL Kapern (Glas), 4 Mozzarella-kugeln (à 125 g), 3–4 EL Olivenöl
Meersalz, 1 Handvoll Basilikum

1. Beide Mehle, Hefe, 10 g Salz und Alt ca. 10 Minuten verkneten. Zugedeckt an warmem Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
2. Zwiebeln, Knoblauch abziehen, fein würfeln. Chili entkernen und hacken. 3 EL Erdnussöl in einem Topf erhitzen, vorbereitete Zutaten darin ca. 3 Minuten anbraten. Tomatenmark unterrühren. Brühe, Tomaten, Oregano zufügen, 10 Minuten köcheln. Salzen, pfeffern. Grünen Pfeffer abgießen, klein hacken, die Steaks damit rundherum bedecken. Kapern abgießen. Mozzarella zerupfen, abtropfen lassen.
3. Teig halbieren, auf bemehlter Fläche ausrollen. Auf Blech mit Backpapier zudecken 30 Minuten ruhen lassen. Backofen auf 220 Grad (Umluft: 200 Grad) heizen.
4. Tomatensauce, dann Käse auf dem Teig verteilen. Mit Olivenöl beträufeln, mit Meersalz, Pfeffer würzen. Fladen im Ofen 15–18 Minuten backen. Steaks im übrigen Erdnussöl (3 EL) in einer Pfanne bei starker Hitze 3 Minuten je Seite scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen, 2 Minuten ruhen lassen, mit Meersalz würzen und dünn aufschneiden. Die Focaccie mit Fleisch, Kapern, Basilikum belegen.

STAHLKRAFT



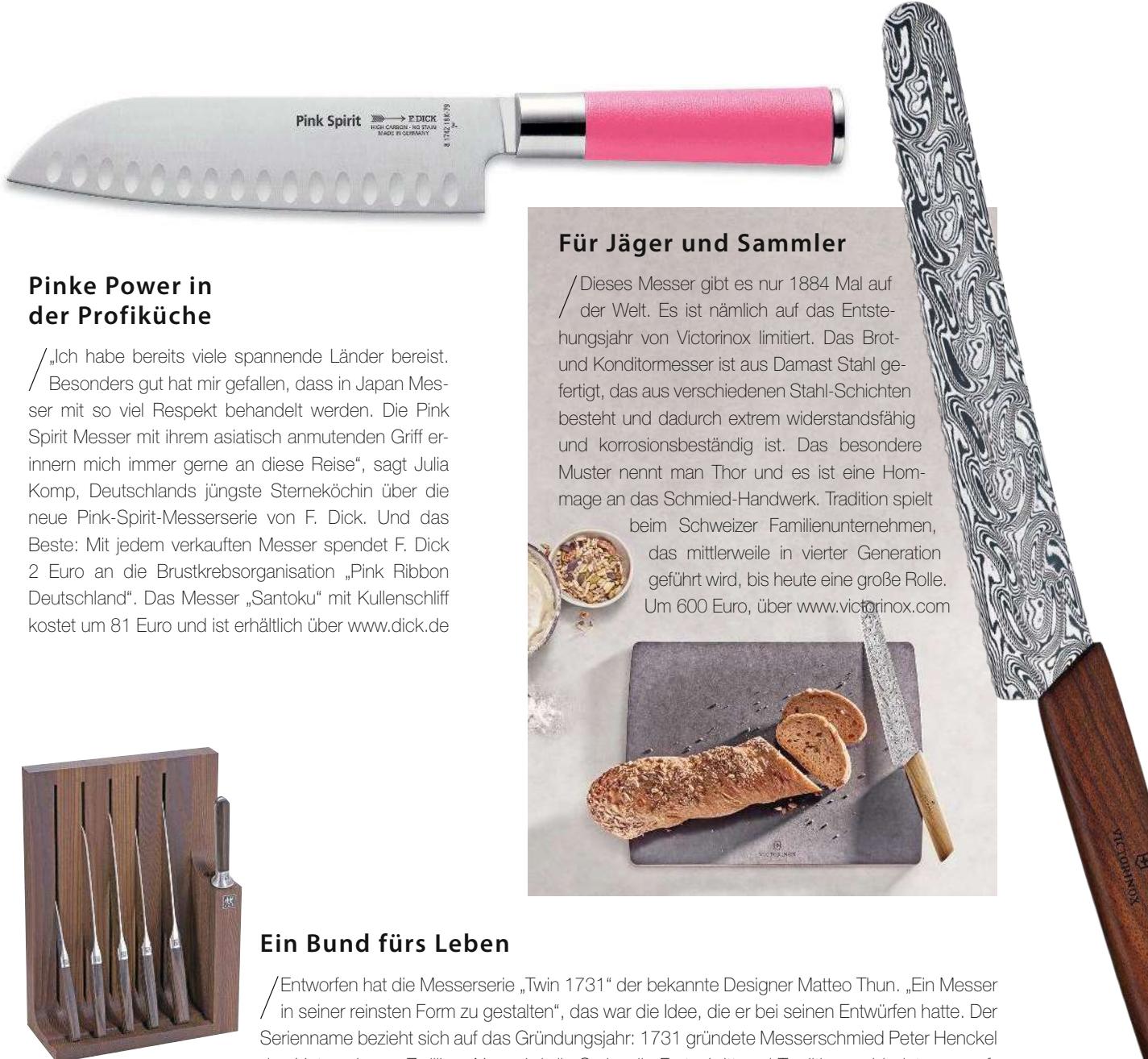
DAS BERÜHMTE KLAPPMESSER AUS SÜDFRANKREICH IST NICHT NUR DORT EIN ECHTES STATUSSYMBOL. TRADITION UND HANDWERKSKUNST MACHEN ES ZU EINEM UNIKAT UND LIEBHABERSTÜCK. HIER DER BEWEIS

Beiem Anblick des Laguiole-Messers möchte man es gleich in die Hand nehmen. Das ikonische Klappmesser hat sein Zuhause in dem gleichnamigen Dorf in Südfrankreich. Hier, zwischen Kühen und Feldern, gibt es seit 1985 wieder zwei Messerwerkstätten. Eine davon ist der Familienbetrieb von Christophe und Honoré Durand: „Coutellerie de Laguiole Honoré Durand“. Die beiden führen die Messerschmiede in zweiter Generation. Das ist nicht viel, wenn man bedenkt, dass die Messerproduktion seine Anfänge bereits 1828 hat. Doch in den 1920er-Jahren kam die Herstellung fast zum Stillstand. Nur noch drei Handwerker im Ort produzierten damals Messer. Der Grund war einfach: Es gab nicht mehr Fachkräfte. Zum Glück engagierte sich der damalige Bürgermeister 1985 und brachte die Handwerkskunst zurück nach Laguiole. Die Franzosen dort sprechen das „g“ übrigens nicht mit. Sie sagen: „Laiolle“. Neben der Manufaktur befindet sich ein Museum, das die Geschichte des Klappmessers erklärt. Der Ursprung ist

strittig, aber es wird angenommen, dass das Laguiole vom spanischen Klappmesser „Navaja“ inspiriert ist. Junge Männer sollen in einem langen Winter, indem es keine Arbeit gab, nach Spanien gegangen sein. Eines Tages sollen sie von ihren Reisen das Klappmesser mitgebracht haben. Das Serviermesser soll seinen Ursprung um das Jahr 1880 haben, um diese Zeit gingen einige Männer nach Paris zum Kellnern und einen Korkenzieher benötigten. In dieser Zeit entstand auch die kleine Biene, das Markenzeichen von Laguiole. Bis heute ist Laguiole kein geschützter Begriff und es wird tausendfach kopiert. Dabei sind 120 Arbeitsschritte nötig, um ein Original Laguiole herzustellen.



120 Arbeitsschritte braucht es, ein Original Laguiole Messer herzustellen



Pinke Power in der Profiküche

„Ich habe bereits viele spannende Länder bereist. Besonders gut hat mir gefallen, dass in Japan Messer mit so viel Respekt behandelt werden. Die Pink Spirit Messer mit ihrem asiatisch anmutenden Griff erinnern mich immer gerne an diese Reise“, sagt Julia Komp, Deutschlands jüngste Sterneköchin über die neue Pink-Spirit-Messerserie von F. Dick. Und das Beste: Mit jedem verkauften Messer spendet F. Dick 2 Euro an die Brustkrebsorganisation „Pink Ribbon Deutschland“. Das Messer „Santoku“ mit Kullenschliff kostet um 81 Euro und ist erhältlich über www.dick.de



Ein Bund fürs Leben

Entworfen hat die Messerserie „Twin 1731“ der bekannte Designer Matteo Thun. „Ein Messer in seiner reinsten Form zu gestalten“, das war die Idee, die er bei seinen Entwürfen hatte. Der Serienname bezieht sich auf das Gründungsjahr: 1731 gründete Messerschmied Peter Henckel das Unternehmen Zwilling. Nun wird die Serie, die Fortschritt und Tradition verbindet, neu aufgelegt. Das siebenteilige Set ist eine Anschaffung fürs Leben, die ein Stück Messergeschichte nach Hause holt. Messer aus geschmiedetem Hochleistungsstahl, Block aus Ebenholz. Um 2000 Euro, über www.zwilling.com



Für Jäger und Sammler

Dieses Messer gibt es nur 1884 Mal auf der Welt. Es ist nämlich auf das Entstehungsjahr von Victorinox limitiert. Das Brot- und Konditormesser ist aus Damast Stahl gefertigt, das aus verschiedenen Stahl-Schichten besteht und dadurch extrem widerstandsfähig und korrosionsbeständig ist. Das besondere Muster nennt man Thor und es ist eine Hommage an das Schmied-Handwerk. Tradition spielt beim Schweizer Familienunternehmen, das mittlerweile in vierter Generation geführt wird, bis heute eine große Rolle. Um 600 Euro, über www.victorinox.com



Wenn der Vater mit dem Sohn

Über 25 Jahre Erfahrung hat die Familie Horl auf dem Messerschärfengebiet. Vater und Sohn führen die Familien-Innovationsschmiede am Fuße des Schwarzwaldes in Freiburg gemeinsam. Der „Hidl 2“ ist die neueste Entwicklung der Horl-Rollschleifer. Durch zwei Schleifwinkel (15° und 20°) und zwei wechselbare Schleifscheiben hat er noch mehr Möglichkeiten beim Schärfen. Von der Endmontage bis hin zur Auswahl der Holzmaserung wird alles in Handarbeit in der Region gefertigt. Erhältlich in Nussbaum und Eiche. Um 139 Euro, über www.hidl.com

WISSEN, WO ES HERKOMMT

GANZ WILD AUF WILD: DAS GERICHT

von Haubenkoch **MARTIN FAUSTER**
UND EDEKA SÜDWEST FEIERT

IN EINER KOMBINATION AUS REH UND
HERBSTGEMÜSE DIE GOLDENE JAHRESZEIT –
MIT BESTEN ZUTATEN DER REGION UND SAISON



Auf den Feldern leuchten Kürbisse wie der Hokkai-do in sattem Orange. Prächtige Maronen hängen pflückreif in den Baumkronen und unterschiedlichste Pilze strecken ihre Köpfe durch den Waldboden. Die Natur beschert uns zu dieser Jahreszeit auch in heimischen Gefilden mit reichlich Obst, Gemüse und außerdem bestem Wildfleisch. Warum also in die Ferne schweifen, wenn das Gute so nahe liegt und wir es in köstlichen Kreationen wie der „Rosa gebratenen Rehkeule mit Maronen-Chicorée-Gemüse und Grießknödeln“ von Spitzenkoch Martin Fauster genießen können? So der Gedanke von EDEKA Südwest.

Die Schätze der Region

In den Märkten des Verbundes gibt es zahlreiche saisonale Obst- und Gemüsesorten, Honig, Molkereiprodukte, Teigwaren, Eier oder Fleisch aus regionaler Erzeugung zu kaufen – wie frisch vom Wochenmarkt. Denn eine Tomate, die bis zuletzt am Strauch reifen konnte, keinen langen Transport hinter sich hat und nur gewaschen wird, bevor sie frisch zubereitet wird, ist besonders aromatisch und umweltfreundlich. Und jedes Stück Fleisch, das vom Hof nebenan stammt, stützt die heimische Landwirtschaft.



IM EINKLANG MIT DER JAHRESZEIT

Vom Chicorée bis zur Esskastanie –
die Märkte der EDEKA Südwest bieten
eine breite saisonale Vielfalt

Produkte direkt vom Erzeuger

Das Gute in der Umgebung sollte man wertschätzen und fördern. Das hat EDEKA erkannt und bietet sowohl ein individuelles lokales und saisonales Angebot, das die EDEKA-Kaufleute in direktem Austausch mit den Erzeugern vor Ort für ihre Märkte selbst gestalten, als auch spezielle Markenprogramme, die regional hergestellt, verarbeitet und verpackt werden. So umfasst etwa die Eigenmarke „Unsere Heimat – echt und gut“ nur Produkte, die aus dem Vertriebsgebiet von EDEKA Südwest in Baden-Württemberg, Bayern, Hessen, Rheinland-Pfalz und dem Saarland stammen, die dazugehörige Bio-Linie beinhaltet nur Erzeugnisse, die zusätzlich einen hohen ökologischen Standard erfüllen.

Frisch und saisonal

Im Bereich Obst und Gemüse sind alle angebotenen Artikel von „Unsere Heimat – echt & gut BIO“ in Bioland-, Demeter- oder Naturland-Qualität. Und auch Fleisch-Feinschmecker kommen auf ihre Kosten: Die EDEKA-Linie „Unsere Hausmarke – Wild aus der Region“ bietet feinstes Wildfleisch aus heimischen Wäldern, das nach den geltenden Regeln und unter Einhaltung der Schonzeiten gejagt wird. Beste Bedingungen also, um demnächst in Ihrem EDEKA-Markt saisonale Erzeugnisse aus der Region und weitere herbstliche Spezialitäten auszuwählen, sowie alle weiteren Zutaten für das Gericht von Martin Fauster zu besorgen, die Sie in ausgewählten EDEKA-Märkten finden. Viel Spaß beim Nachkochen und Genießen!

Rosa gebratene Rehkeule, Maronen-Chicorée-Gemüse und Grießknödel

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 2 1/2 Stunden

Zutaten für 4 Portionen

FÜR DAS REH UND DIE SAUCE *

600 g Rehkeule (Nuss oder Unterschale)
1 TL schwarze Pfefferkörner
1 TL Wacholderbeeren
2 TL Pimentkörner
2 TL Koriandersamen
1 TL Kümmelsamen
Butter und Öl zum Braten
2 kg Rehknochen
100 g Möhren, 200 g Staudensellerie
2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe
1 Zweig Rosmarin, 5 Zweige Thymian
2 Lorbeerblätter
Meersalz, Pfeffer
2 EL Tomatenmark
500 ml kräftiger Rotwein
2 1/2 l Kalbfond
2 EL Preiselbeeren
3 Dörrpflaumen
1 große Kartoffel, 2 EL Nussbutter

FÜR DIE KNÖDEL

250 ml Milch, 90 g Butter
60 g Hartweizengrieß
1 Ei, Salz, frisch geriebene Muskatnuss
25 g Pistazienkerne (ohne Schale und Haut)

1 EL Semmelbrösel

FÜR DAS GEMÜSE

4 Stauden Chicorée
10 Maronen (im Ofen geröstet und geschält)
1 TL Puderzucker
60 g Butter plus etwas Butter zum Verfeinern, Salz
100 ml weißer Portwein

Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Piment, Koriander und Kümmel im Mörser zerstoßen. Für die Sauce etwas Butter und Öl in einem Topf erhitzen. Knochen darin rundum braun anbraten. Möhren und Sellerie putzen, Zwiebeln und Knoblauch abziehen. Gemüse würfeln, mit Rosmarin, Thymian, Lorbeer, etwas Würzmischung, Meersalz und Pfeffer in den Topf geben, kurz anrösten. Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten. Alles mehrmals mit Rotwein ablöschen. Den Kalbfond angießen. Preiselbeeren und Dörrpflaumen zugeben. Alles etwa 2 Stunden kochen lassen. Anschließend Kartoffel schälen, fein reiben. Sauce damit binden. Sauce passieren, erneut aufkochen und mit Nussbutter abschmecken.

Rehkeule mit Würzmischung und Salz einreiben. Butter und Öl erhitzen, Rehkeule darin anbraten. Im vorgeheizten Backofen auf dem Rost bei 180 Grad 15–20 Minuten garen, dabei öfter wenden und buttern. Rehkeule ca. 5 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

Für die Knödel Milch mit 60 g Butter aufkochen, Grieß einrühren, abbrennen lassen. Die Masse vom Herd nehmen, kurz abkühlen lassen. Das Ei unterrühren, Masse etwa 1 Stunde kühlen. Mit Salz und Muskat abschmecken. Aus der Masse kleine Knödel formen, in Salzwasser ca. 10 Minuten sanft köcheln lassen. Aus dem Wasser heben, abtropfen lassen. Pistazien hacken und anrösten. Übrige 30 g Butter in einem Topf aufschäumen, Semmelbrösel zugeben, goldbraun rösten. Pistazien unterrühren. Mix über die Knödel geben.

Den Chicorée in einzelne Blätter teilen, in lauwarmem Wasser waschen, dann trocken schleudern. Maronen würfeln. Puderzucker karamellisieren, Butter und die Maronen unterrühren. Chicorée untermischen, salzen und mit Portwein ablöschen. Alles etwas einkochen lassen, evtl. mit kalten Butterstückchen verfeinern.

Das Maronen-Chicorée-Gemüse auf Teller verteilen und die Knödel daneben platzieren. Rehkeule in vier Scheiben schneiden und auf dem Gemüse anrichten. Sauce angießen und servieren.

*Zutaten u.U. nur in ausgewählten Märkten verfügbar, bitte fragen Sie an der Theke nach.



SÜNDHAFT lecker!

Ob als feinherber Kontrast im Waffelteig, als pfiffiger Kniff im malzigen Apfel-Tiramisu oder als süßes Beerenbier in der Crème brûlée: Unsere kreativen Dessert-Ideen mit dem prickelnden Hopfensaft versprechen pure Glückseligkeit mit jedem Löffel

Kellerbier-Kaiserschmarren mit Pflaumenkompott

Der Hüttenklassiker erlebt dank des dunklen Biers eine feinherbe Revolution.

Malziges Pflaumenkompott mit Sternanis und Zimtblüten unterstreicht die feinen rustikalen Aromen.

REZEPT AUF SEITE 84

Pale-Ale-Semifreddo mit Pistaziengrokant

Marzipan, Trauben und frische Bier-Nuancen vereinen sich im Halbgefrorenen auf ungeahnt köstliche Weise. **Knusprig karamellisierte Pistazien on top** garantieren Extra-Crunch.

REZEPT AUF SEITE 84





Waffeln mit Vanilleeis und salzigen Pekannüssen

Gehopftes Helles in den Waffeln sorgt für Fülle und Fluffigkeit. Mit **klassischem Vanilleeis**, das langsam darauf zerläuft – zum Dahinschmelzen!

REZEPT AUF SEITE 84





Begeistert mit neuen
AROMEN

Malziges Apfel-Tiramisu

Anstelle von Amaretto oder Marsala geben
hier **Apfelsaft und Malzsirup** den Ton an.
Mit der vollmundigen Mascarpone-Creme
wird daraus ein sinnlicher Dessert-Traum.

REZEPT AUF SEITE 85

Weizenbier-Brandteigtorte mit Honig-Popcorn

Der soft-krosse Boden verdankt dem kräftigen Weizenbier seinen sensationellen herben Touch und harmoniert so perfekt mit dem kühlen Belag aus Quark und Mascarpone.

REZEPT AUF SEITE 85





Furioses **FINALE**

„Auszogne“ mit
Himbeerbier-Crème-brûlée

Das **Beerenbier** in der französischen
Crème ist eine echte Überraschung.
Zusätzlich verfeinert Weizenbier
die Teigringe auf die allerfeinste Weise.

REZEPT AUF SEITE 86

Schoko-Mousse-Kuchen
mit Schwarzbier

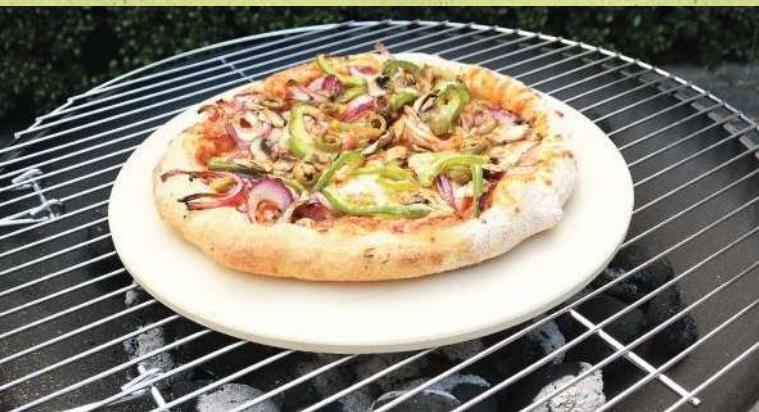
Fluffiger Vanillekuchen, gefüllt mit luftiger
Creme aus **dunkler Schokolade,**
Schwarzbier und Sahne – himmlisch!

REZEPT AUF SEITE 86

EIN TRAUM
aus Schokolade

1 JAHR LUST AUF GENUSS

und ein Dankeschön Ihrer Wahl



PIZZASTEIN

Bereiten Sie mit diesem Pizzastein die leckersten Pizzen auf dem Grill oder im Backofen zu. Da der Stein Feuchtigkeit aufnimmt und Wärme gleichmäßig abgibt, sorgt er für eine extra leckere, knusprige Pizza.

Maße: 30,5 x 30,5 x 1,1 cm

Zuzahlung: nur 1 €*

Prämien-Nr.: AR83

2 AUSGABEN GRATIS

Lesen Sie 2 Ausgaben
Lust auf Genuss kostenlos.

Prämien-Nr.: KG02



IHRE VORTEILE:

Attraktives Dankeschön • Kostenfreie Lieferung direkt nach Hause • Keine Ausgabe mehr verpassen

So einfach können Sie bestellen:



Per Internet
burda-foodshop.de



Per Post / Coupon
Lust auf Genuss, Abo-Service,
Postfach 290, 77649 Offenburg



Per Telefon
+49 (0)1806 93 94 00 66
(20 Cent/Anruf aus dem dt. Festnetz,
mobil max. 60 Cent/Anruf,
Ausland abweichend)



Per Fax
+49 (0)1806 93 94 00 67
(20 Cent/Fax aus dem dt. Festnetz,
aus dem Mobilfunk max. 60 Cent/Fax,
Ausland abweichend)

VERANTWORTLICHER UND KONTAKT:

Abonnenten Service Center GmbH, Hauptstr. 130,
77652 Offenburg für die MFI Meine Familie & ich
Verlag GmbH, in gemeinsamer Verantwortlichkeit
mit mehreren Verlagen von Hubert Burda Media
(siehe www.burda.com/de/gvv). Alle Preise in Euro
inklusive der gesetzlichen MwSt. und Versand. Sie
haben ein gesetzliches Widerrufsrecht. Die Belehrung
können Sie unter www.burda-foodshop.de/
abrufen.

Ja, ich bestelle

Lust auf Genuss 0 6 2 Objekt-Nr. **0 8 7 4 7** Berech. jährl. / 13 Hefte ZT: 54,60€*

für mich **6 4 3 4 3 7 E** Aboart **0 0** Aboherkunft **2 0**
 als Geschenk **6 4 3 4 3 7 G** Aboart **1 0** Aboherkunft **2 0**

ab sofort zum Abo-Preis von z. Zt. 54,60 €/Jahr*. Lust auf Genuss erscheint z. Zt. 13 x jährlich.
Das Abo kann ich nach Ablauf eines Jahres jederzeit kündigen. Produktversand nur innerhalb
Deutschlands, solange der Vorrat reicht. Anfallende Zuzahlungsbeträge über 1 € werden ggf.
per Nachnahme erhoben.

* inkl. gesetzl. MwSt. und Versand

Anschrift: (Bitte in Großbuchstaben ausfüllen).

Frau
 Herr
Anrede

Vorname

Name

Straße Nr.

PLZ

Wohnort

Telefon

E-Mail

Geburtsdatum

Ich zahle bequem per Bankeinzug und
erhalte zusätzlich 2 kostenlose Hefte.

K B O 2 **2 Hefte** **Gratis**

Das Abo ist ein Geschenk und geht an:

(Bitte in Großbuchstaben ausfüllen).

Frau
 Herr
Anrede

Vorname

Name

Straße Nr.

PLZ

Wohnort

Telefon

E-Mail

Als Dankeschön möchte ich:

Bitte hier 4-stellige Prämien-Nr. eintragen: (siehe Heftanzeige)
Evtl. anfallende Zuzahlung entnehmen Sie bitte der Heftanzeige.

Ich bin einverstanden, dass mich Burda Direct Services GmbH, Hubert-Burda-Platz 2, 77652 Offenburg, telefonisch, per E-Mail oder Post für ihre Kunden auf interessante Medien-, Touristik- und Versandhandelangebote hinweist und hierzu meine Kontaktdaten für Werbezwecke verarbeitet. Teilnahme ab 18 Jahren. Einwilligung jederzeit für die Zukunft widerrufbar. Durch den Widerruf der Einwilligung wird die Rechtmäßigkeit der aufgrund der Einwilligung bis zum Widerruf erfolgten Verarbeitung nicht berührt. Weitere Informationen unter www.burdadirect.com/datenschutz.

Datenschutzhinweis: Kontakt zum Datenschutzbeauftragten: Abonnenten Service Center GmbH, Postfach 1223, 77652 Offenburg, Tel: 07163-6396100, Namens-, Adress- und Kontaktdaten zum Vertragschluss erforderlich. Verarbeitung (auch durch Zahlungs- und Versanddienstleister) zur Vertragsverfügung sowie zu eigenen und fremden Werbezwecken (Art. 6 I b) bzw. f) DSGVO) solange für diese Zwecke oder aufgrund Aufbewahrungspflichten erforderlich. Bei Art. 6 I f) DSGVO ist unser berechtigtes Interesse die Durchführung von Direktwerbung. Sie haben Rechte auf Auskunft, Berichtigung, Löschung oder Einschränkung der Verarbeitung. Widerspruch gegen die Verarbeitung, auf Datenübertragbarkeit sowie auf Beschwerde bei einer Aufsichtsbehörde.

X

Datum, Unterschrift

(Unterschriftenfeld ist Pflichtfeld)

Zahlungsempfänger: MFI Meine Familie und ich GmbH, Hauptstraße 130, 77652 Offenburg. Gläubiger-ID: DE59ZZZ00000186893. Mandatsreferenz wird separat mitgeteilt.

DESSERTS, dezent abgerundet mit

Was ist Pale Ale?

Das ist eine ursprünglich englische Biersorte, die mit relativ hellem Malz und obergärig gebraut wird (pale bedeutet soviel wie **blass, hell). Grundsätzlich lassen sich alle Biersorten in zwei Gruppen unterteilen: **obergärige oder untergärige. Entscheidend dafür ist die verwendete Brauhefe, die beim „Arbeiten“ entweder nach oben aufsteigt oder nach unten absinkt.** Die englische Bezeichnung für **obergärige Biere ist Ale. Die untergärigen, die erst später aufkamen, heißen „Lager“.****



Passende Weine finden Sie auf S. 46/47



Kellerbier-Kaiserschmarren mit Pflaumenkompott

Bild auf Seite 76

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
Zutaten für 4 Portionen
400 g Pflaumen, 150 ml Malzbier (siehe dazu auch die Info unten)
60 g Butter, 110 g Zucker
4 Zimtblüten, 1 Sternanis
4 Eier (Größe M)
125 ml Kellerbier, 120 g Mehl
1 EL Crème fraîche, Salz
1-2 EL Butterschmalz zum Braten
1-2 EL Puderzucker

1. Pflaumen waschen, halbieren, Stein entfernen. Die Pflaumen klein schneiden. Malzbier mit 50 g Butter und 50 g Zucker in einem kleinen Topf aufkochen. Pflaumen, Zimtblüten, Anis zugeben, Pflaumen in 10–15 Minuten weich kochen.
2. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Kellerbier verquirlen. Mehl, 50 g Zucker und die Crème fraîche dazugeben, alles zu einem glatten Teig verrühren. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.
3. Butterschmalz in einer ofenfesten Pfanne erhitzen, den Teig hineingießen, Schmarren bei mittlerer Hitze auf dem Herd 3–4 Minuten backen. Dann auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Ofen in ca. 12 Minuten fertig backen. Schmarren mit von zwei Gabeln in Stücke zupfen.
4. Übrige 10 g Butter und restlichen Zucker (10 g) darüber verteilen und den Schmarren auf der Herdplatte noch leicht karamellisieren lassen, dabei die Stücke in der Pfanne öfter wenden. Den Kaiserschmarren mit Puderzucker bestäuben. Das Pflaumenkompott dazuservieren.

Info: Malzbier kann einen Alkoholgehalt von bis zu 1,5 Volumenprozent aufweisen. Hat es weniger als 0,5 Vol.-%, gilt es als alkoholfrei. Dann darf man das Getränk nicht mehr als Bier bezeichnen, sondern muss es als Malztrunk etikettieren.



Pale-Ale-Semifreddo mit Pistazienkrokant

Bild auf Seite 77

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten plus Kühlzeit: 3–4 Stunden
Zutaten für 1 Tarte-Form (Ø 24 cm).
Ergibt ca. 12 Stücke bzw. Portionen
3 Blatt Gelatine
150 g Marzipan-Rohmasse
240 g Zucker, 4 Eier
150 ml Pale Ale (siehe dazu auch die Info dazu am Seitenrand)
300 g Weintrauben (unterschiedliche Sorten, gerne kernlose)
300 g Schlagsahne
60 g Pistazienkerne

1. Gelatine nach Packungsangabe einweichen. Marzipan grob reiben.
2. Marzipan mit 180 g Zucker, Eiern und dem Pale Ale über einem heißen Wasserbad in ca. 10 Minuten cremig aufschlagen (mit Schneebesen oder Rührgerät). Gelatineblätter aus dem Wasser nehmen, ausdrücken und unter die warme Masse rühren, sodass sich die Gelatine auflöst. Schüssel vom Wasserbad nehmen und zum Abkühlen in kaltes Wasser stellen.
3. Inzwischen Trauben waschen, halbieren, falls nötig, die Kernchen entfernen. Sahne steif schlagen, unter die abgekühlte Creme heben, danach in die Form gießen. Trauben darauf verteilen, die Form für 3–4 Stunden in den Tiefkühler stellen.
4. Inzwischen die Pistazien grob hacken. Den übrigen Zucker (60 g) in einer Pfanne langsam karamellisieren lassen. Gehackte Pistazien untermischen und die heiße Karamellmasse vorsichtig auf ein Backpapier gießen. Mit einem zweiten Backpapier abdecken und mit einem Nudelholz so dünn wie möglich ausrollen.

5. Etwa 15–20 Minuten vor dem Servieren das Pale-Ale-Semifreddo aus dem Tiefkühler nehmen und antauen lassen. Den Krokant in Stücke brechen, auf dem Semifreddo verteilen und sofort servieren.



Waffeln mit Vanilleeis und salzigen Pekannüssen

Bild auf Seite 78

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten plus Wartezeit-/Kühlzeit: ca. 4 Stunden
Zutaten für 6–8 Portionen

FÜR DAS VANILLEEIS
Mark von 1 Vanilleschote
150 ml Milch, 350 g Schlagsahne
130 g Zucker, 5 Eigelb
FÜR DIE SALZIGEN PEKANNÜSSE
100 g Zucker, 30 g Schlagsahne
30 g Butter, 1/4 TL Meersalz
125 g Pekannusskerne
FÜR DIE WAFFELN
1/2 TL Trockenhefe, 2 EL Zucker
1 EL Butter, 100 ml helles Bier
130 g Mehl, 1 geh. TL Speisestärke
1 Ei (Größe M), Öl fürs Waffeleisen
etwas Minze und Puderzucker

1. Für das Eis das Vanillemark mit Milch, Sahne und Zucker aufkochen. Vom Herd nehmen und 1 Stunde ziehen lassen.
2. Eigelbe verrühren, die Schlagschüssel über ein heißes Wasserbad setzen. Sahne-Mischung langsam unter die Eigelbmasse rühren, aufschlagen. Die Creme abkühlen lassen und dann in einer Eismaschine in ca. 20 Minuten gefrieren lassen. Wer keine Eismaschine hat, kann die Masse im Tiefkühler ca. 3 Stunden gefrieren lassen, dabei das Eis alle 30 Minuten umrühren.
3. Für die Nüsse in einem Topf Zucker, Sahne, Butter und Salz aufkochen. Hitze reduzieren, Nüsse dazugeben und unter Rühren leicht karamellisieren. Nusskaramell auf Backpapier abkühlen lassen.
4. Für die Waffeln Hefe, Zucker, Butter und Bier in einem Topf leicht erwärmen. Dann mit Mehl, Stärke und Ei in einem Mixer in ca. 10 Minuten zu einem Teig verarbeiten. Teig 1 Stunde ruhen lassen.
5. Waffeleisen einfetten und erhitzen, darin portionsweise die Waffeln backen. Waffeln mit Eis und Nüssen anrichten und mit Minze und Puderzucker garnieren.

Malzbier, Pale Ale & Co.



Malziges Apfel-Tiramisu

Bild auf Seite 79

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

plus Abkühl-/Wartezeit: 4–5 Stunden

Zutaten für 6–8 Portionen

DAS BRAUCHT MAN:

Auflaufform (ca. 20x22 cm)

400 g Äpfel, ca. 400 ml Apfelsaft

1 EL Malzsirup (bzw. Malzextrakt)

500 g Mascarpone

500 g Speisequark, 2 Eier (Größe M)

Salz, Mark von 1 Vanilleschote

75 g Zucker, 20–22 Löffelbiskuits

evtl. 1 Handvoll Mandelblättchen

etwas fein abgeriebene Schale von je Bio-Orange, -Zitrone und -Limette

etwas Minze zum Garnieren

1. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, würfeln. Apfelsaft und Sirup in einem Topf aufkochen. Hitze reduzieren, Apfelstücke dazugeben und ca. 10 Minuten im Saft köcheln. Dann erkalten lassen.

2. Mascarpone und Quark verrühren. Eier trennen. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. Eigelbe mit Vanillemark und Zucker schaumig aufschlagen. Äpfel abtropfen lassen, den Apfelsaft auffangen. Abgetropfte Äpfel, Eigelbschaum und Eischnee unter die Quark-Mischung heben.

3. Form mit einer Schicht Biskuits auslegen, mit ca. 75 ml Apfelsaft beträufeln. Die Hälfte der Mascarpone-Mischung und evtl. Mandelblättchen darauf verteilen. Eine weitere Schicht Biskuits darauflegen, noch mal mit ca. 75 ml Apfelsaft beträufeln. Restliche Mascarpone-Mischung darauf verteilen. Die Tiramisu zudecken im Kühlschrank mindestens für 3–4 Stunden kalt stellen und durchziehen lassen.

4. Die Tiramisu mit dem Zitrusfruchtschalenabrieb sowie den Minzeblättern garnieren und gleich servieren.

Variante: Einen Teil der Mascarpone-Mischung durch – leichteren – Joghurt ersetzen, gern auch durch eine fruchtige Joghurtsoorte (wie z.B. Almighurt Kiwi-Stachelbeere von Ehrmann).



Weizenbier-Brandteigtorte mit Honig-Popcorn

Bild auf Seite 80

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 70 Minuten

Zutaten für 10–12 Portionen

450 ml Weizenbier (Kristallweizen)

125 g Butter, 1/4 TL Salz

250 g Mehl, 5 Eier (Größe M)

1 Zitrone (Bio), Mark von 1 Vanilleschote, 250 g Mascarpone

250 g Speisequark

2–3 EL Puderzucker, 1 EL Erdnussöl

2 EL Popcorn-Mais, ca. 6 TL Honig

Minzeblätter zum Garnieren

1. Bier, Butter und Salz in einem Topf aufkochen. Mehl auf einmal dazugeben und mit einem Holzlöffel kräftig rühren, bis sich am Topfboden eine weiße Schicht bildet. Vom Herd nehmen, Teigmasse etwas abkühlen lassen. Eier nach und nach mit den Knethaken des Rührgeräts unterrühren. Backofen auf 200 Grad (Umluft: nicht geeignet) vorheizen.

2. Auf die Rückseite eines Backpapiers einen Kreis (Ø 28 cm) zeichnen. Brandteig in einen Spritzbeutel mit großer Tülle füllen (oder Tülle weglassen). Papier umdrehen, Kreis spiralförmig mit dem Brandteig ausfüllen. Teigkreis im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene 35–40 Minuten backen (Tür währenddessen nicht öffnen!). Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen.

3. Inzwischen Zitrone heiß waschen und trocken tupfen. 1 EL Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Beides mit Vanillemark, Mascarpone, Quark und Puderzucker zur Creme verrühren und kalt stellen.

4. Öl in einem Topf erhitzen. Mais hineingeben, Topf sofort mit einem Deckel verschließen. Mais im Topf unter Rütteln aufpoppen lassen. 3 TL Honig unterrühren, Popcorn zum Abkühlen auf ein Blech geben. Brandteig mit der Zitronencreme bestreichen. Zum Garnieren mit Popcorn und Minzeblättchen bestreuen und mit dem übrigen Honig (ca. 3 TL) beträufeln.

Lust auf
Genuss

**JETZT TESTEN
UND SPAREN!
3 Ausgaben
für nur 8,20 €***



Sie sparen
35%

Wenn Sie danach weiterlesen möchten, erhalten Sie Lust auf Genuss regelmäßig zum regulären Abo-Preis von 4,20 €* je Ausgabe. (13 Hefte, Berechnung jährlich 54,60 €*). Das Abo können Sie nach dem ersten Bezugsjahr jederzeit kündigen. Wenn Sie Lust auf Genuss nicht weiter beziehen möchten, genügt z. B. ein Schreiben drei Tage nach Erhalt des zweiten Heftes (Datum des Poststempels). Gültig nur in Deutschland. Auslandskonditionen auf Anfrage.

* inkl. gesetzl. MwSt. und Versand

So einfach können Sie bestellen:



Im Internet:

www.burda-foodshop.de



Per Telefon:

+49 (0)1806 / 93 94 00 66
(20 Cent/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 60 Cent/Anruf, Ausland abweichend)

Bitte Aktionsnummer angeben: 643 439 M

Verantwortlicher und Kontakt: Abonnenten Service Center GmbH, Hauptstr. 130, 77652 Offenburg für die MF! Meine Familie & ich Verlag GmbH, in gemeinsamer Verantwortlichkeit mit mehreren Verlagen von Hubert Burda Media (siehe www.burda.com/de/gv). Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt. und Versand. Sie haben ein gesetzliches Widerrufsrecht. Die Belehrung können Sie unter www.burda-foodshop.de/agb abrufen.

Datenschutzhinweis: Kontakt zum Datenschutzbeauftragten: Abonnenten Service Center GmbH, Postfach 1223, 77602 Offenburg, Tel: 0781-3396100. Namens-, Adress- und Kontaktdaten zum Vertragschluss erforderlich. Verarbeitung (auch durch Zahlungs- und Versanddienstleister) zur Vertragserfüllung sowie zu eigenen und fremden Werbezwecken (Art. 6 I b) bzw. f) DSGVO) solange für diese Zwecke oder aufgrund Aufbewahrungspflichten erforderlich. Bei Art. 6 I f) DSGVO ist unser berechtigtes Interesse die Durchführung von Direktwerbung. Sie haben Rechte auf Auskunft, Berichtigung, Löschung oder Einschränkung der Verarbeitung, Widerspruch gegen die Verarbeitung, auf Datenübertragbarkeit sowie auf Beschwerde bei einer Aufsichtsbehörde.

SÜSSES mit dem gewissen Etwas

Traditions-gebäck

Schmalznuedeln, Knieküchle oder Ausgezogene („Auszogne“), so nennt man diese Gebäck-Spezialität in Österreich und Süddeutschland. Ihre prägnanten Namen verdecken die Kühlein ihrer Form: Der rund ausgestochene Teig wird von der Mitte her nach außen hin „ausgezogen“. Somit sind die Teiglinge innen sehr dünn, während sich außen ein dicker Randring bildet. Der Legende nach lässt sich diese Form ebenfalls gut erreichen, indem man sich den Teigfladen aufs Knie legt und dort an drückt, sodass die dünne Stelle in der Mitte quasi durchs Knie entsteht...



„Auszogne“ mit Himbeer-bier-Crème-brulée

Bild auf Seite 81

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden plus Warte-/Gehzeit: mind. 9 1/2 Stunden
Zutaten für 4 Portionen

DAS BRAUCHT MAN:

4 ofenfeste Schälchen (à ca. 125 ml), Flambierbrenner

FÜR DIE CRÈME BRULÉE

1 Vanilleschote, 250 g Schlagsahne
100 ml Himbeerbier (siehe auch die Info unten), 3 Eigelb (Eier: Größe M)
50 g weißer Zucker

250 g frische Himbeeren

100 ml Apfelsaft, ca. 25 g brauner Zucker, Minze zum Garnieren

FÜR DIE „AUSZOGNEN“

100 ml Weizenbier
25 g Butter, 3 g Trockenhefe oder 20 g frische Hefe, 25 g Zucker
250 g Mehl (Weizenmehl Type 405 oder Dinkelmehl Type 630) und etwas Mehl zum Arbeiten

1 Ei (Größe M)
ca. 1 l hoch erhitzbare Öl zum Frittieren (wie etwa raffiniertes Erdnussöl, z.B. von Mazola)
ca. 2 EL Puderzucker

1. Am besten bereits am Vortag für die Crème brûlée die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Vanillemark samt Schote zusammen mit der Schlagsahne und dem Himbeerbier aufkochen. Mischung kurz ziehen lassen, dann die Vanilleschote entfernen.

2. Eigelbe und Zucker in einer Schüssel (am besten einer Schlagschüssel aus Metall) über einem heißen Wasserbad verrühren. Die Bier-Sahne-Mischung unter ständigem Rühren dazugießen und alles zu einer dickflüssigen Crème aufschlagen. Die Crème durch ein Sieb in eine gekühlte Schüssel umfüllen – so verhindert man das weitere Stocken der Crème.

3. Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: nicht geeignet) vorheizen.

4. Die Crème auf 4 ofenfeste Schälchen verteilen. Die gefüllten Schälchen in ein tiefes Backblech stellen. So viel kochend heißes Wasser in das Backblech gießen, dass die Schälchen nunmehr zu etwa zwei Dritteln im Wasser stehen. Das Backblech mit den Schälchen im heißen Wasser vorsichtig auf der untersten Schiene in den vorgeheizten Ofen schieben. Crème im Ofen in ca. 80 Minuten stocken lassen.

5. Anschließend alles aus dem Ofen nehmen. Cremeschälchen etwas abkühlen lassen, dann aus dem Wasserbad heben und für mind. 8 Stunden (oder über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

6. Für die „Auszognen“ Weizenbier mit der Butter in einem Topf leicht erwärmen. Hefe unterrühren. Mischung mit Zucker, Mehl und Ei vermengen, zu einem glatten Teig kneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

7. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 1 cm dick ausrollen. Daraus 8 gleich große Kreise (Ø ca. 8 cm) ausschneiden, mit einem Tuch bedecken und noch mal ca. 30 Minuten gehen lassen.

8. Die Teigkreise flach drücken und mit den Fingern noch mehr auseinanderziehen, sodass der Teigkreis größer wird. Dabei sollte der Teig in der Kreismitte sehr dünn sein und außen am Rand jedoch wulstig-dick bleiben.

9. Das Frittieröl in einem Topf auf ca. 160 Grad erhitzen. Die „Auszogen“ im Fett schwimmend portionsweise goldbraun und knusprig ausbacken, dabei evtl. einmal vorsichtig umdrehen. Fertig ausgebackene Schmalznuedeln herausheben und auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

10. Die Himbeeren verlesen. Den Apfelsaft aufkochen, Himbeeren dazugeben und den Topf vom Herd nehmen.

11. Die Crème in den Schälchen mit dem braunen Zucker bestreuen und mit dem Flambierbrenner karamellisieren, bis sich eine knackige Zuckerkruste bildet. Crème brûlée mit Himbeeren und Minze garnieren. „Auszogne“ dazuservieren.

Info: Himbeerbier gibt es z.B. von der belgischen Brewery Lindemans oder der Brouwerij Boon. In Belgien existiert kein strenges Reinheitsgebot für Bier wie in Deutschland, daher sind Fruchtbiere ein beliebtes Craftbier-Experimentierfeld.



Schoko-Mousse-Kuchen mit Schwarzbier

Bild auf Seite 82

Vor-/Zubereitungszeit: ca. 100 Minuten plus Warte-/Kühlzeit: ca. 14 Stunden
Zutaten für 1 Kastenform (ca. 32 x 14 cm).

Ergibt ca. 10 Portionen bzw. Stücke

100 g weiche Butter, 100 g Zucker und ca. 2 EL zum Bestreuen

1 Pck. Vanillezucker, 2 Eier (Gr. M)

100 g Mehl, 2 TL Backpulver

FÜR DIE MOUSSE

2 Blatt Gelatine

200 g dunkle Schokolade

140 ml Schwarzbier, 4 Eier

100 g Zucker, 175 g weiche Butter

250 g Schlagsahne, 2 EL Kakaopulver

1. Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze heizen (Umluft: nicht zu empfehlen). Butter, Zucker und Vanillezucker in etwa 5 Minuten cremig rühren. Eier nacheinander je 1 Minute unterrühren. Mehl und Backpulver daraufsieben, unterheben.

2. Masse auf ein mit Backpapier auslegtes Blech streichen, im Ofen auf der mittleren Schiene 15 Minuten backen. Auf ein mit Zucker bestreutes Tuch stürzen, Backpapier abziehen. Abkühlen lassen.

3. Gelatine nach Packungsangabe einweichen. Schokolade hacken, mit 100 ml Bier überm heißen Wasserbad schmelzen. Gelatine ausdrücken, unterrühren. Eier trennen. Eigelbe und Zucker cremig rühren, Butter nach und nach einrühren. Bier-Schoko-Mix einrühren. Eiweiß steif schlagen, unterheben. Crème für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

4. Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen. Kuchenplatte zurechtschneiden für Boden und Seiten der Form sowie einen „Deckel“. Form mit Kuchen auslegen, mit übrigem Bier (40 ml) beträufeln. Mousse in die Form füllen, Kuchendeckel auflegen. Alles über Nacht zugedeckt kalt stellen.

5. Kuchen auf eine Platte stürzen, Folie abziehen. Sahne steif schlagen, Kuchen damit einstreichen, mit Kakao bestreuen.



**Die Zukunft bei Burda ist voller Chancen.
Join us.**

Die Einstiegsmöglichkeiten bei Burda sind so vielfältig wie unsere Unternehmen, Technologien und Marken. Wir sind Entwickler:innen, Gestalter:innen und Umsetzer:innen, die gemeinsam etwas bewegen wollen. Wir suchen neue Kollegen:innen, die mutig genug sind, mit uns an den Medien von morgen zu bauen.

Join us: www.burda.com/karriere

Burda...

...in good company.

VON CRAFTBIER BIS HOPFEN-SECCO

FÜR LIEBHABER DES GERSTENSAFTS GIBT ES VON HAMBURG BIS NACH BAYERN ALLERLEI GENUSSVOLLES ZU ENTDECKEN. WIR HABEN SECHS TOLLE TIPPS FÜR SIE



GUT RIEDELSBACH, NEUREICHENAU

Wellness & Bier

Die einen vergessen den Alltagsstress am schnellsten bei einer Massage im Spa, die anderen, während sie ein frisch gezapftes kühles Blondes genießen. Welche Variante besser funktioniert, lässt sich im „Gut Riedelsbach“ bei Familie Sitter herausfinden. Der 2000 m² große Wohlfühlbereich lässt keine Wellness-Wünsche offen. Bierfans fühlen sich im Bräustüberl bestens aufgehoben, während sie mit Wirt und Biersommelier Bernhard Sitter das hauseigene „Sitterbräu“ probieren. Der Gaumen kommt auch im Wirtshaus auf seine Kosten, hier verwöhnt Küchenchef Bernhard Sitter junior mit bayrisch-internationalen Leckerbissen. Nach dem Essen bietet sich ein Spaziergang durch das Brauerei-Museum oder den Braugarten an, wo man Spannendes und Kurioses über das Hopfengetränk erfährt.

www.gut-riedelsbach.de



SUNDOWNER

Das hauseigene Bier lässt sich zum Ausklang eines schönen Urlaubstags genießen





BASIS-WISSEN

Hopfen, Hefe, Malz – was alles gehört, lernen Hobbybrauer vom Profi



SCHNEEEULE, BERLIN

Berliner Weiße mit Herz und historischen Hefen

Als Ulrike Genz im Studium zum ersten Mal eine richtige Berliner Weiße probierte, war sie gleich begeistert: „Mir hat dieser Bierstil sehr gut gefallen und ich dachte gleich, Berlin hat eine echte Weiße verdient.“ Die meisten kennen unter dem Begriff ein Biermischgetränk mit Sirup, dabei handelt es sich eigentlich um ein milchsauer vergorenens Schankbier mit nur wenig Alkohol. In ihrer Brauerei „Schneeeule“ produziert Ulrike Genz mit viel Herzblut und in Handarbeit das typische Berliner Bier. Um dem historischen Geschmack so nahe wie möglich zu kommen, verwendet die Brauerin wiederbelebte Hefen aus alten Flaschen. Im „Schneeeule Salon“ werden auch gereifte Jahrgänge serviert, ganz stilecht im Kristallpokal. „Man kann unser Bier sehr gut über Jahrzehnte liegen lassen“, erklärt Ulrike Genz. „Es verdorbt nicht, nur der Geschmack verändert sich.“

www.schneeeule.berlin



KREATIV

Ulrike Genz aromatisiert ihr Bier auch mit natürlichen Zutaten wie Jasminblüten oder Ingwer



HOPFENBIERGUT, SPALT

Städtetrip mit Brauseminar

Welche Stadt eignet sich für einen Kurzurlaub für Bierliebhaber am besten? Ganz oben auf der Liste sollte Spalt im bayerischen Mittelfranken stehen. Denn hier gibt es nicht nur den Gerstensaft der einzigen kommunalen Brauerei Deutschlands zu verkosten, in der Stadt erwarten Bier-Fans zahlreiche weitere Aktivitäten rund um ihr Lieblingsgetränk. Das „HopfenBierGut“ im ehemaligen Kornhaus beheimatet beispielsweise eines der modernsten Museen zum Thema Bier. Auch wem die Idee selbst zu brauen im Kopf herumschwirrt, ist hier genau richtig, denn in der „Spalter Bierwerkstatt“ kann man diese in die Realität umsetzen. Unter der fachkundigen

Anleitung eines Profi-Braumeisters können ambitionierte Laien ihren eigenen Gerstensaft herstellen und am Ende des Tagesworkshops fünf Liter vom eigenen Sud mit nach Hause nehmen. Für Fans von Craftbier gibt es einen Spezialkurs, in dem die Teilnehmer ein „India Pale Ale“ brauen. Wer noch tiefer in die Welt des Hopfengetränks eintauchen möchte, bucht das „Spalter Bierseminar“. Hier dreht sich mit Biertour durch die Altstadt, Braukurs und Brauereibesichtigung ein ganzes Wochenende lang alles rund um das beliebte Traditionsgetränk.

www.spalter-bier.de

FINNE, MÜNSTER Bio-Craftbier aus Münster

Wer Lust auf kreative Biere hat, ist bei der „Finne Brauerei“ im Kreuzviertel in Münster genau richtig. In der gemütlichen Location kann man sich drinnen oder draußen im Biergarten Craftbier, das aus biologischen Zutaten hergestellt wird, mit leckeren Snacks schmecken lassen.

Neben Klassikern wie Helles, Pils oder India Pale Ale braut das Finne-Team verschiedene weitere Varianten des Hopfengetränks. Mit Spannung erwartet werden stets die limitierten Saison-Sorten wie das „Summer Ale“, ein frisches nach Grapefruit duftendes Bier. Für Autofahrer gibt es mit dem „Beach Brew“ auch eine alkoholfreie Variante. Spaß für daheim bietet das kleine „Finne Hometasting“ (erhältlich in der Brauerei oder im Onlineshop). Das Set besteht aus drei verschiedenen Bierstilen (Helles, IPA, Scottish Ale), die von den Finne-Teammitgliedern in kurzen Videos erklärt werden. Perfekt, um beim nächsten Kochabend die Gäste mit einer kleinen Bier-Verkostung zu überraschen.

www.finne-brauerei.de



FEINES AUS DER REGION
Hildegard Heindl und Tochter Julianne servieren Prickelndes aus Hallertauer Hopfen



HOLLED' AUER HOPFEN-SECCO MANUFAKTUR, AU I. D. HALLERTAU

Hallertauer Hopfen-Perlen

„Meine bayerische Antwort auf den Spritz“, erklärt Hildegard Heindl während sie ihren grasgrünen Bitter-Likör „HopfaGschbusi“ in ein Sektglas füllt. „Gschbusi“ bezeichnet im Bayerischen eine Liebschaft, der Name symbolisiert unsere Verbundenheit mit unserer Heimat, der Hallertau, und dem Hopfen, der die Basis des Likörs ist. Die Biersommelière empfiehlt die Spirituose auch als Aperitif, für Drinks wie Gin Tonic oder Bier-Mix-Getränke. Die Liebe zu den kleinen grünen Dolden wurde Hildegard Heindl quasi in die Wiege gelegt, ist sie doch mit dem Hopfenanbau aufgewachsen. Diese Leidenschaft hat sie auch an ihre Tochter Julianne weitergegeben, die sie kräftig in der „Holled' Auer Hopfen-Secco Manufaktur“ unterstützt. In das Sektglas kommt nun eine weitere Schöpfung der Heindl-Damen, der „Hopfen-Secco“. Für diesen wird Qualitätswein von der Mosel mit hochwertigen Bieren aus der Region veredelt und mit natürlichen Hopfen-Aromen aus eigener Herstellung versetzt. Pur oder als „bayerischer Spritz“ ein köstlich prickelnder Gaumenschmeichler!

www.hopfen-secco.de

JOYBRÄU, HAMBURG

Innovativer Biergenuss ganz ohne Promille

Was entsteht, wenn zwei leidenschaftliche Sportler und Bierliebhaber gemeinsam eine Idee entwickeln? Im Fall von Tristan Brümmer (im Foto links) und Erik Dimter eine weltweit einzigartige Innovation: ein alkoholfreies Proteinbier. „Wir wollten ein Genussprodukt mit Joy-Faktor schaffen, aber ohne Alkohol, damit man es auch nach dem Sport trinken kann“, erklärt Tristan Brümmer. „Unser Proteinbier sieht aus wie Bier, schmeckt auch so, hat aber einen hohen Eiweißgehalt.“ Zweieinhalb Jahre haben die beiden Hamburger mit Unterstützung der TU Berlin an dem funktionellen Getränk getüftelt. Heute wird es in einer Familienbrauerei in Rheinland-Pfalz aus rein natürlichen Zutaten produziert und hat bereits internationale Preise gewonnen. „Darauf sind wir schon ein bisschen stolz“, sagt Tristan Brümmer.

www.joybraeu.de

ERFRISCHEND

Das Proteinbier ist der perfekte Drink nach dem Sport oder auch einfach zum Feierabend



entdecke.das-ist-thueringen.de

Freistaat
Thüringen 

An einem Tisch mit Freunden sitzen? Jetzt Thüringen entdecken.

Leckereien und Lebensfreude – in Thüringen können Sie beides genießen.

Gemeinsam Gutes genießen. In Thüringen ist das leicht. Dafür sorgen nicht zuletzt Menschen wie zum Beispiel die Spitzenkochin Maria Groß. Dabei kommen neben Thüringer Klassikern auch neue kulinarische Highlights auf den Tisch. Zubereitet mit regionalen Produkten. Was die Thüringer Küche auszeichnet und wo Sie im Freistaat besonders lecker essen und trinken können, erfahren Sie hier: entdecke.das-ist-thueringen.de.



Es gibt immer einen Grund . . .

... Bier selbst zu brauen



„A usprobier haben sollte man im Leben möglichst viel. Mal ein Bier selbst zu brauen gehört für mich definitiv dazu. Dafür müssen Sie sich aber nicht daheim einschließen und sich selbst alles beibringen. Viel mehr Spaß macht es doch gemeinsam mit Freunden – wie auch beim Kochen. Wer mag, kann natürlich auch einen Braukurs besuchen. Die werden mittlerweile in fast jeder Stadt von Biersommeliers angeboten. Mit einer professionellen Anleitung und einfachen Handgriffen lassen sich viele Fehler vermeiden. Ich würde zum Ausprobieren einfach mal ein kleines Brauset empfehlen. Damit kann man gut seine ersten Versuche starten und für den Anfang fünf Liter einbrauen. Für den Brautag selbst, an dem Sie laut Anleitung Schritt für Schritt alles machen, sollten Sie locker vier bis fünf Stunden Zeit einplanen. Danach kommen die Phasen der Gärung und Lagerung. In dieser Zeit bekommt ein Bier seinen sogenannten Körper und die geschmacklichen Nuancen. Dafür sollten sie mindestens drei Wochen einrechnen. Man muss schon ein bisschen geduldig sein, Bier braucht Zeit! Wer sich die nicht nimmt, bekommt auch kein gutes Ergebnis. Das kann ich als Rat mitgeben! Das Wichtigste ist, dass man die Schritte alle einhält und sorgsam umsetzt. Zuerst kocht man beispielsweise Wasser und fügt Malz hinzu. Da muss man



Philosophie

Wie beim Essen so auch beim Bier: Axel Ohm setzt auf natürliche Zutaten ohne Zusätze

darauf achten, dass man beim sogenannten Abmaischen nicht über 78 Grad kommt. Danach wird der Hopfen gekocht. Mit dem ver-

hält es sich ähnlich wie bei einer Arrabiata-Sauce: Ich kann die Sauce am Anfang mit sehr viel Chili versehen und die Schärfe verkocht dann über 60 Minuten oder ich gebe die Chilis ganz zum Schluss dazu, da entsteht eine ganz andere Intensität. Mit dem Hopfen ist es außerdem wie mit dem Würzen beim Essen: Man muss sensibel damit umgehen. Es gibt Hopfensorten, die sollten länger gekocht werden, andere eher kürzer. Bei einem Brauset ist das alles gut beschrieben, narrensicher würde ich fast sagen. Ich finde es wichtig, mal ein Bier gebraut zu haben, schließlich gehört es zum Kulturgut in Deutschland. Wir alle werden mit Bier mehr oder weniger groß. Wer nachvollziehen kann, wie aufwendig die Herstellung ist, hat einen ganz anderen Zugang zum Produkt. Das ist einfach superspannend!

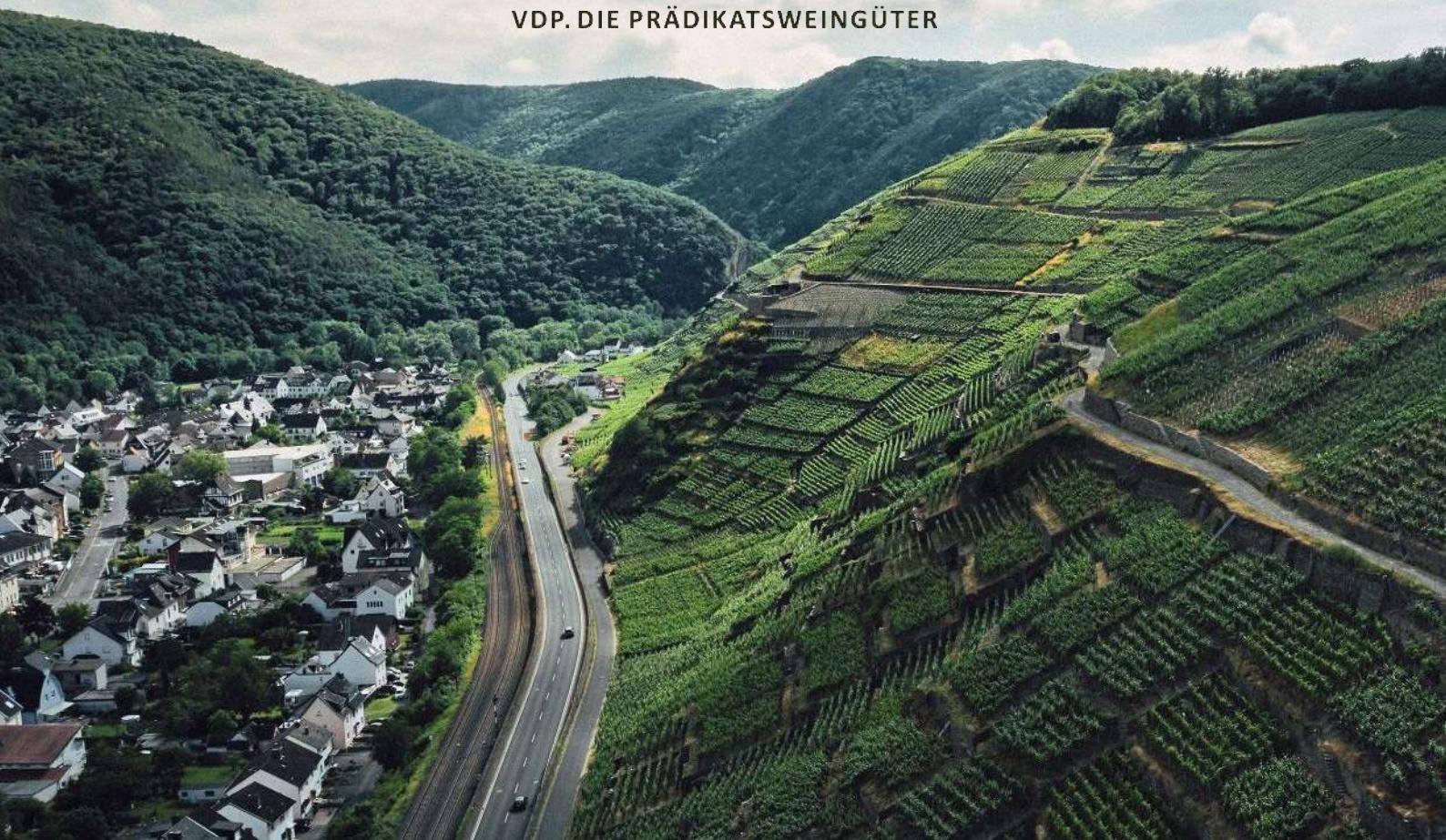
AXEL OHM

Der ehemalige Profisurfer und Biersommelier betreibt seit 2017 die Craftbier-Brauerei „ÜberQuell“ mit Biergarten und Restaurant in St. Pauli, Hamburg. Mehr Infos unter: www.uberquell.com





VDP. DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER



FÜR DIE ZUKUNFT DES AHR-WEINBAUS — EIN SPENDENAUFRUF

WIR MÖCHTEN UNSER TIEFES MITGEFÜHL AUSDRÜCKEN und sind in Gedanken bei allen Betroffenen des Unwetters in NRW und RLP, besonders im Ahrtal.

Das Hochwasser hat viele Weingüter an der Ahr hart getroffen und macht die gesamte Weinwelt betroffen.

Fässer wurden weggeschwemmt, Hallen und Häuser sind eingefallen, mehr als ein ganzer Jahrgang ist verloren – der kommende Jahrgang muss geschützt, Weinberge bearbeitet werden, oft ohne die nun fehlenden Geräte.

Wie können wir helfen? Gemeinsam mit Ihnen möchten wir ein finanzielles Hilfspaket für den Weinbau an der Ahr schaffen, das allen Winzerinnen und Winzern in dieser schwierigen Zeit Hoffnung und Zuversicht verleiht.

WIE FUNKTIONIERT DIE SPENDE? Der Spendenbeitrag ist frei wählbar und kann direkt an den Verein „Der Adler hilft e.V.“ überwiesen werden.
Alle Spenden kommen dem Wiederaufbau der Weinbauregion Ahr zugute.

Spendenkonto: Der VDP.Adler hilft e.V.
Rheingauer Volksbank
IBAN: DE 21 5109 1500 0000 2045 28
BIC: GENODE51RGG
Betreff: Solidarität Ahr Weinbau

Oder via PayPal an:
deradlerhilft@vdp.de
Betreff: Solidarität Ahr Weinbau

UNTERSTÜTZT VON

Gault&Millau





AUF EIN WORT...

/ Blitzfragen an Andreas Geitl –
spontane Antworten:

*Bei einem Kater nach ein paar
Bier... Rollmops oder Bloody
Mary?* Rollmops.

*Wurstsalat klassisch oder nach
schweizer Art?* Meine Frau ist
Schweizerin, daher...

*Erste Hilfe bei Erkältung: warmes
Bier oder heißer Grog?* Warmes
Bier. Oma hatte schon Ahnung.

*Feierabend-Halbe: aus der Flasche
oder einem Glas?* Glas.

*Männerabend oder Date mit der
Frau?* Zuerst Männerabend.

*Der erste Kuss war hinterm
Festzelt oder Auto-Scooter?* Im
Maisfeld und danach haben wir nicht
mehr rausgefunden. (lacht)

ANDREAS GEITL
www.andreasgeitl.de

„Nur was sich ändert,
bleibt gleich!“

ANDREAS GEITL WAR AUF DER GANZEN WELT UNTERWEGS UND SAMMELTE NICHT NUR
ERFAHRUNGEN, SONDERN AUCH AROMEN. DIESER VERBINDET DER OBERBAYERISCHE
SPITZENKOCH MIT TRADITIONELLEM UND PEPPT KLASSIKER AUF – AUCH MIT BIER

P

ortwein ist seine Lieblingsflüssigkeit beim Kochen. Seine Geheimzutat, ohne die seiner Meinung nach kein gutes Essen gelingen kann, ist die Liebe. TV-Koch Andreas Geitl ist weit über die Grenzen Bayerns hinaus für seine spitzbübische Art, seinen Charme, seine Empathie und natürlich seine vorzüglichen Gerichte bekannt. Bis 2018 leitete er als Küchendirektor das Restaurant „Paulaner am Nockherberg“ und die Küche im Oktoberfestzelt „Winzerer Fähndl“. Dass er eine bayerische Frohnatur ist, beweist er immer wieder in diversen Fernsehsendungen, wie zum Beispiel „Wir in Bayern“, „Geitl kocht“ oder „Verrückt nach Meer“. Außerdem wird er gerne als Berater in der Gastroszene engagiert. Mit uns sprach der Spitzenkoch über sein erstes Bier, Küchengespräche und Gemütlichkeit ...

In diesem Heft geht es um Bier. Wann haben Sie Ihr Erstes getrunken?

Mit Onkel Richard in der Wirtschaft meiner Eltern in der Hallertau. Ich war ungefähr sechs Jahre alt. Wenn er uns besucht hat, durfte ich immer sein Weißbier „antrinken“. Ich habe es geliebt!

Viele Menschen vermissen die Wein- und Volksfeste und manch einer behauptet „Trinken verbindet!“. Sehen Sie das auch so?

Ja, unbestritten! Und mit gutem Essen ist es die beste Kombination. Dabei erleben wir mit all unseren Sinnen und genießen. Da gibt es doch dieses Sprichwort mit den „drei schönsten Dingen“ – wenn die nicht verbinden?

Welche Biere sollte man zu Hause haben und welchen Snack kann man spontanem Besuch dazu servieren?

Das Bier, das man auch selbst trinkt, das ist ja sicher bereits ein besonderes, oder sagen wir Gutes, sonst macht man was falsch. Vielleicht noch ein Alkoholfreies. Als Snack dazu mag ich sehr gerne ein richtig gutes Brot, Salzbutter, Käse, ein paar Cornichons. Das reicht. Just a little Brotzeit!

Gespräche über Gott und die Welt am Küchentisch bis spät in die Nacht.

Wann war Ihr Letztes und worum ging es?

Oh ja, ich erinnere mich sehr gut daran. Es war bei einem Privatkochkurs, für den ich gebucht wurde, kurz vor dem ersten Lockdown und sehr spät – beim berühmten Absacker. Es ging um die stetig zunehmende Zahl der „fleischlos Glücklichen“. Spannendes Thema zu später Stunde mit zwei Metzgern.

Die bekannte bayerische Gemütlichkeit – was macht sie aus?

Gute Frage! Ich denke, es sind die Menschen. Ihr Naturell, die Offenheit, traditionell und neugierig zugleich, schon etwas südländisch, manchmal ein wenig „g'spinnert“, aber sehr genießerisch in vielen Lebenslagen.

Haben Sie ein Lieblingszitat?

Ja, das habe ich tatsächlich: „Nur was sich ändert, bleibt gleich.“

Mit wem sollte man Ihre Rezepte genießen und für wen sind sie?

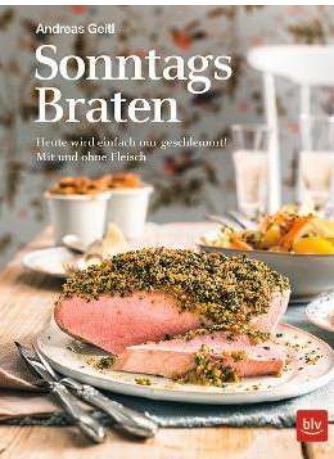
Für alle, die Traditionelles mögen und Innovatives lieben! Na gut, manche Rezepte erscheinen oft etwas, sagen wir, nicht so alltäglich. Vermutlich werde ich wieder etwas von den Weißwurst-Traditionalisten zu hören kriegen.

Mit wem würden Sie gerne ein Bier trinken und quatschen?

Mit König Ludwig II., nicht weil ich ein Royalist bin, sondern weil ich glaube, dass er, wie man bei uns in Bayern sagt, „ein armer Hund“ war.

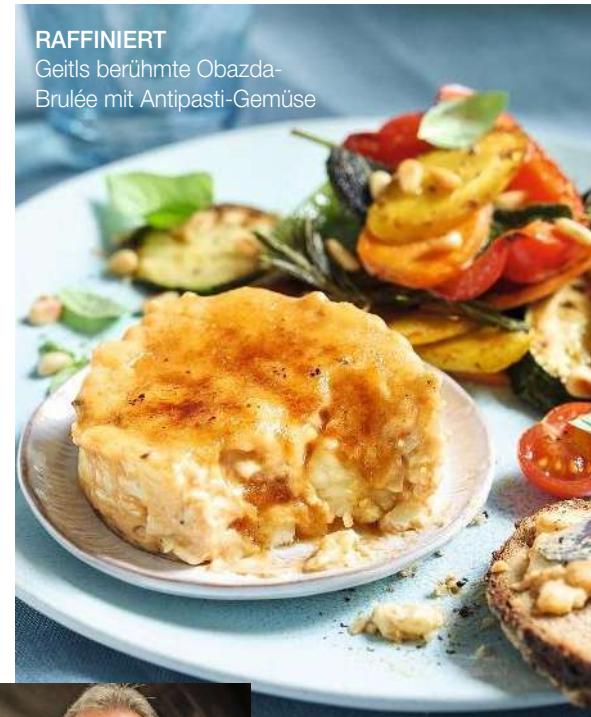
KOCHEN IST LIEBE!

Im aktuellen Werk des TV-Kochs dreht sich alles um feinste Braten (GU Verlag, um 20 Euro)



RAFFINIERT

Geitls berühmte Obazda-Brunlée mit Antipasti-Gemüse



KNÖDEL-GOTT

Keiner rollt sie wie er! Der Oberbayer sieht sich als Knödel-Botschafter. Vor allem in der Schweiz, Heimat seiner Frau Heidi



ORGANISATION

Auch bei Großevents muss jeder Griff sitzen, wie in München (re.) auf dem Nockherberg

„Mir ist völlig bewusst, dass die Weißwurst-Traditionalisten diesem Rezept sehr skeptisch begegnen werden. Aber: Probieren Sie's einfach, Sie werden überrascht sein – in jedem Fall...“



Süß-saure Weißwurstsuppe

Zutaten für 6 Portionen

FÜR DIE EINLAGE

200 g Kartoffeln, je 80 g orangefarbene und gelbe Möhren sowie Sellerie (in 1/2 cm großen Würfeln), 30 g Butter, Salz
6 frische Weißwürste

FÜR DIE BINDUNG

30 g Mehl, 50 g weiche Butter

FÜR DIE SUPPE

80 g Zwiebel (fein gewürfelt)
1 Knoblauchzehe (fein gewürfelt)
40 g Butter, 1 TL Puderzucker
10 g frischer Ingwer (fein gewürfelt)
1 Lorbeerblatt, 1 l helle Fleischbrühe
100 ml Weißbier, Salz, Pfeffer
abgeriebene Zitronenschale (Bio)
etwas Essig
je ca. 1 EL scharfer Senf und süßer Senf

ZUM FERTIGSTELLEN

150 g Schlagsahne, 60 g Butter

FÜR DIE BREZEN-CROUTONS

2 Brezen vom Vortag, 40 g Butter

1 Msp. gemahlener Zimt

2 EL geschnittene Blattpetersilie

1. Die Kartoffel- und Gemüsewürfel in einer Pfanne in Butter und mit etwas Wasser gar dünsten, dann salzen.

2. Von den Weißwürsten die Haut abziehen. Jede Wurst 8-mal einschneiden (aber nicht durchschneiden, die Wurst soll sich wie eine Ziehharmonika auseinanderziehen lassen).

3. Für die Mehlbutter 30 g Mehl und 50 g weiche Butter verkneten.

4. Zum Ansetzen der Suppe Zwiebel- und Knoblauchwürfel in Butter anbraten, mit dem Puderzucker karamellisieren. Ingwer und Lorbeerblatt zugeben. Mit Brühe und Weißbier auffüllen, alles 5–8 Minuten kochen lassen.

5. Suppe mit der Mehlbutter leicht binden. Lorbeerblatt entfernen und die Suppe mit Salz, Pfeffer, Zitronenschale, Essig, scharfem sowie süßem Senf süß-sauer abschmecken. Dann Sahne und Butter einmischen.

6. Weißwurst- „Ziehharmonikas“, Gemüse- und Kartoffelwürfel zugeben. Die Suppe jetzt nicht mehr kochen lassen, sondern nur noch die Wurst in ca. 4 Minuten darin erhitzen.

7. Brezen in Scheiben schneiden, in Butter zu knusprigen Croûtons rösten und mit einer Prise Zimt verfeinern.

8. Suppe in tiefe Teller verteilen (Achtung: Weißwurst-Ziehharmonika), Brezen-Croûtons zugeben und mit frisch geschnittener Blattpetersilie bestreuen.

Dichter

GOURMETRESTAURANT



STERNEKOCH: THOMAS KELLERMANN

Restaurantleiterin: Marianne Wiedemann

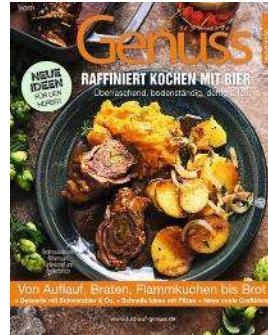
dichter@egerner-hoefe.de | +49 (0) 8022 666-568

www.gourmetrestaurant-dichter.de

REZEPT-REGISTER

Altbier-Cheddar-Fondue mit Gemüse-Sticks	55
Altbier-Focaccia, belegt mit Pfeffersteak und Kapern	71
Altbier-Kürbis-Scones mit Rote-Bete-Salat	56
Apfel-Tiramisu, malziges	85
Auszogne mit Himbeerbier-Crème-brûlée	86
Bachforelle mit Béarnaise und Guinness-Pastinaken	40
Blumenkohl im Biereteig mit Wasabi-Vanille-Dip	54
Champignons, gefüllte	58
Clam Chowder mit Cheddar-Crackern	41
Crostini mit Portobello-Pilzen	58
Dubbel-Flammkuchen mit Birnen und Feldsalat	70
Dubbel-Kartoffelwaffeln, Räucherlachs und Paksoi	40
Hähnchenfiletspieße in Oktoberfestbier-Marinade	18
Hähnchenkeulen, Polenta-Fries und Avocado-Salsa	29
Hirschgoulash, Rahmpilze und Serviettenknödel	28
Hot Dogs mit malzigem Bacon und Altbier-Kraut	18
Kabeljau im Kölsch-Teig mit Kartoffelsalat	41
Kellerbier-Kaiserschmarren mit Pflaumenkomott	84
Krustenbraten, Kriek-Sauce und Kartoffelknödel	20
Lachs in Gose-Mania-Marinade auf Taboulé	29
Malzbier-Burger	71
Malzbier-Gugelhupf	70
Malzbier-Sauerbraten, Spätzle und Rotkohl	19
Malzbrot mit Makrelen-Meerrettich-Aufstrich	70
Ofengemüse mit Bockbier-Senfsauce	55
Pale-Ale-Semifreddo mit Pistazienkrokant	84
Pasta mit Schwarzbier-Wild-Bolognese	18
Pils-Brioche mit Sirupbutter und Mandeln	71
Pilze, gebackene	58
Rehkeulensteaks in Doppelbocksauce & Reibekuchen	28
Titelrezept Rinderrouladen mit Altbiersauce, Kürbisstampf und Bratkartoffeln	20
Rote-Bete-Eintopf mit Frischkäse-Crostini	54
Schoko-Mousse-Kuchen mit Schwarzbier	86
Steinbeißerfilets in „Matrosenschluck“-Brühe	27
Stout-Rindergulasch mit Brezelknödeln	19
Süßkartoffel-Pilz-Auflauf mit Lauchsatz	54
Tarte mit Pfifferlingen und Roquefort	58
Thunfisch-Sashimi, Rauchbier-Vinaigrette, Basmati	40
Topinambur in Zitronenbutter mit Halloumi	56
Waffeln mit Vanilleeis und salzigen Pekannüssen	84
Weißwurstsuppe, süß-saure	96
Weizenbier-Brandteigtorte mit Honig-Popcorn	85
Zanderfilet mit Möhren und Weiße-Bohnen-Stampf	41
Zwiebelringe in Biereteig mit Malz-Mayo	28

Titelmotiv: StockFood Studios/Thorsten Suedfels



IMPRESSUM

Chefredakteurin: Anke Krohmer (V.i.S.d.P.)
anke.krohmer.lustaufgenuss@burda.com

Stellvertretende Chefredakteurin: Sonja Vignold

Art-Direktorin: Katharina Schindler-Schwede

Redaktionskoordination: Yvonne Krüger

Grafik: Petra Herz, Nadine Karnatzki (fr.)

Textchefs: Janina Diamanti, Irmgard Schultheiß

Redaktionsleitung München: Alissia Lehle

Chefs vom Dienst: Kathrin Becker, Bernd Jünger

Produktionsleitung: Anna Talla

Redaktion Print + Online: Chantal Götte, Anja Hanke, Regina Hemme, Christina Hofer, Nele Kehrer, Carmen Mailbeck, Lara Schmidt, Nicole Steinbrecht und Elisabeth Tatter (Volontärinnen)

Bildredaktion: Mandy Giese

Fotografie: Thorsten Suedfels

Foodstyling/Rezepte: Adam Koor

Styling: Krisztina Zombori

Mitarbeiter dieser Ausgabe: Christina Hilker (fr.), Jossi Loibl (fr.), Mareike Hasenbeck (fr.), Maren Zimmermann (fr.)

Repro: Michael di Bari, Michael Schätzl, Pixel4Media – Burda Magazine Holding GmbH

Redaktionssekretariat: mfi-office@burda.com

Leserservice: leserservice.lustaufgenuss@burda.com, Telefon +49 (0) 89 92 50 21 50

Verantwortlich für den Redaktionsteil: Anke Krohmer, Anschrift siehe Verlag.

Lust auf Genuss erscheint 13 x jährlich im MFI Meine Familie und ich Verlag GmbH, Arabellastraße 23, 81925 München, Telefon +49 (0) 89 9 25 00, Fax +49 (0) 89 92 50 30 30

Verleger: Prof. Dr. Hubert Burda

Geschäftsleitung: Hans Fink

Brand Director: Nina Winter

Senior Brand Manager: Frauke Fabel

Burda Community Network GmbH

Geschäftsleitung: Burkhard Graßmann, Michael Samak Telefon +49 (0) 89 9 25 0-27 70 oder +49 (0) 81 84 34 34

Verantwortlich für den Anzeigenteil: Alexander Hugel, AdTech Factory GmbH, Hauptstraße 127, 77652 Offenburg.

Es gilt die aktuelle Preisliste, siehe bcn.burda.de

Vertriebsleiter: Ralf Gretenkord,

Meine Familie und ich Verlag GmbH, Offenburg,

Telefon +49 (0) 81 84 22 65

Einzelpreis in Deutschland: € 4,20 inklusive MwSt.,

Abonnementpreis € 4,20 pro Heft inklusive MwSt.,

Abonnenten-Service: MFI Meine Familie und ich Verlag GmbH, Postfach 290,

77649 Offenburg, Telefon +49 (0) 781 63 96 535,

Anruf zum Ortstarif,

E-Mail: mfi@burdadirect.de, Bestell-Hotline: +49 (0) 1806 - 93 94 00 66, 20 Ct./Anruf aus dem dt. Festnetz, mobil max. 60 Ct./Anruf,

Ausland abweichend

Einzelheftbestellung: Pressevertrieb Nord KG,

E-Mail: einzelheftbestellung@pvn.de

Internet: www.burda-foodshop.de

Datenschutzanfrage:

Tel. +49 (0) 7 81 6 39 61 00, Fax +49 (0) 7 81 6 39 61 01,

E-Mail: lustaufgenuss@datenschutzanfrage.de

Druck: Qua!Graphics Europe Sp. z.o.o.,

Ul. Pultuska 120, 07-200 Wyszków, Polen

Nachdruck nur mit Erlaubnis der Redaktion.

Alle Rechte vorbehalten. ISSN 0933-0828.

Mit dem Wort ANZEIGE gekennzeichnete Seiten sind vom Werbe- treibenden gestaltet und nicht Teil des redaktionellen Inhalts.

www.facebook.com/lustaufgenuss



Burda Verlag

Lust auf Genuss

magazin

NEUE KREATIVE IDEEN FÜR
RACLETTE & FONDUE – SO
RAFFINIERT, SO GEMÜTLICH

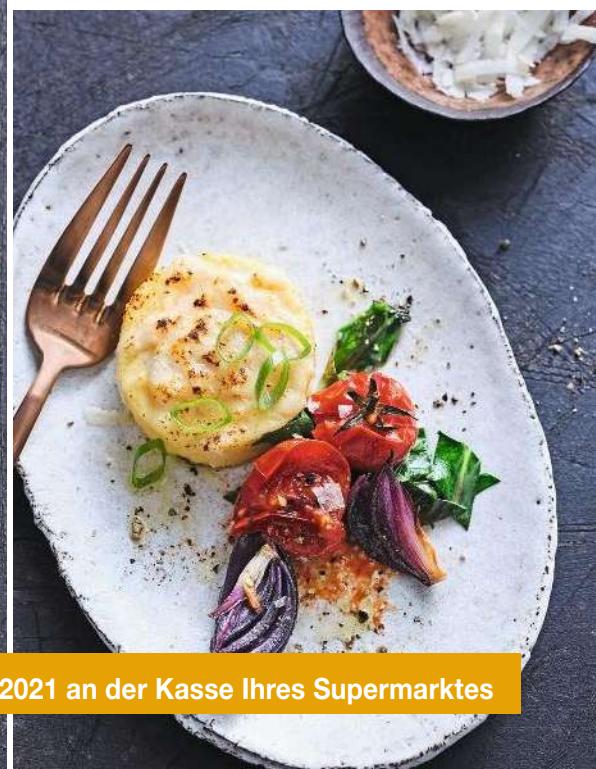
Von Wolfsbarsch mit Oregano-Panko-Kruste,
Stroganoff-Pfännchen mit Rinderfiletspitzen,
Bergkäse-Prosciutto-Trüffel-Toasties,
Käse-Brotstippen-Fondue bis
Parmesan-Salbei-Polentataler



Freuen Sie sich aufs nächste Heft! Ab 20. 10. 2021 an der Kasse Ihres Supermarktes



Es warten Pfännchen voller Köstlichkeiten auf Sie: ob gefüllt mit orientalisch gewürztem Gemüse und Lava-Wachtel-Ei, mit Gyros-Hähnchen oder mit Teig-Variationen wie Winter-Ratatouille-Quiche. Lassen Sie sich außerdem von Fondue-Rezepten aus aller Welt inspirieren sowie von vielen Ideen für besondere Beilagen, Saucen & Dips!



Fast zu schön, um ihn zu schließen.

Bei jedem Öffnen ein Genuss: Die puristische Designsprache, edle Glas- und Edelstahlkomponenten und ein innovatives Beleuchtungskonzept machen Ihren Liebherr zu einem ästhetischen Highlight Ihrer Küche. Und zum stolzen Gewinner des iF Design Awards. Entdecken Sie unsere neuen Einbaugeräte auf home.liebherr.com/innovation2021

LIEBHERR

Kühlen und Gefrieren

