

Kochen mit Männern im Pfarrheim Spay

„Kochen mit Bier“



Veranstalter Kfd - Spay

17.11.2010

Blutwurst in der Kartoffelkruste auf in Alt-Bier gedünsteten Apfelscheiben

1,5 Kg Kartoffeln festkochend,
schälen, reiben und auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Ist die
Masse zu feucht, wird das überflüssige Wasser ausgepresst. In
die Masse Salz, Pfeffer a. d. M. und Muskat sowie ein Ei geben
und gut vermischen.

400 g geräucherte Blutwurst in Scheiben schneiden.

Jede Blutwurstscheibe in die Reibekuchenmasse einpacken und
festdrücken.

Pflanzenöl in der Pfanne erhitzen und die Blutwurstpäckchen
von beiden Seiten knusprig und goldbraun braten.

3 Äpfel schälen und in Spalten schneiden.

20 g Zucker in der Pfanne karamellisieren, mit
250 ml Alt-Bier ablöschen
und die Apfelspalten darin dünsten, so dass sie noch Biss
haben.

Apfelspalten auf einem Teller fächerförmig anrichten
und das Blutwurstpäckchen anlegen.

Zwiebelsuppe mit Cabanossi

750 g Zwiebeln
pellen und in dünne Scheiben schneiden, in einem Topf mit
Margarine andünsten.

2 Knoblauchzehen pellen und klein hacken, dazu geben.

Mit 500 ml Fleischbrühe und
250 ml helles Bier ablöschen.

2 Kartoffeln schälen und in größere Würfel schneiden,
150 g Cabanossi in Scheiben schneiden,
beides in die Suppe geben.

1 Lorbeerblatt, 4 Wachholderbeeren, 10 Korianderkörner
in ein Gewürzsäckchen hineingeben und in die Suppe hängen.

Saft einer ½ Zitrone unterrühren
Suppe ca. ½ Stunde köcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer a. d. M. und Majoran pikant abschmecken.

In tiefen Tellern oder Suppentassen mit gehackten Kräutern nach
Wahl servieren.

Menüauswahl

Zwiebelsuppe mit Cabanossi

Blutwurst in der Kartoffelkruste
auf in Alt-Bier gedünsteten Apfelscheiben

Frittiertes Gemüse im Bierteig

Coq au Pils

Bier- Kasserolle

Bierkartoffel-Gratin

Obatzter

Schupfnudeln

Apfel in Bierteig

Frittiertes Gemüse im Bierteig

Ausbackteig (Grundrezept)

125 g Mehl mit
100 ml Bier, und
1 Ei, 1 EL Öl
Salz zu einem geschmeidigen Teig rühren.

Man wendet Stücke oder Scheiben von gar gekochtem Gemüse nach Wahl, in diesem Teig,
z.B. Schwarzwurzeln, Sellerie, Rosenkohl, Spargel, Lauch, Blumenkohl, Zucchini, Auberginen, Paprika usw.
Dann werden sie in heißem Öl goldbraun gebacken und zum Abtropfen auf Küchenkrepp gelegt.

Varianten:

Gemüstückchen mit Scheiben von Wurst, Salami oder Schinken einwickeln.

Heiß mit Saucen nach Geschmack servieren.

Knoblauchsauce

150 g Joghurt (3,5% Fett), 250 g Schmand
3 Knoblauchzehen in Salz zerrieben, Pfeffer a. d. M.
Alle Zutaten gut verrühren, abschmecken.
Kühl stellen.

Bierkartoffel-Gratin

2 Kg Kartoffeln
schälen, waschen und in nicht zu dicke Scheiben schneiden.

1 Knoblauchzehe und 2 Zwiebeln pellen und fein hacken,
in einer Pfanne in Margarine andünsten
200 g gewürfeltes Dörrfleisch dazugeben, gut verrühren

300 ml Weißbier mit 400 ml Sahne und 4 Eier miteinander
verrühren.

Kartoffeln, Speck-Zwiebelgemisch in eine große Schüssel
geben.
400 g feingeschnittener Lauch und die Eiermasse dazugeben,
mit Salz, Pfeffer a. d. M., Kümmel und Muskat würzen und gut
vermengen.

Das Ganze in eine gebutterte Form geben mit Semmelbrösel
bestreuen, Butterflocken gleichmäßig verteilen und im
Backofen bei 165° ca. 1 Std. backen,

Bier-Kasserolle

600 g Rindfleisch in 3 cm große Würfel schneiden.

1 EL Butterschmalz in der Pfanne erhitzen,
Fleisch darin anbraten, herausnehmen und warmstellen.

2 Zwiebeln pellen und klein würfeln, in dem Bratfett
andünsten,
200 g gewürfeltes Dörrfleisch zufügen,
2 Knoblauchzehen pellen, klein hacken, auch dazugeben.
Alles gut anbraten, dabei umrühren.

200 g Champignon putzen, in Scheiben schneiden und in einer
Pfanne mit Margarine anbraten.

Zwiebel-Dörrfleischgemisch mit
1 – 2 EL Mehl bestäuben und gut vermengen und in eine
feuerfeste Kasserolle geben.

Champignon darunter heben, mit Salz und Pfeffer a. d. M.
würzen.
Fleisch in die Kasserolle auf die Masse legen, mit
¾ l Bier soviel begießen, dass alles gut bedeckt ist.

Zugedeckt im Backofen bei 180° ca. 2 Std. köcheln lassen.
Zwischendurch mit Bier nachfüllen.

Vor dem Servieren mit einem Schuss Essig abschmecken.

Coq au Pils

2 kg Hähnchenkeulen waschen, abtrocknen.

2 EL Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen, Fleisch
hineingeben und von allen Seiten gut anbraten.

2 Zwiebeln pellen und klein würfeln, dazugeben, mit
andünsten.

125 g Dörrfleisch klein würfeln, dazugeben, alles weiter braten
bis das Dörrfleisch glasig ist.

1 EL Ketchup hineingeben und verrühren, mit Pils ablöschen

Zugedeckt 1 Stunde schmoren lassen, nach und nach
1 l Pils zugießen.

Hähnchenkeulen aus der Sauce nehmen, auf eine Platte
legen und warm stellen

300 g Champignon mit einem Küchenpinsel säubern, in
Scheiben schneiden und in Margarine in einer Pfanne bräunen
und in die Sauce geben.

Sauce mit Salz, Pfeffer a. d. M und Cayennepfeffer kräftig
abschmecken.

Hähnchenkeulen mit Sauce servieren

Schupfnudeln

400 g Kartoffeln
garen, pellen, etwas auskühlen lassen, dann durch eine
Kartoffelpresse drücken.

Die Masse mit:

3 EL Grieß, 3 EL Mehl, Salz, Muskat, 1 Ei, zu einem Teig
verarbeiten.

Aus dem Teig Rollen von ca. 2 cm Ø formen und in ½ cm
breite Scheiben schneiden.

Scheiben zwischen bemehlten Händen zu Schupfnudeln
(Röllchen mit dünnen Enden) formen.

Nudeln in reichlich siedendes Salzwasser geben, wenn sie an
die Oberfläche steigen, sind sie gar.

Mit einer Schaumkelle heraus nehmen und abtropfen lassen.

Vor dem Servieren kurz in Butter goldbraun braten.

Bieraufstrich

200 g gekochten Schinken klein würfeln und mit
2 EL Schmand zerkleinern (Pürierstab).

1/8 bis ¼ l dunkles Bier nach und nach zugeben, so dass eine
cremige Masse entsteht.

3 kleine Chilischoten (innen die Kerne aussäubern), klein
hacken und unter die Masse rühren.

Mit Salz, Pfeffer a. d. M., Cayennepfeffer und Paprika gut
abschmecken.

Masse auf dunklem Bauernbrot verteilen und im Backofen kurz
überbacken.

Als Garnitur:

Paprika, Essiggurken oder Eiwürfeln

Obatzter

250 g Rahmcamembert, gut gereift, mit der Gabel zerdrücken.

50 g Butter
100 ml Schmand
3 EL dunkles Bier

sowie
und
gründlich unterkneten.

2 rote Zwiebeln pellen,

die Hälfte davon klein würfeln und unter den Obatzter arbeiten.

Mit Salz, Pfeffer a. d. M. und Paprika würzen.

Restliche Zwiebeln in feine Ringe schneiden.

1 grüne Paprikaschote waschen, trocknen, putzen und in feine Würfel schneiden.

Obatzter mit Kümmel betreut und dem Gemüse garniert servieren.

Apfel in Bierteig

4 Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden

Mit Zucker und Zimt bestreuen, sowie mit Rum beträufeln.

125 g Mehl
½ TL Backpulver

vermischen,

1 Ei
100 ml Bier

verquirlen
und langsam unter das Mehlrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Apfelscheiben in den Teig tauchen und von beiden Seiten goldbraun backen.