

Kochen mit Männern im Pfarrheim Spay

Kochen mit Bier



Veranstalter Kfd - Spay

20.03.2014

Chili con Carne mit Bier

1 Dose Kidneybohnen
1 Dose Pintobohnen
1 Dose weiße Bohnen auf ein Sieb schütten,
abspülen und abtropfen lassen.

2 Zwiebeln, 6 Knoblauchzehen pellen, klein würfeln.
In einem Topf mit Margarine kurz andünsten.

200 g gewürfeltes Dörrfleisch zugeben und mit
dünsten.
800 g Rinderhackfleisch darin krümelig anbraten.

2 grüne Poblano (mexikanische) Paprikaschoten
entkernt klein würfeln, mit andünsten.

2 EL Tomatenmark einrühren,
1 Flasche dunkles Bier dazu gießen, aufkochen unter
Rühren weiter kochen bis das Bier nicht mehr
schäumt. Bohnen zufügen,
250 ml Fleischbrühe dazugeben.

1 EL gemahlener Kreuzkümmel, 1/2 TL Chilipulver
unterrühren, auf niedrigster Stufe etwa 1-2 Std. ohne
Deckel köcheln, bis das Chili dickflüssig und
aromatisch ist.

Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.
Nach Belieben mit einem Schlag saurer Sahne
servieren.

Bier-Käse-Suppe

1 Zwiebel
1 Selleriestange
1/2 Stange Lauch putzen und klein würfeln.

4 Scheiben Bacon in einer Pfanne knusprig anbraten,
rausnehmen, hacken und beiseite stellen.

Gemüse im Speckfett anbraten und in einen Topf
geben.

1 l Fleischbrühe
0,5 l Bier
1 Tasse Haferflocken dazugeben, etwa 40 Minuten
köcheln.

Suppe mit dem Mixstab pürieren.

100 g geriebener Greyerzer darin schmelzen.

Bacon dazu geben und mit Salz, Pfeffer
abschmecken, nach Geschmack Sahne dazugeben.

Menüauswahl

Bier-Käse-Suppe

Chili con-Carne mit Bier

Hähnchen auf der Bierdose

Fischfilet im Bierteig mit
Remouladensauce

Putenbrust mit Pflaumen-Malzbier-
Sauce

Bierwurst

Paprika-Hacksteak mit Biersauce

Cremè brûlée von Malzbier

Hähnchen auf der Bierdose

1 Dose Bier 0,33 l
einen guten Schluck trinken,
Dose samt Bier aufbewahren.

3 Thymianzweige, Blättchen abzupfen.
2 Knoblauchzehen pellen und fein würfeln.
50 ml Öl, 4 EL Sojasoße, 2 EL Honig 1 TL Paprika,
1 TL Salz, Pfeffer etwas Kardamon, alles gut verrühren.

Hähnchen (küchenfertig) damit innen und außen gut mit
einem Küchenpinsel einreiben und auf die geöffnete
Bierdose setzen

Im Backofen bei 180° Heißluft auf der Fettpfanne
etwa 60 Minuten grillen.

Bierwurst

4 grobe Bratwürste in Mehl wenden und in einer
Pfanne mit etwas Fett rundum braun werden lassen.
Beiseite stellen.

300 g Zwiebeln pellen und in Ringe schneiden.

2 Lorbeerblätter, 4 Nelken, 4 Wachholderbeeren,
Gewürzkörner in einen Teebeutel geben.

1 EL Butter in einem Topf zerlassen,
Zwiebeln kurz darin andünsten.
1 FL Malzbier
1 FL Bockbier dazu gießen.
Gewürzsäckchen in die Flüssigkeit hängen.

125 g Honig- oder Lebkuchen kleinschneiden und zu
dem Bier geben, erhitzen und auf kleiner Hitze
köcheln lassen, bis sich der Lebkuchen aufgelöst hat
und die Zwiebeln weich sind.

Gewürzsäckchen entnehmen.

Die Soße mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen, so
dass sie süßlich-herb schmeckt.

In die inzwischen sämige Soße die Bratwürste legen
und ziehen lassen (nicht kochen).

Putenbrust mit Pflaumen-Malzbier-Sauce

200 g Backpflaumen klein schneiden in eine Schüssel geben, 1 FL Malzbier dazugießen.

2 Zwiebeln,
150 g Möhren,
200 g Sellerie
1 Stange Lauch putzen und klein würfeln.

1 Kg Putenbrust waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden.

In einem Bräter 3 EL Olivenöl heiß werden lassen. Die Putenstreifen Portionsweise darin anbraten und herausnehmen.

Pflaumen abgießen, Bier auffangen.

Das Gemüse in den Bräter geben und kurz anbraten, etwas Tomatenmark einrühren,

Malzbier zugießen, unter rühren ablöschen, 1/2 l Fleischbrühe dazugießen.

Putenstreifen, Backpflaumen in den Bräter geben und zum Kochen bringen, Hitze dann reduzieren.

1 EL Senf einrühren, mit Salz, Pfeffer würzen und etwa 10 Minuten schmoren lassen.

Petersilie klein hacken einrühren, Sauce abschmecken evtl etwas mit Mehlbutter binden.

Fisch im Bierteig

800 g Fischfilets nach Wahl

125 g Mehl, 1 EL Öl, 125 ml Bier, 2 Eier, Salz zu einem dickflüssigen Teig verrühren.

Fisch waschen, trockentupfen, in Portionen schneiden, etwas mit Salz und Pfeffer würzen, nach Belieben mit Zitronensaft beträufeln.

Mit einer Gabel durch den Teig ziehen.

In einer Pfanne oder breitem Topf mit hohem Rand in 180° heißen Öl Portionsweise erst auf einer Seite schwimmend goldbraun backen, dann mit der Gabel in dem Fett wenden.

Mit der Schaumkelle aus dem Fett heben und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Remouladensauce

1 Ei, 1 TL Senf, 1 Tasse Sahne,
½ Tasse Olivenöl
1 Bund Petersilie
Saft einer ½ Zitrone,
1 TL Cayennepfeffer, Salz mit dem Mixer alles verrühren.

2 kleine Gewürzgurken klein geschnitten unterrühren.

Paprika-Hacksteak mit Biersoße

1 altes Brötchen in 250 ml Bockbier einweichen.

600 g Paprikaschoten gelb, grün, rot putzen, 1/3 in kleine Würfel schneiden.

Brötchen gut ausdrücken.

500 g Rinderhack, 2 Eier, Paprikawürfel zu einer glatten Masse verkneten, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Mit angefeuchteten Händen ca. 4 Hacksteaks formen.

In einer Pfanne mit Olivenöl bei mittlerer Hitze unter Wenden 10 - 12 Minuten braten.

2 Zwiebeln pellen und in feine Streifen scheiden.

Restlichen Paprika in mittelgroße Rauten schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln darin anschwitzen, Paprika dazugeben, mit Salz, Pfeffer würzen und zugedeckt 8-10 Minuten dünsten.

Hacksteaks aus der Pfanne nehmen und warm halten.

Bratensatz mit Bier ablöschen, 200 ml Sahne zufügen und etwas einkochen lassen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Hacksteaks mit Paprikagemüse und Soße auf Tellern anrichten.

Crème brûlée vom Malzbier

6 Eigelb
100 g Zucker
1/2 l Sahne
1/2 l Malzbier
1 Vanilleschote
6 EL brauner Zucker

Eigelb und Zucker im Wasserbad schaumig schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Vanillemark hinzufügen.

Langsam die Sahne und dann das Malzbier einrühren.

Eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Dann durch ein Haarsieb passieren.

Anschließend die Masse in 6 feuerfeste, flache Formen füllen und im auf 100°C vorgeheizten Backofen 45 Min. stocken lassen.

Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen und dünn mit braunem Zucker bestreuen.

Mit einem handlichen Brenner für die Küche vorsichtig karamellisieren.