KOCH
Bodenbeläge
Innenausbau

BIER MARINADE

Zeit: 240 min | Schwierigkeitsgrad: leicht | Kalorien / Portion: 125 kcal

ZUTATEN

- 40 ml Öl
- 40 ml Essig
- 300 ml Bier
- 3 TL Senf
- 4 Frühlingszwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Lorbeerblätter
- Salz & Pfeffer grob

4 PORTIONEN

1 Das Öl, den Essig und das Bier in eine Schüssel geben. Den Senf unterrühren.

2 Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. Beides mit den Lorbeerblättern, Salz und Pfeffer in die Marinade geben und alles miteinander mischen.

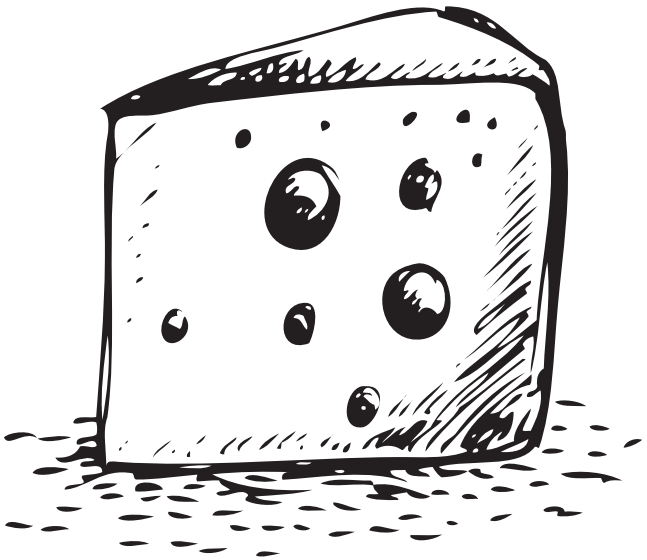
3 Das Grillgut, z.B. Steaks vom Schweinehals, in die Marinade legen, wenden, zugedeckt in den Kühlschrank stellen und 3 - 4 Stunden marinieren.

TIPP Am besten marinieren Sie im Gefrierbeutel, den Sie fest verschließen. Dabei sollte so wenig Luft wie möglich im Gefrierbeutel sein. So kann die Marinade das Grillgut umschließen und Sie müssen das Grillgut nicht ständig wenden. So marinieren Sie richtig!

ZUTATEN

- 8 Scheiben Toastbrot
- 80 ml Bier
- 8 Scheiben Kochschinken
- 8 Scheiben Ananas
- 8 Scheiben Emmentaler
- evtl. Preiselbeeren
- evtl. Tomatenketchup

8 PORTIONEN



KOCH Bodenbeläge Innenausbau

BIER TOAST

Zeit: 60-90 min | Schwierigkeitsgrad: leicht | Kalorien / Portion: 290 kcal

1 Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen.. Brot leicht antoasten. Die Scheiben dann gleichmäßig mit ein paar Tropfen Bier beträufeln (das erspart Butter oder Mayo).

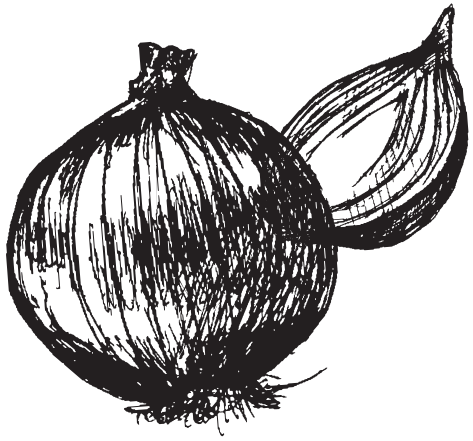
2 Erst den Schinken und die Ananas auf den Toast legen. Das restliche Bier in das Loch der Ananasscheibe geben, dann den Käse darauflegen. Auf einem Blech im vorgeheizten Backofen bei 250° etwa 10-15 Minuten goldbraun überbacken.

3 Zum Servieren nach Belieben je 1/2 EL Preiselbeeren oder etwas Ketchup in die Mitte der Ananas setzen.

ZUTATEN

- 450 g Rindfleisch (Schulter)
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Kümmelsamen
- 1/3 Bund Thymian
- 4 EL Sonnenblumenöl
- Salz & Pfeffer & Chilipulver
- 1 EL Tomatenmark
- 300 ml Bier
- 3/4 Rinderbrühe
- 1 Lorbeerblatt
- 450 g Möhren
- 450 g festkochende Kartoffeln
- 100 g Perlzwiebeln (Glas)
- 6-7 EL Einlegesud
- 1 EL Crème fraîche

4 PORTIONEN



KOCH Bodenbeläge Innenausbau

GULASCHBIERSUPPE

Zeit: mehr als 90 min | Schwierigkeitsgrad: mittel | Kalorien / Portion: 570 kcal

1 Das Fleisch in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein würfeln, die Kümmelsamen grob hacken. Den Thymian abbrausen und trocken schütteln. Knapp 3 EL Öl in einem Suppentopf richtig heiß werden lassen. Das Fleisch darin bei starker Hitze scharf anbraten, salzen, pfeffern und herausnehmen.

2 Die Temperatur reduzieren und das übrige Öl in den Topf geben. Darin Zwiebeln, Knoblauch und Kümmel bei mittlerer Hitze andünsten. Das Tomatenmark dazugeben und unter Rühren ca. 1 Min. mitrösten. Mit ca. 100 ml Bier ablöschen und dieses einkochen lassen. Jetzt die Brühe und das übrige Bier (bis auf einen kleinen Rest) aufgießen. Fleisch, Lorbeerblatt und die Hälfte des Thymians dazugeben, einmal aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und ½ TL Chilipulver würzen. Zugedeckt bei geringer Hitze ca. 1 Std. 15 Min. köcheln lassen.

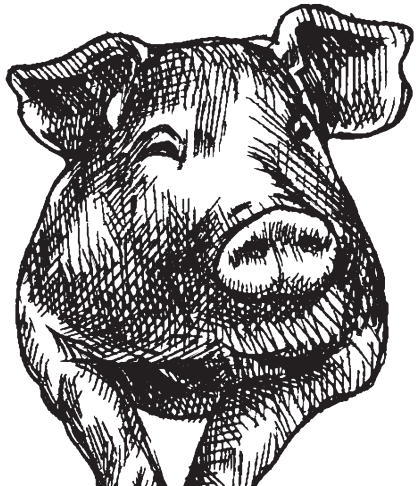
3 Die Möhren schälen und in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Beides mit dem übrigen Thymian in den Topf geben und alles weitere 40 Min. zugedeckt garen. Dann die Perlzwiebeln und 4 EL Einlegesud dazugeben, nochmals ca. 20 Min. weiterköcheln lassen.

4 Gegen Garzeitende die Suppe mit Salz, Pfeffer, Chilipulver und übrigem Zwiebelsud abschmecken, restliches Bier und Crème fraîche unterrühren. Vor dem Servieren die Thymianzweige und das Lorbeerblatt aus der Suppe nehmen. Die Suppe eventuell mit Brot, aber auf jeden Fall mit einem gut gekühlten Bier servieren.

ZUTATEN

- 1 TL Kümmel
- 1/2 TL getrockneter Majoran
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Pflanzenöl
- 1,2 kg Schweinebraten mit Schwarte (Schulter)
- 1 Bund Suppengrün
- 2 Zwiebeln
- 375 ml Bier
- 500 g altbackene Laugenbrezen
- 200 ml Milch | 2 Schalotten
- 1 Bund Petersilie
- 1 EL Butter
- 3 Eier
- Salz & Pfeffer & Muskatnuss

6 PORTIONEN



KOCH Bodenbeläge Innenausbau

BIERKRUSTENBRATEN

Zeit: mehr als 90 min | Schwierigkeitsgrad: mittel | Kalorien / Portion: 775 kcal

1 Den Backofen auf 220° vorheizen. Den Kümmel hacken, den Majoran zerrebeln, den Knoblauch schälen und durchpressen. Alles mit dem Öl verrühren. Das Fleisch trocken tupfen, die Schwarte mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Den Braten rundherum salzen und mit der Würzmischung einreiben. Mit der Schwarte nach unten in einen Bräter legen und 400 ml heißes Wasser angießen. Den Braten im heißen Ofen (unteres Drittel, Umluft 200°) 20 Min. garen.

2 Inzwischen das Suppengrün waschen, putzen und klein würfeln, die Petersilienstiele ganz lassen. Die Zwiebeln schälen und grob hacken. Den Braten wenden, Suppengrün und Zwiebeln darum herumverteilen. Den Braten ca. 1 Std. 40 Min. weiterbraten, dabei die Kruste dreimal mit jeweils 3 EL Bier begießen, damit sie knusprig wird. Bei Bedarf noch etwas Wasser angießen.

3 Für die Knödel die Brezen vom Salz befreien, in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch aufkochen, darübergießen und die Brezen 30 Min. einweichen lassen. Inzwischen die Schalotten schälen und fein hacken. Die Petersilie waschen und trocken schütteln und die Blätter fein schneiden. Die Butter in einem Pfännchen erhitzen, Schalotten und Petersilie darin 2 Min. unter Rühren andünsten und abkühlen lassen.

4 In einem großen Topf reichlich Wasser erhitzen. Die Schalottenmischung und die Eier zu den eingeweichten Brezen geben und alles gut verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Aus der Masse zwölf kleine Knödel formen. Sobald das Wasser kocht, kräftig salzen, die Knödel einlegen und bei schwacher Hitze in ca. 15 Min. gar ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausheben und zugedeckt warm halten.

5 Den Schweinebraten herausnehmen und zugedeckt 10 Min. ruhen lassen. Inzwischen das übrige Bier zur Sauce geben. Die Petersilienstiele aus der Sauce fischen und wegwerfen. Die Sauce in ein hohes Rührgefäß füllen und mit dem Pürierstab pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Braten quer zur Faser in Scheiben schneiden und mit Knödeln und Sauce auf vorgewärmten Tellern servieren. Dazu schmeckt Bier.