

Freyung-Grafenau / Passau, 7. Mai 2018

Rezeptsammlung

Bier Hugo

Bayerische Bier-Brot-Suppe

Forellenfilet im Bier-Kräuter-Mantel

Süße Biersuppe

Holunderblüten in Bierteig

Spanferkel-Karree mit Honig-Weißbiersoße, Butter Gemüse und Selleriepüree

Weißbiersuppe mit knusprigen Weißwurststangerl und Bretzencroûtons

Huhn - geschmort in Bier-Zwiebel-Soße

Hirschgulasch a la´ Gottinger

Landkreis Freyung-Grafenau

Sachgebiet 14 – Tourismus
Dienstgebäude Schlosssteig
Schlosssteig 1, 94078 Freyung



Bier Hugo

Zutaten:

3 cl Holundersirup
2 cl Limettensaft
Zitronenzesten
Eiswürfel
Helles Bier

Zubereitung:

Holundersirup, Limettensaft und Zitronenzesten in ein Glas geben, Eis dazu und mit hellem Bier aufgießen.

Kontakt: Glashütte Valentin Eisch GmbH

Ansprechpartner: Eberhard Eisch
Telefon: +49 9926 189-0
Mail: info@eisch.de
Web: www.eisch.de

Bayerische Bier-Brot-Suppe

Zutaten:

Altes Bauernbrot
Dunkles Bier
Kräftige Rindssuppe
Butter
Zwiebel
Ei

Zubereitung:

Das Brot 5 bis 10 Minuten in das Bier einlegen, dann das Brot in Butter backen. Rest vom Bier in die Rindssuppe geben. In die heiße Suppe das Brot legen und Röstzwiebel dazu geben. Weich gekochtes Ei mit dem Teelöffel ausstechen und obendrauf anrichten. Mit „Grünzeug“ bestreuen.

Kontakt: Gasthof zum Sonnenwald

Ansprechpartner: Wolfgang und Andreas Aulinger
Telefon: +49 9908 275
Mail: info@zum-sonnenwald.de
Web: www.zum-sonnenwald.de

Forellenfilet im Bier-Kräuter-Mantel

Zutaten:

4 Forellenfilets

250 g Roggenmehl

150 g getrocknete, geröstete Trebern (fein gemahlen)

ca. ¼ l Bockbier

4-5 Eier

Salz, Pfeffer

Kräuter nach Geschmack und Saison

(Zutaten können etwas variieren, kommt auf die Konsistenz an)

Zubereitung:

Forellenfilets leicht salzen und pfeffern, aus den anderen Zutaten einen Teig herstellen, die Filets durch den Teig schwenken und in heißen Butterschmalz backen. Dazu passt Kartoffelsalat mit Brunnenkresse und frischer Spargel.

Kontakt: Kammbrau

Ansprechpartner: Sigrid Kamm

Telefon: +49 9907 89220

Mail: info@kamm-braeu.de

Web: www.kamm-braeu.de

Süße Biersuppe

Zutaten:

½ Liter Milch
1 Stange Zimt
Zimt gemahlen
2 EL Zucker
½ Liter Bier
1 Packung Vanillepudding
1 Ei

Zubereitung:

Vanillesauce aus Puddingpulver zubereiten, Zimtstange mitkochen, abkühlen lassen. Eigelb einrühren. Eiweiß zu Schnee schlagen, etwas Zucker dazugeben und in Nockerl auf der Suppe verteilen. Mit Zimt garnieren.

Kontakt: Wirtshaus Kapellenhof

Ansprechpartner: Hannelore Hopfer
Telefon: +49 8555 4079650
Mail: hannelore.hopfer@freenet.de
Web: www.kapellenhof.eu

Holunderblüten in Bierteig

Zutaten (für 4 Personen):

8 Holunder-Blüten-Dolden

200g Mehl

1 EL Öl

0,15 l Bier

2 Eier

Prise Salz

Zubereitung:

Die Holunder-Dolden vorsichtig abwaschen und abtrocknen. Die Eier trennen. Das Mehl mit dem Öl, dem Bier und dem Eigelb verrühren. Das Eiweiß aufschlagen und anschließend vorsichtig unter die Mehlmasse heben. Die Holunderdolden durch den Bierteig ziehen und in heißem Fett ausbacken. Nach dem Backen, zum Abtropfen kurz auf ein Tuch (Haushaltspapier) legen. Auf einen Teller anrichten und mit Puderzucker bestreuen.

Kontakt: Landhotel Haus Waldeck GbR

Ansprechpartner: Christian Koch

Telefon: +49 8557 729

Mail: info@haus-waldeck-koch.de

Web: www.haus-waldeck-koch.de

Spanferkel-Karree mit Honig-Weißbiersoße, Butter Gemüse und Selleriepüree

Zutaten (für 4 Personen):

1 Stück Spanferkel-Karree ca. 1,8 kg	1 Zehe Knoblauch
500 ml Stockbauer Weisse Original	50g Butter
700g Knollensellerie	1El Honig
150g Karotten	1El Tomatenmark
100g Rosenkohl	Weißwein
100g Blumenkohl	Sahne
1,5 Zwiebeln ca. 150g	Salz, Pfeffer, Rosmarin

Zubereitung:

Das überflüssige Fett und Fleisch vom Spanferkel abschneiden in einen Topf geben und anbraten. Das Spanferkel dazugeben und auf der Hauptseite scharf anrösten, anschließend bei 140°C in den Ofen für ca. 35 min. 50g Karotten, Zwiebel, Knoblauch und 50g Sellerie kleinschneiden, ebenfalls in den Topf und anbraten, wenn alles eine schöne dunkle Farbe hat das Tomatenmark und den Honig dazugeben, kurz mitbraten und mit Weißbier aufgießen. Den Topf auf niedriger Temperatur laufen lassen. Anschließend Sellerie und eine halbe Zwiebel würfeln, in einem zweiten Topf leicht anschwitzen und mit Weißwein ablöschen, etwas Wasser, Salz und Pfeffer zugeben, Deckel drauf und für 10 min weich kochen. Karotten Sellerie und Blumenkohl in die gewünschte Form schneiden und 3 min im Salzwasser kochen lassen, anschließend in einer Pfanne mit Butter und etwas Zucker schwenken. Die Soße müsste jetzt soweit fertig sein, gießen sie noch ein wenig mit Wasser auf, mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen und mit Kartoffelstärke abbinden. Den Sellerie können sie jetzt mit etwas Butter und Sahne mixen bis er schön cremig wird. So jetzt ist alles fertig, nur noch auf dem Teller anrichten und genießen.

Kontakt: Löwenbrauerei Passau AG

Ansprechpartner: Markus Schröder, 1 Braumeister
Telefon: +49 851 7005-0
Mail: info@loewenbrauerei.de
Web: www.loewenbrauerei.de

Weißbiersuppe mit knusprigen Weißwurststangerl und Bretzencroûtons

Zutaten Weißbiersuppe:

3 Schalotten	200 ml Hühnerfond
2 dünne Scheiben Bauchspeck	300 ml Kochsahne (20 % Fett)
50 g Sellerie- und Lauchwürfel	Salz, Zucker
20 g Butter	1 Spritzer Zitronensaft
0,25 l Weißbier	

Zubereitung Weißbiersuppe:

Schalotten und Bauchspeck fein würfeln und in Butter leicht anschwitzen. Sellerie- und Lauchwürfel zugeben. Mit der Hälfte des Weißbieres ablöschen und etwas reduzieren lassen. Mit Hühnerfond aufgießen und kurz aufkochen. Das restliche Weißbier und danach die Sahne dazugeben. Mit Salz, Zucker und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Suppe aufschäumen.

Zubereitung Weißbierstangerl:

Als Basis Wan Tan, Frühlingsrollen- oder Strudelteig verwenden. Für die Füllung eine bayrische Weißwurst fein würfeln und mit Zwiebeln in Butter glasieren. Zum Verfeinern süßen Senf, Petersilie und Abrieb einer Biozitrone hinzugeben. Die kompakte Masse auskühlen lassen. Anschließend die Masse auf den Teig geben, die Ränder mit Eiweiß einstreichen und zusammenrollen. Danach in Öl goldgelb braten.

Zubereitung Bretzencroûtons:

Für die Bretzencroûtons Laugengebäck in feine Würfel schneiden und in Butter goldbraun rösten.

Kontakt: Wellnesshotel Reischlhof**S**

Ansprechpartner: Hermann Reischl
Telefon: +49 8592 93900
Mail: info@Reischlhof.de
Web: www.Reischlhof.de

Hirschgulasch a la' Gottinger

Zutaten (für 4 Personen):

800g Reh-, Hirschfleisch (Schulter und Keule) zum Schmoren
600g Zwiebeln
40 ml Sonnenblumenöl
4 EL Tomatenmark,
Zimt, Preiselbeeren, Piment, Balsamico, Kirschsaf, Rotwein, Salz, Pfeffer, Zucker,
Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, Thymian.

Zubereitung:

Fleisch in ca. 2 x 2 cm große Stücke schneiden, Zwiebeln ebenfalls würfeln. Das Fleisch bei hoher Hitze anbraten und danach kurz vom Herd nehmen. Zwiebelwürfel im Bratensaft hellbraun rösten. Tomatenmark zugeben, weiterrösten. Danach mit Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Das Fleisch wieder zugeben und das Ganze mit Brühe, Kirschsaf und Thymian köcheln lassen. Mit Zimt, Piment, Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt und einer Prise Zucker würzen und zum Schluss mit Balsamico und Preiselbeeren verfeinern.

Fleisch mehrmals probieren, ob es bereits zart genug ist. Die Soße binden. Abschließend das Gulasch mit einem Zitronenabrieb verfeinern. Zum Gulasch passen sowohl Reibe- bzw. Semmelknödel als auch Spätzle und die Premiererbierspezialität unserer Bierkulturregion, der Hopfenklang – Partitur 1.

Einen guten Appetit!

Kontakt: Hotel Gottinger

Ansprechpartner: Erika oder Marita Gottinger
Telefon: +49 8581 9820
Mail: info@hotel-gottinger.de
Web: www.hotel-gottinger.de