



1. Männerkochen am 01.11.2016

„ProBIER mal...“



Gaumen Schmeichler:

Bierteig-Fingerdinger, dazu Knoblauch-Schmand- & Zwiebel-Dörrfleisch-Dip

Vorsuppe:

Kürbis-Bier Suppe

Kalte Vorspeise:

Winterlicher Salat mit Bier-Dressing

Hauptgang:

Bier-Gulasch mit Spätzle, Birnen Chutney & Preiselbeeren

Dessert:

Bier-Kaiserschmarren mit Zwetschgen-Röster & Guinness-Bier-Sabayon



Bierteig-Fingerdinger

(ca. 4 Portionen)

Zutaten: 450 g „Füllung“, nach Belieben, z.B. Brokkoli, Blumenkohl,
Gemüsezwiebel, Tintenfischringe, Geflügel-Brust,
Scampi etc.
4 Eier
500 g Mehl
250 ml Milch, 3,5%
250 ml helles Bier (kein Weißbier)
4 TL Backpulver
ca. 800 ml Raps- oder Sonnenblumenöl, zum Frittieren

Zubereitung:

In einer Rührschüssel Mehl und Backpulver vermischen, Eier, Milch und Bier hinzufügen und alles kräftig mit dem Schneebesen durchschlagen.

Das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden, in siedendem Salzwasser kurz bissfest blanchieren (Achtung- Zwiebeln nicht blanchieren!), herausnehmen und auf Küchenkrepp trocknen. Die Zwiebel häuten und in ca. 0,5 cm dicke Ringe schneiden, nur die äußeren (großen) Ringe verwenden. Fleisch/ Geflügel und Fisch müssen aufgetaut und trockengetupft sein.

Einen kleinen Topf mit dem Rapsöl (oder die Friteuse) auf ca. 140°C erhitzen. Die „Füllungen“ in dem Bierteig wenden, sodass alles gut umschlossen ist und in das heiße Fett geben. Es muss im siedenden Fett schwimmen. Wenn das Ganze eine goldene Farbe erhalten hat, mit einem Schaumlöffel herausnehmen. Auf ausgebreitetem Küchenkrepp entfetten.

Knoblauch-Schmand-Dip

Zutaten: 2 Becher Schmand
4 Zehen Knoblauch
etwas Olivenöl
etwas Salz
Pfeffer, schwarzer

Zubereitung:

Den Schmand mit etwas Olivenöl in einer Schüssel cremig rühren. Dann den Knoblauch abziehen und hineinpressen. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Kühl stellen und bis zum Verzehr etwas ziehen lassen.

Speck-Zwiebel-Dip

Zutaten: 125 g gewürfeltes Dörrfleisch
1 Zwiebel
1 Becher Schmand
1 Becher Frischkäse
Salz

Zubereitung:

Dörrfleisch in einer Pfanne kross ausbraten. Anschließend entfetten. Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Frischkäse mit Schmand glatt rühren, Speck und Zwiebeln dazugeben. Mit Salz abschmecken.

Am besten 1 Tag ziehen lassen, dann schmeckt er noch besser.

Kürbis-Bier Suppe

(ca. 6 Portionen)

Zutaten: 700 g Kürbisfleisch, (Hokkaido-Kürbis)
1 große Zwiebel
500 g Sellerie
1 Zehe Knoblauch
20 g Butter
1 Flasche Bier, helles 0,33
1/2 Liter Gemüsebrühe
Salz und Pfeffer
Muskat
50 g Frühstücksspeck, gewürfelt
40 g Kürbiskerne
200 g Sauerrahm, (20% Fett)



Zubereitung:

Kürbisfleisch (Hokkaido-Kürbis kann mit Schale verarbeitet werden) würfeln, Zwiebel, Knoblauch und Sellerie putzen und klein schneiden.

Alles außer dem Kürbis in einen Topf geben und andünsten, den Kürbis zugeben, Bier und Gemüse-Brühe angießen. Die Gewürze zugeben und den Deckel auflegen. 20 Minuten köcheln lassen. Speck auslassen, mit den Kürbiskernen knusprig rösten und beiseite Stellen.

Die Suppe fein pürieren und den Sauerrahm zugeben. Abschmecken und mit dem Speck und den Kernen bestreut servieren.

Winterlicher Salat mit Bier-Dressing (ca. 4 Portionen)

Zutaten: 200 ml Malzbier oder dunkles Bier
1 EL Honig
1 EL Senf, süß
4 EL Balsamico, dunkel
4 EL Rapsöl
2 EL Kräuter, gemischt, gehackt, z. B. Petersilie, Schnittlauch, Kerbel
Salz und Pfeffer

Außerdem:
200 g winterlicher Salat, gemischt (z. B. Chicorée, Radicchio, Eisbergsalat, Feldsalat)
200 g Kirschtomaten
200 g Champignons
2 EL Rapsöl
Kresse (nach Geschmack)
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Für das Dressing das Bier, den Honig, den Senf und den Essig miteinander vermischen. Anschließend alles aufkochen und dann noch etwas einkochen lassen. Etwas abkühlen lassen. Das Öl und die Kräuter werden danach untergerührt und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Jetzt wird der Salat wenn nötig geputzt, dann gewaschen, abgetrocknet (z.B. in der Salatschleuder) in mundgerechte Stücke gezupft und in eine große Schüssel gelegt. Die Kirschtomaten ebenfalls waschen, abtropfen lassen, halbieren und zum Salat geben. Nach Geschmack die Kresse über den Salat und die Tomaten verteilen.

Die Champignons werden geputzt, geviertelt, mit dem Öl vermischt, mit Salz und Pfeffer gewürzt und in einer Pfanne langsam gebraten, bis sie eine schöne Bräunung besitzen. Sind die Pilze fertig das Dressing und die lauwarmen Pilze zum Salat geben und vermischen.



Bier-Gulasch

(ca. 4 Portionen)

Zutaten: 750 g Rindfleisch für Gulasch
700 ml Schwarzbier
4 EL Öl (Raps- oder Sonnenblumenöl)
500 g Zwiebeln, grob gehackt
1 EL Tomatenmark
Salz, Pfeffer, Paprika-Pulver (mild)
100 g Sahne

Zubereitung:

Vorbereitung: Das Fleisch mit Bier übergießen und darin ca. 24 Stunden kalt stellen. Gerne kann der Marinade nach Geschmack noch Lorbeerblatt, Wachholder-Beeren, Senfkörner, Pfefferkörner Zwiebeln, Knoblauch und Möhre zugegeben werden.

Die Fleischwürfel im Öl anbraten. Die Zwiebelwürfel dazugeben, Tomatenmark einrühren und anschwitzen. Unter mehrfacher Zugabe der Biermarinade (wenn weitere Zugaben darin sind, die Marinade vorher abseihen) und Wasser langsam glacieren. Wenn genügend Soße vorhanden ist, zugedeckt bei mittlerer Hitze min. 90 Minuten schmoren. Die Soße (wenn gewünscht) mit Sahne verfeinern, mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Eventuell Soße etwas binden.

Hausgemachte Spätzle

(ca. 6 Portionen)

Zutaten: 500 g Mehl
6 Eier
200 ml Wasser
20 g Butter, geschmolzene
Salz
Muskatnuss

Zubereitung:

Das Mehl in eine größere Schüssel füllen und eine Mulde in die Mitte drücken. Die Eier, das Wasser, etwas Salz und die geschmolzene, abgekühlte Butter hinein geben. Alles zu einem zähen, klebrigen Teig verrühren. Das geht mit einem Rührlöffel aus Holz bei entsprechender Muskelkraft oder auch mit Knethaken eines Mixers. Den Teig 5 - 10 Minuten ruhen lassen.

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und ordentlich salzen. Wer darin fit ist, kann nun die Spätzle vom Brett schaben. Oder einen „Spätzle-Macher“, bzw. eine Spätzle-Presse nutzen.

Wenn die Spätzle gar sind, steigen sie an die Oberfläche und können abgeschöpft werden. Spätzle im mehreren Etappen kochen, damit diese nicht verkleben. Vor dem Servieren die Spätzle kurz in heißer Butter schwenken, mit Muskat und Salz abschmecken.

Birnen-Chutney

Zutaten: 700 g Birnen, vorbereitet
300 g Paprikaschoten, gelb und/oder orange, vorbereitet
200 g Frühlingszwiebeln
250 ml Essig (Weißweinessig)
30 g Ingwer, frisch
250 g Gelierzucker extra
Salz
schwarzer Pfeffer, grob gemahlen oder gestoßen
Chili (nach Geschmck)

Zubereitung:

Von den geschälten, entkernten Birnen 700 g abwiegen und würfeln. Von den gewaschenen, geputzten Paprika 300 g abwiegen und würfeln. Frühlingszwiebeln waschen, trocknen und das weiße und hellgrüne in feine Ringe schneiden. Ingwer schälen und reiben oder ganz fein würfeln.

Birnen mit dem Essig grob pürieren. Alle Zutaten außer Salz und Pfeffer in einem Topf unter Rühren aufkochen und acht Minuten kochen lassen, dann mit Salz und dem groben Pfeffer abschmecken (wer es besonders würzig mag, kann noch etwas Chili hinzugeben).

Bei direktem Verzehr: Chutney etwas auskühlen lassen. Schmeckt gekühlt oder auch lauwarm.

Als Eingemachtes: Heißes Chutney in 4 blitzsaubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Twist-off-Deckel drauf und ca. 5 Minuten auf den Kopf stellen. Angebrochene Gläser bitte im Kühlschrank lagern und innerhalb 5 Tagen verbrauchen.



Bier-Kaiserschmarren (als Nachtisch ca. 8 Portionen)

Zutaten: 8 Eier
250 g Mehl
1 Prise Salz
1 Tasse Milch
1 Tasse Bier (Pils oder Weizenbier)
Butter
nach Belieben: 80 g Rosinen oder Korinthen
nach Belieben: Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Die Eier trennen. Die Eiweiße mit etwas Salz schön steif schlagen und beiseite stellen. Dann die Eigelbe mit Milch, etwas Salz und dem Bier schaumig schlagen und nach und nach das Mehl hinzugeben. Vorsichtig das Eiweiß unterheben, nicht mehr schlagen.

Einen guten Stich Butter in der Pfanne erhitzen, eine Portion Teig hineingeben, die Korinthen einstreuen und nach dem Stocken in Stücke reißen. Goldbraun anbraten, servieren und auf dem Teller üppig mit Puderzucker bestreuen.

Guinness-Bier-Sabayon

Zutaten: 100 ml Bier (Guinness)
2 Eigelb
40 g Zucker

Zubereitung:

Für den Sabayon alle Zutaten in einer Schüssel mit dem Schwingbesen gut vermischen, im knapp siedenden Wasserbad so lange schlagen, bis ein fester Schaum entsteht. Am besten warm genießen.



Zwetschgen-Röster

(als Nachtisch ca. 8 Portionen)

Zutaten: 1 kg Pflaumen, entsteint (auch TK-Ware möglich)
200 g Zucker
1 Stange Zimt
1 Zitronen, unbehandelt, Saft und abgeriebene Schale
Mark von ½ Vanille-Schote
evtl. Nelke(n)

Zubereitung:

Frische Zwetschgen werden gut gewaschen und entkernt. Auf 1 kg Zwetschgen 200 g Zucker geben, unter Rühren aufkochen. Eine Zimtstange, Vanilleschote (Mark hinzufügen, die ausgekrazte Schote kann mitgekocht werden) geriebene Zitronenschale, Zitronensaft und evtl. Nelken (nach Geschmack) begeben und gut verkochen.

