

Kochen und Backen mit Bier

Rezeptsammlung der Privat Brauerei Zötler



Zötler Bier

Impressum:

Privat Brauerei Zötler

Grüntenstr. 2

87549 Rettenber / Allgäu

Tel: 08327/9210

Fax: 08327/7487

Ausgabe 1, 20. Februar 1999

The logo for Zötler Bier features the brand name in a bold, blue, textured font with a yellow outline. The letters are set against a light gray rectangular background. The 'Z' is particularly large and stylized, with a yellow shadow effect. The 'ö' has a yellow dot above it. The 'tler' and 'Bier' are also in the same blue textured font with yellow outlines.

Inhaltsangabe

Bierrezepte ohne Fleisch	1
Apfelkühle mit Bierschaumsauce (für 6 Personen)	1
Blumenkohlorte "KORBINIAN"	2
Eier - Bier	3
ZÖTLER's Bier-Suppe	4
Herzhafte Gemüsesuppe (für 4 Personen)	5
Versüßtes Fegefeuer	6
Obatzda (Brotaufstrich)	7
Pfannkuchen mit Bier	8
Spargel nach Bierbrauerart (für 4 Personen).....	9
Welsh Rarebits Waliser Leckerbissen	10
Würziger Bierkuchen.....	11
ZÖTLER's Herztropfen ... heute mal was ganz anderes mit unserem Bier.....	12
Bierrezepte mit Fleisch.....	13
Bier - Leberle (für 4 Personen)	13
Brauer-Geschnetzeltes	14
Warme Bier-Käse-Schnitten	15
Bier-Koteletts	16
Brauergulasch (für vier Personen).....	17
Brauers Ente.....	18
Brauer-Toast (für 1 Person)	19
Festbraten "Kassler in Biersoße"	20
Fleischkühle auf Brauer-Art.....	21
Gefüllter Schweinebauch mit Bier	22
Gulasch mit Möhren, pikant.....	23
Jubiläums-Braten (Zutaten für 4 Personen)	24
ZÖTLERs Osterbraten (Zutaten für 4 Personen)	25
Putenschnitzel in Bierteig	26
Schweinefilet in Biersauce.....	27
Schweinekeule in Spezialmarinade	28
Bierrezepte mit Fisch.....	29
Fischfilet in Bierrahm	29
Rollmöpfe in Kräuter-Biersauce	30
Heilbutt Juliette	31



Bierrezepte ohne Fleisch

Apfelküchle mit Bierschaumsauce (für 6 Personen)

6 große Äpfel *schälen, mit dem Apfelaus(ca. 700 g) stecher die Kerngehäuse entfernen, in 5 - 6 dicke Scheiben schneiden.*

1 Eßl. Puderzucker *über die Äpfel streuen und mit*

2 Eßl. Weinbrand *beträufeln. 60 Minuten ruhen lassen.*

Für den Ausbackteig:

150 g Mehl

1 Eßl. Öl

1 Prise Salz,

1 Eßl. Speisestärke

2 Eigelb

40 g Zucker

½ Liter Bockbier *Alles zu einem dickflüssigen Teig verrühren.*

2 Eiweiß *steif schlagen und unter die Teigmasse heben. Warm stellen. Die Apfelscheiben durch den Ausbackteig ziehen und in*

180 g Pflanzenfett *in einem Fett-Topf goldgelb ausbacken. Warm stellen.*

Für die Sauce

2 Eigelb

1 Ei

100 g Zucker *schaumig rühren.*

1 Tasse Bockbier *einschlagen. Im heißen Wasserbad solange rühren, bis die Masse weiß cremig ist. Mit den ausgebackenen Apfelfringen anrichten. Als Tischgetränk paßt am besten ein St. Stephans Bock.*



Blumenkohlorte "KORBINIAN"

- 1 Paket TK-Blätterteig *auftauen*
- 1 großer Blumenkohlkopf *vorbereiten und in Salzwasser mit dem*
- 20 Minuten kochen und abkühlen lassen. Backblech (groß und*
Saft einer halben Zitrone *tief) kalt abspülen und mit dem ausgerollten Blätterteig auslegen*
 (Rand hochziehen).
- Blumenkohl *in Röschen teilen, mit*
- 300 g gewürfelten Schinken *und*
- 2 Eßl. gehackter Petersilie *auf dem Teig verteilen.*
- 1 kl. Tasse Korbinian Bier (dunkles Bier),
Salz und Pfeffer
- 1 Prise Muskat
- 2 Eßl. Mehl
- 5 verquirlte Eier *und*
- 200 g gerieb. Emmentaler *verrühren, über den Kohl gießen und mit*
- Butterflöckchen *belegen.*
Blumenkohlorte im vorgeheizten Backofen bei 230 Grad etwa 40
bis 45 Minuten backen.
Dazu natürlich ein Glas ZÖTLER "KORBINIAN".



Eier - Bier

½ Liter Bier

Zimtstange

2 Eßl. Puderzucker

3 Eigelb

zusammen erhitzen

miteinander schaumig rühren, vorsichtig mit dem Bier vermengen, auf kleiner Flamme schaumig schlagen, in Gläser füllen



ZÖTLER's Bier-Suppe

40 g Butter	in einem Topf bei mäßiger Hitze schmelzen
3 EL Mehl	einrühren und mit
1 ltr. Bier	vorsichtig ablöschen. Mit
Salz und Pfeffer	
1 Prise Zucker	
etwas Zimt	abschmecken, rühren bis zum Aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Vor dem Servieren den Topf von der Herdstelle nehmen und
70 g Creme fraiche	mit dem Schneebesen kräftig einrühren. Die Biersuppe heiß in angewärmte Tassen oder Teller füllen und mit inzwischen in
Butter	gerösteten, in Würfel geschnittenen
4 Scheiben Toastbrot	garnieren und servieren.



Herzhafte Gemüsesuppe (für 4 Personen)

2 Eßl. Öl	<i>heiß werden lassen</i>
1 Zwiebel,	<i>gehackt</i>
2 Knoblauchzehen,	<i>geh. darin kurz andünsten</i>
200 g Weißkraut	
1 große gelbe Rübe	
½ Sellerieknolle	
1 Stange Lauch	<i>putzen, waschen und kleinschneiden, hinzufügen und unter Umrühren 10 Minuten weichdünsten</i>
1 Dose gesch. Tomaten	<i>mit Saft</i>
1 Lorbeerbl., 1 Nelke	
¾ l Würfelbrühe	<i>hinzufügen und bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten kochen lassen</i>
¼ l Bier	<i>beimischen</i>
Pfeffer	<i>aus der Mühle</i>
Salz, 1 Teel. Zucker	
Aromat	<i>beigeben und abschmecken</i>
1 Bund Dill	<i>feingeschnitten darübergeben. Nicht mehr kochen. Dazu schmeckt natürlich am besten ein gut gekühltes ZÖTLER-HEFE-WEIZEN...</i>



Versüßtes Fegefeuer

1/2 Liter Starkbier

1/8 Liter Weinbrand

1/8 Liter Schlagsahne

1 Eßl. Brombeersaft

Zitronenscheiben

Nescafé

miteinander vermengen

und

unterziehen, das Getränk in Gläser füllen,

bestreuen mit

auf jedes Glas setzen,

eiskalt servieren.



Obatzda (Brotaufstrich)

250 g Doppelrahmkäse

500 g reifer
Camembert

2 kleine Zwiebeln

100 g Butter

6 Eßl. ZÖTLER Gold

Kümmel

Salz und Pfeffer

So wird's gemacht:

1. Käse und Butter mit der Gabel zerdrücken, die sehr klein gehackten Zwiebeln und die Gewürze dazugeben.

2. Soviel Bier zufüllen, bis eine streichfähige Masse entsteht und in den Kühlschrank stellen. Obatzda mit Tomatenspalten garnieren und als Brotaufstrich garnieren.



Pfannkuchen mit Bier

250 g Mehl

mit

3 Eier

1 Eßl. Öl

¼ Liter Bier

etwas lauwarmes Wasser

wenn nötig und

etwas Zitronenschale

*mischen. Dann den Teig eine Stunde etwas warm stellen.
Sehr dünn ausbacken Die Pfannkuchen können mit*

Marmelade

gefüllt oder mit

Zucker

bestreut werden. Die Teigmenge ergibt ca. 10 bis 12 Stück.



Spargel nach Bierbrauerart (für 4 Personen)

für den Sud:

2 dl helles Bier

2 l Wasser

2 Eßl. Butter

2 Teel. Salz

2 Teel. Zucker

1,5 kg Spargel *geschält, darin garen*

1 Zwiebel *, gehackt*

1 Knoblauchzehe *, gehackt*

2 Eßl. Butter *darin glasig dünsten*

4 Teel Madras Curry *in wenig Sudwasser auflösen, begeben und ca. 15 Minuten kochen lassen*

1 ½ dl Sahne

wenig Speisestärke *vermischen und mit*

½ dl Sud *bis zur gewünschten Dicke einkochen, mit*

Pfeffer, Salz *würzen.*

Den Spargel mit etwas Sauce überziehen.



Welsh Rarebits Waliser Leckerbissen

	<i>Backofen anheizen</i>
8 Scheiben Toastbrot	<i>leicht rösten und auf ein Backblech legen</i>
400 g alter Emmentaler Käse	<i>grob reiben</i>
1 Eßl. Mehl	<i>oder</i>
Mondamin	
½ l helles Bier	
20 g Butter	
1 Teel. Worcester-Sauce	
1 - 2 Eßl. scharfer Senf	
1 Prise Cayennepfeffer	<i>zugeben und alles mischen.</i>
	<i>Unter Rühren bei schwacher Hitze auf dem Herd erwärmen, die Käsesauce darf nicht kochen.</i>
2 Eigelb,	
Petersilie	<i>mit der Gabel verquirlen und unter die vom Herd genommene Käsemasse rühren. Alles noch mals würzen und schnell dick auf die Toastbrote verteilen.</i>
	<i>Die Brote im vorgeheizten Backofen oder im Grill überbacken, bis sie leicht hellbraun sind (10 Minuten).</i>
	<i>Heiß zu einem Glas ZÖTLER Bier reichen.</i>



Würziger Bierkuchen

200 g Butter

oder

Margarine

200 - 300 g brauner
Zucker

nach Belieben zusammen schaumig rühren

2 ganze Eier

400 g Mehl

½ Teel. Salz

2 Teel. Backpulver

1 Teel. Zimt

½ Teel. gem. Nelken

½ Teel.

Lebkuchengewürz

200 g Walnüsse

200 g Trockenwetschgen *geschnitten unterheben.*

0,3 Liter ZÖTLER Bier *untermischen. Der Teig wird in eine Springform gefüllt und bei 175 Grad eine Stunde gebacken.*



ZÖTLER's Herztropfen ... heute mal was ganz anderes mit unserem Bier

1/2 Liter ZÖTLER Bock *mit*
1/8 Liter Weinbrand *vermengen,*
1/8 Liter süße Sahne *leicht schlagen und mit*
1 Eßl. Himbeersaft *unterziehen.*
Das Getränk in Gläser füllen. Auf jedes Glas eine mit
Instant-Kaffee *und*
etwas Zucker *bestreute*
Zitronenscheibe *setzen. Bitte eiskalt servieren.*



Bierrezepte mit Fleisch

Bier - Leberle (für 4 Personen)

500 g Rind	<i>oder</i>
Schweineleber	<i>waschen, abtrocknen, in Würfel schneiden</i>
50 g durchwachsenen Speck	<i>in kleine Würfel schneiden, auslassen</i>
2 - 3 Zwiebeln	<i>schälen, würfeln, in dem Speck glasig dünsten lassen, die Leberwürfel hinzufügen, schnell von allen Seiten anbraten</i>
Salz und Pfeffer	<i>zum Würzen</i>
¼ 1 dunkles Bier	<i>hinzugießen, während 15-20 min gar schmoren lassen.</i>
1 Teel. Mehl	<i>mit</i>
20 g Butter	<i>verrühren, zu dem Bratensaft geben, unter Rühren nochmals 5 Minuten schmoren</i>
Petersilie,	<i>gehackt zum Bestreuen</i>
	<i>Eier-Spätzle und Porree- oder Kohlrabigemüse dazureichen.</i>



Brauer-Geschnetzeltes

400 g Schweinefilet	<i>in feine Scheiben schneiden</i>
2 Eßl. Öl	<i>erhitzen und das Fleisch darin hellbraun anbraten</i>
Salz, Pfeffer, Paprika	
1 Eßl. Worcestersauce	<i>das Fleisch damit würzen und ca. 5 Minuten unter Rühren weiterbraten</i>
2 Stangen Lauch	<i>in Ringe schneiden</i>
¼ Sellerie-Knolle	<i>in Stifte schneiden</i>
etwas Butter	<i>das Gemüse darin anbraten und in den Fleischtopf geben</i>
200 g Erbsen	
¼ l helles Bier	
¼ l Instant Brühe	
1 Eßl. Bratensaucenpulver	<i>zum Fleisch und Gemüse geben, ca. 5 - 10 Minuten weiterdünsten</i>
1 Becher Sauerrahm	<i>zum Schluß zufügen. Gönnen Sie sich ein Glas ZÖTLER Pils dazu.</i>



Warme Bier-Käse-Schnitten

4 Weißbrotschnitten

60 g Butter

auf die Weißbrotschnitten streichen

4 Eigelb

125 g geriebenen Käse

1 Prise Paprika

1/8 Liter helles Bier

zu einem dickflüssigen Teig verarbeiten.

Die Mischung dick auf die Schnitten verteilen. Im vorgeheizten Ofen die Käseschnitten überbacken, bis sie schön braun werden.

Zu diesen Käseschnitten paßt sehr gut ein ZÖTLER-Pils. Prost!



Bier-Koteletts

4 Schweinekoteletts	<i>waschen, abtrocknen</i>
Salz und Pfeffer	<i>darüberstreuen, in</i>
Mehl	<i>wenden</i>
2 grüne Paprikaschoten	<i>halbieren, entstielen, entkernen, die weißen Scheidenwände entfernen, waschen, in dünne Streifen schneiden</i>
4 Tomaten	<i>enthäuten (kurze Zeit in kochendes Wasser legen, in Scheiben schneiden</i>
250 g Champignon	<i>abtropfen lassen, (Dose) in Scheiben schneiden</i>
3 Eßl. Öl	<i>erhitzen, die Koteletts von beiden Seiten darin anbraten, aus der Pfanne nehmen, warm stellen. Die Parikastreifen in dem Fett etwa 10 Min. dünsten lassen, Tomaten und Champignons dazugeben, durchdünsten</i>
3 Eßl. Tomatenmark	<i>und</i>
1/8 l dunkles Bier mit Salz und Pfeffer	<i>unterrühren, würzen.</i>
	<i>Die Koteletts auf das Gemüse legen, 15 - 20 Min. mitdünsten lassen. Koteletts und Gemüse auf einer Platte mit</i>
2 Eßl. geh. Kräuter	<i>bestreuen. Salzkartoffeln dazureichen.</i>



BrauerGulasch (für vier Personen)

750 g Rindfleisch	<i>in große Würfel schneiden</i>
3 große Möhren	<i>schaben, waschen, einmal quer durchschneiden und längs vierteln.</i>
2 Stangen Lauch	<i>putzen, waschen und in 3 cm große Stücke schneiden</i>
2 große Zwiebeln	<i>schälen, in dicke Ringe schneiden</i>
2 Knoblauchzehen	<i>schälen und feinhacken.</i>
2 Eßl. Öl	<i>in einem Bratentopf erhitzen und die Fleischwürfel darin 2 - 3 Min. unter Wenden scharf anbraten. Das Fleisch herausheben und beiseite stellen.</i>
1 Eßl. Butter	<i>im gleichen Topf zerlassen und die</i>
Zwiebeln	<i>darin anbräunen.</i>
1 Eßl. Mehl	<i>und</i>
¼ l heiße Fleischbrühe	<i>nach und nach dazugießen, den Bratensatz gut losrühren.</i>
Möhren, Lauch, Knoblauch und Fleisch	<i>dazugeben.</i>
¼ l dunkels Bier	<i>in den Topf gießen.</i>
je 1 Prise Majoran, ger. Muskatnuß, Zucker	
1 Teel. Weinessig, Salzschwarzer Pfeffer	<i>zufügen. Den Topf verschließen und auf die mittlere Schiebeleiste des auf 200 Grad vorgeheizten Backofens stellen. Das Gericht in 1 ½ Stunden garen lassen.</i>
Mit Salz und Pfeffer	<i>abschmecken.</i>



Brauers Ente

1 Ente,	<i>küchenfertig waschen, abtrocknen</i>
Salz und Pfeffer	<i>einreiben</i>
ca. 40 g Butter	<i>erhitzen, Ente von allen Seiten anbraten</i>
2 große Zwiebeln	<i>würfeln,</i>
2 Karotten	<i>zerkleinern,</i>
1 Apfel	<i>schälen und kleinschneiden, alles zufügen, dünsten lassen und</i>
½ l helles Bier	<i>nach und nach zugießen. Zusammen ca. 2 bis 2 ½ Stunden im Backofen bei 200 Grad schmoren lassen. Den Bratensaft durch ein Sieb streichen,</i>
4 Eßl. süße Sahne	<i>und</i>
100 g frische Champignons	<i>gedünstet, zugeben, nochmals aufkochen lassen und evtl. mit</i>
1 Teel. Stärkemehl	<i>binden. Guten Appetit.</i>

Das ist ein altes Hausrezept: Will man bei Fleischstücken eine besonders knusperige-krosse Kruste bekommen, empfiehlt es sich, das Fleisch immer wieder mit Bier zu übergießen.



Brauer-Toast (für 1 Person)

120 g ger. Emmentaler
Käse

1 Eigelb *und*

6 Eßl. helles Bier *mischen. Mit*

½ Teel. Edelsüß-Paprika

Salz und Pfeffer *würzen. Ist die Masse zu weich, evtl. wenig Semmelbrösel
unterrühren. Ist sie zu fest, Bier nachgießen.*

1 Scheibe Toastbrot *mit*

1 Schreibe gek.
Schinken *belegen und mit Käsemasse bestreichen. Toast unterm Grill oder
im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad bei Oberhitze auf
mittlerer Schiene etwa 10 Minuten überbacken.
Den heißen Toast sofort servieren.*



Festbraten "Kassler in Biersoße"

1 kg rohes Kassler mit gemahlenem
weißen Pfeffer einreiben, in eine Bratpfanne setzen.
Fleischseite mit
2 geh. EL Zucker und
1/2 Msp. gem. Nelken bestreuen. Große Würfel von
2 Zwiebeln um das Fleisch streuen. Bei 200° in den vorgeheizten Backofen
schieben und 45 Minuten braten. Nach 30 Minuten die Hälfte
von
1/2 ltr. Dunkles Bier dazugießen, nach weiteren 15 Minuten Fleisch herausnehmen.
Restliches Bier zum Bratenfond gießen sowie
2-3 TL Instand-Bratensoße unterrühren und 3 bis 5 Minuten einkochen lassen. Fleisch
aufschneiden und mit Soße, Rotkohl und evt. Kastanien
servieren.
Als Getränk paßt unser gutes Zötler-Bier dazu.



Fleischküchle auf Brauer-Art

125 g Schweinehack (Mett)	
125 g Brät	
1 große Zwiebel	<i>feingeschnitten, in</i>
etwas Butter	<i>weichdünsten</i>
1 Brötchen	<i>in etwas</i>
Milch	<i>einweichen und wieder gut ausdrücken</i>
1 Ei	<i>und</i>
etwas Petersilie	<i>gehackt</i>
Salz u. Pfeffer	<i>und</i>
1 Prise gerieb. Muskat	<i>gut miteinander vermischen und aus der Masse Fleischküchle formen.</i>
	<i>Etwa 10 Minuten auf beiden Seiten in</i>
Butter od. Magarine	<i>braten. Inzwischen</i>
2 große Zwiebeln	<i>in Scheiben schneiden und in</i>
2 Eßl. Butter	<i>oder</i>
Magarine	<i>weich andünsten und mit</i>
1 Glas ZÖTLER Pils	<i>löschen, mit</i>
2 Eßl. Fleischbrühe (Würfel)	<i>und</i>
½ Teel. Zucker	<i>abschmecken. Diese Sauce über die Fleischküchle gießen und das Ganze noch etwa 5 Minuten sanft kochen lassen.</i>



Gefüllter Schweinebauch mit Bier

750 g Schweinebauch	<i>vom Metzger eine Tasche zum Füllen schneiden lassen.</i>
500 g rohe Kartoffeln	<i>schälen und würfeln.</i>
2 Schalotten	<i>hacken und in</i>
50 g Butter	<i>goldgelb schmoren.</i>
1 geh. Teel. Kräuter	<i>hinzugeben, mit Kartoffeln</i>
Salz und Pfeffer	<i>vermischen und das ganze in den Schweinebauch füllen und zunähen. Gesalzenen und gepfefferten Schweinebauch in die 200 Grad heiße Röhre schieben. Mit einer Kelle Wasser begießen.</i>
2 Zwiebeln,	
1 Möhre	<i>grob schneiden und hinzugeben. Mit</i>
½ Flasche ZÖTLER Gold	<i>ablöschen und öfters begießen. Bratsatz aufkochen lassen, ganz nach Belieben auch binden und durch ein Sieb gießen. Dazu paßt Sauerkraut mit Semmelknödel.</i>



Gulasch mit Möhren, pikant

500 g Schweineschulter (ohne Knochen)	<i>waschen, in Würfel schneiden.</i>
Salz, Pfeffer Fleisch	<i>damit würzen</i>
100 g durchwachsener Speck	<i>in Streifen schneiden</i>
In 2 Eßl. Schweineschmalz	<i>den Speck knusprig braten, herausnehmen. Fleisch in dem Fett kräftig anbraten.</i>
4 Zwiebeln	<i>schälen, würfeln, hinzugeben, mitbräunen lassen.</i>
1 Eßl. Paprikapulver, edelsüß	<i>das Fleisch bestreuen.</i>
¼ l Fleischbrühe	<i>und</i>
¼ l dunkles Bockbier	<i>darübergießen, Speckstreifen dazugeben.</i>
500 g Möhren	<i>schrappen, waschen, in Scheiben schneiden, nach 30 Minuten Schmorzeit zum Gulasch geben. Nochmals 30 Minuten weeterschmoren lassen.</i>
1/8 l saure Sahne	<i>mit</i>
1 bis 2 Eßl. Mehl	<i>verrühren, die Soße damit binden.</i>
3 Eßl. Silberzwiebeln	<i>hinzufügen,</i>
mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker	<i>abschmecken. Kümmelkartoffeln dazureichen.</i>



Jubiläums-Braten (Zutaten für 4 Personen)

- 800 g Schweinekotelett *ausgelöst, am Stück. Mit*
- Salz, schwarzem Pfeffer
- 1 Prise Muskat
- 1 Teel. Paprika, edelsüß *einreiben.*
- 2 Eßl. Butter, 2 Eßl. Öl *in einem Bräter erhitzen, das Fleisch rundherum kräftig anbraten. Inzwischen*
- 400 g Zwiebel *schälen, in dicke Ringe schneiden und rund um das Fleisch streuen; goldbraun werden lassen und mit*
- ¼ l Bier,
- ¼ l Wasser *ablöschen.*
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zweig Thymian
- 3 Salbeiblätter *einlegen. Den Bräter zugedeckt in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen stellen und eine Stunde garen.*
- Das Fleisch im ausgeschalteten Backofen noch 15 Minuten ruhen lassen. Das Fleisch aufschneiden, Lorbeerblatt, Thymian und Salbeiblätter aus der Soße nehmen. Die Soße abschmecken und samt Zwiebelringen zum Fleisch reichen.*
- Dazu passen Semmelknödel und Blaukraut oder Kartoffelsalat. Und als Getränk natürlich ZÖTLER-Bier.*



ZÖTLERs Osterbraten (Zutaten für 4 Personen)

1 kg Schweineschulter *oder*

Schweinehals

Für die Marinade:

0,75 l ZÖTLER

Hefeweizen dunkel

3 Eßl. Honig,

1 Nelke *und*

1 kl. Lorbeerblatt

½ Knoblauchzehe

1 Msp. Zimt

1 Msp. Kümmel

½ unbehandelte Zitrone

2 gelbe Rüben

1 Zwiebel mit Schale *in feine Ringe schneiden und alles zu einer Marinade verarbeiten.*

Das Fleisch zwei bis drei Tage darin einlegen. Das Fleisch aus der Marinade nehmen, trocken tupfen, mit

Salz und Pfeffer *würzen und von beiden Seiten mit*

Butter *anbraten. Mit der Marinade ablöschen. Bei 225 Grad etwa 60 bis 70 Minuten garen und währenddessen mehrmals mit dem Fond übergießen.*

Das Fleisch herausnehmen und warmstellen. Den Bratenfond durch ein Sieb gießen und mit etwas angerührter

Speisestärke *abbinden und abschmecken. Fleisch kurz vor dem Servieren aufschneiden.*



Putenschnitzel in Bierteig

8 Putenschnitzel	<i>mit</i>
½ Teel. Thymian	
½ Teel. edelsüßem Paprika	<i>sowie</i>
Salz und Pfeffer	<i>kräftig einreiben und einige Stunden einwirken lassen.</i>
Für den Teig	
3 Eigelb	
300 g Mehl	
¼ l ZÖTLER Pils	<i>oder</i>
helles Bier	
¼ l Milch	<i>und</i>
1 Prise Salz	<i>mischen. Die</i>
3 Eiweiß	<i>steif schlagen und mit</i>
1 Bund geh. Petersilie	<i>unterheben.</i>
Reichlich Öl	<i>in der Pfanne auf 180 - 200 Grad erhitzen. Putenschnitzel mit</i>
etwas Mehl	<i>bestäuben, dann durch den Bierteig ziehen und in der Pfanne ca. 25 Min. beidseitig goldbraun backen.</i>



Schweinefilet in Biersauce

1 große Zwiebel (150 g)

2 Knoblauchzehen *grob hacken*

1 Bund Suppengemüse *grob zerkleinern*

1 kg zerkl.
Schweineknochen

2 Eßl. Öl (20 g) *in einer großen Pfanne erhitzen und obige Zutaten darin scharf anbraten*

50 g Tomatenmark *einrühren, nochmals durchrösten und mit*

½ l Fleischbrühe *ablöschen. Pfanneninhalt in einen roßen Topf geben und*

1 Flasche ZÖTLER Privat Pils (0,33 l) *eingießen, bei kleiner Flamme 90 Min. sieden lassen. Ab und zu abschäumen.*

Den Fond durch ein Sieb geben, die Sauce in einem anderen Topf auffangen, in wenig einkochen lassen

2 mittelgroße
Schweinefilets à 600 - 700 g *mit*

1 Eßl. mittelscharfer Senf, *einstreichen, mit*
Salz, gemahlener Pfeffer *bestreuen*

2 Eßl. Öl (20 g),

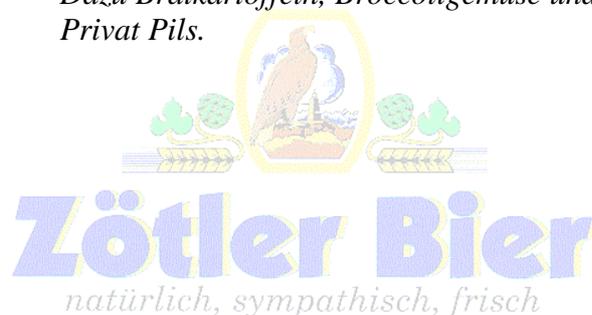
30 g Butter *schmelzen, die Filets darin bei mittl. Hitze anbraten, Knochenbrühe zugießen und 12 - 15 Min. schmoren lassen.*

Herausnehmen, rest. Brühe zugießen, zusammen etwas einkochen lassen

½ Glas Creme fraiche *einrühren und abschmecken*

(Glasinhalt 175 g)

Dazu Bratkartoffeln, Broccoligemüse und ein kühles ZÖTLER Privat Pils.



Schweinekeule in Spezialmarinade

3 Eßl. Olivenöl	<i>mit</i>
1 Teel. getrockn. Estragon	
1 Eßl. Essig, Salz	
je ¼ l Brühe	<i>und</i>
dunkles Bier	
10 Pfefferkörner	
10 Wacholderbeeren	
1 Zwiebel	<i>sowie</i>
1 Str. Petersilie	<i>in einen Topf geben und</i>
1 kg Schweinekeule	<i>3 Tage darin marinieren und dabei häufig wenden. Danach den marinierten Braten mit</i>
Salz und Pfeffer	<i>sowie mit</i>
1 Eßl. Senf	<i>einreiben.</i>
4 Eßl. Öl	<i>in einem Bratentopf erhitzen und den Braten von allen Seiten dunkelbraun anbraten. Dann</i>
½ Stange Lauch	
1 Möhre	<i>und</i>
1 Stück Sellerie	<i>groschneiden und zugeben, mitdünsten und gelegentlich mit Biermarinade ablöschen. Nach 2 Stunden Bratenzeit den Braten herausnehmen und warm stellen. Die Soße mit</i>
200g saurer Sahne	<i>verfeinern und mit dem Pürierstab verquirlen. Braten in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren. Dazu schmeckt Kartoffelbrei.</i>



Bierrezepte mit Fisch

Fischfilet in Bierrahm

40 g Butterschmalz

oder Butter

zum Ausstreichen einer feuerfesten Form

1 kg Steinbuttfilet

oder anderes
Fischfilet

salzen und in die Form legen

8 große oder 16 kleine
Champignons

in Stifte schneiden und zusammen mit

2 gehäuften Eßl.
Lauch

in dünne Streifen geschnitten über dem Fisch verteilen

¼ Liter helles Bier

dariübergießen und zugedeckt etwa 10 Minuten bei 200 Grad im Backofen dünsten.

Den Fisch auf eine vorgewärmte Platte legen und zugedeckt warmstellen. Fischfond in eine Pfanne gießen

¼ Liter süße Sahne

dazugeben und einkochen lassen, bis eine leicht cremige Sauce entsteht. Dabei ständig umrühren.

Salz, Streuwürze

zum abschmecken. Die Sauce über den Fisch gießen und sofort servieren

Als Beilage eignen sich in Butter geschwenkte Nudeln und ein kühles ZÖTLER-Bier.



Rollmöpse in Kräuter-Biersauce

4 Rollmöpse	<i>in eine Schüssel oder Tontöpfchen legen.</i>
Zötler Privat-Pils	<i>für die Sauce mit</i>
4 Eßl. Öl	
4 Eßl. Wasser	
Saft einer halben Zitrone	<i>und</i>
1 Teel. Senf	<i>verrühren. Mit</i>
½ Teel. Salz	<i>und</i>
schwarzem Pfeffer	<i>aus der Mühle würzen</i>
1 hartgekochtes Ei	<i>feinhacken.</i>
½ Zwiebel	<i>schälen und kleinschneiden.</i>
4 Eßl. Kresse	<i>sowie</i>
je 1 Eßl. Dill	
Petersilie, Schnittlauch	<i>feinhacken und dazugeben. Alles vermengen. Über die Rollmöpse geben. Vor dem Servieren etwas ziehen lassen.</i>



Heilbutt Juliette

4 Scheiben Heilbutt	<i>waschen, abtrocknen und mit</i>
Zitronensaft	<i>beträufeln sowie mit</i>
Salz	<i>bestreuen</i>
50 g Butter oder Magarine	<i>in einer feuerfesten Form erhitzen</i>
2 große Zwiebeln	<i>schälen, grob schneiden, in dem Fett andünsten</i>
150 g Pilze (Champignons)	
3 Tomaten	
150 g grüne Bohnen	
1 Aubergine	<i>putzen, kleinschneiden und hinzufügen mit</i>
Salz und Pfeffer	<i>würzen</i>
¼ Liter helles Bier	<i>hinzufügen, die Form verschließen, das Gemüse ca. 15 Minuten dünsten lassen. Die Heilbuttscheiben auf das Gemüse legen, etwa 10 Minuten mitdünsten lassen.</i>
2 - 3 Eßl. Sahne	<i>unterrühren. Das fertige Gericht mit gehackter</i>
Petersilie	<i>bestreuen, in der Form servieren. Salzkartoffeln und grünen Salat dazureichen.</i>

