

Bier in seiner Vielfalt – auch in der Küche

Bier hat im Alpenraum eine lange Tradition und erfreut sich ständiger Beliebtheit. Was liegt also näher, Bier auch in der Küche für kulinarische Genüsse zu verwenden? Aus dem Buch „Das österreichische Bierkochbuch“ von Taliman Sluga, kürzlich erschienen im Verlag Anton Pustet, lädt eine Auswahl von Rezepten zum Nachkochen ein:



Alle Fotos: © Werner Krug

Käse-Biersuppe

Zutaten:

1 Zwiebel, fein gehackt
3 Knoblauchzehen,
fein gehackt
50 g Butterschmalz
1 EL Mehl
400 ml klare Suppe
400 ml Milch
250 ml helles Bier
125 g reifer Bergkäse,
gerieben
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Obers
Schwarzbrotwürfel
Sardellen
Pfefferkraut (oder Bärlauch,
Lauch oder Schnittlauch)

Zwiebel und Knoblauch in Butterschmalz erhitzen und mit etwas Mehl anschwitzen. Unter Rühren mit der Suppe aufgießen und kurz aufkochen lassen. Dann Milch und Bier zugeben und weiter gut erhitzen, aber nicht kochen. Käse unter Rühren dazugeben und rühren, bis er zerlaufen ist. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Obers verfeinern. Die fertige Suppe mit Schwarzbrotwürfeln, Sardellen und Pfefferkraut anrichten.



Steirisches Kernkraftbrot

Zutaten:

400 g Mehl (Typ 700)
200 g Dinkelvollwertmehl
1 Pkg. Trockengerst
100 g Kürbiskerne, grob gehackt
Etwas Chili, etwas Koriander, etwas
Fünf-Gewürze-Mischung (Sternanis,
Szechuanpfeffer, Zimt, Fenchel,
Gewürznelke)
Salz
330 ml Bier nach Geschmacksvorlieben
3 EL Öl
1 EL Löskaffee
Etwas lauwarmes Wasser

Mehl mit Trockengerst, Kürbiskernen und den Gewürzen vermengen, das lauwarmer Bier und das Öl einmengen, gut durchkneten. Löskaffee in etwas warmem Wasser auflösen. Ein Drittel des Teiges mit dem Löskaffee färben. Eine Stunde rasten lassen, den Kaffeeteig 1 cm dick ausrollen, den restlichen Teig zu einer Rolle formen, drauflegen und mit dem kaffeedunklen Teig einschlagen. Einschneiden, 30 min gehen lassen und auf einem Backblech bei 200°C ca. 25 Minuten backen.



Bratwürstel mit Stout-Sauce und Senf-Erdäpfelpüree

Zutaten:

8 Bratwürstel

Sauce:

10 Schalotten, geschält
Salz, Pfeffer
2 Lorbeerblätter, fein im
Mörser zerstoßen
1 EL Butter
1 EL Mehl
2 TL Paradeismark
1 TL Sardellenpaste
2 TL Zucker
500 ml Stout oder
dunkles Bier
1 EL Bieressig

2 TL Worcester-
shiresauce
300 ml Gemüse-
oder Hühnerfond

Erdäpfelpüree:

700 g mehlig Erdäpfel
Kümmel, Fenchel
150 g Butter,
zimmerweich
400 ml heiße Milch
3 EL Bierchilisenf
Muskat, Salz, Pfeffer

6 Schalotten in Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer in Butter anbraten, mit Mehl stauben und goldbraun rösten. Dann Paradeismark, Sardellenpaste und Zucker leicht mitrösten, mit Bier, Essig und Worcestershiresauce ablöschen und 10 min köcheln lassen. Gelegentlich umrühren, schließlich die 4 ganzen Schalotten dazugeben, den Fond angießen und ca. 40 min fertig garen. Für das Püree Erdäpfel waschen, in Salzwasser mit etwas Kümmel und Fenchelsamen weichkochen, dann das Wasser abgießen und die Erdäpfel etwas ausdampfen lassen. Schälen, durch eine Presse auf die Butter drücken, die Milch flott einrühren und den Senf unterheben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Bratwürstel rautenförmig einschneiden und in Butter goldbraun braten.

Mit der Sauce und dem Püree anrichten und einem Krügerl Bier servieren.



Besoffene Wildsau in Honig-Biersauce mit Kräuter-Polenta-Pralinen

Zutaten:

Für die Marinade:

125 g Honig
250 ml Schwarzbier
4 cl Schnaps (ev.
Kümmel- oder Wachol-
derschnaps)

Apfel- oder
Zitronensaft
Salz, Pfeffer

2 Wacholderbeeren,
gestoßen

½ TL Kümmel

2 Wacholderbeeren,
gestoßen

1 kg Wildschweinfleisch
(Keule)

50 g Schweineschmalz

Gemüse der Saison
(Kichererbsen, Bohnen-
schoten, Paradeiser...)

Kräuter-

Polentapralinen:

100 g Polenta

300 ml Wasser

300 ml Bier (nach
Geschmack)

Salz

3 EL Kräuter der
Saison, fein gehackt

Miniformen

Für die Marinade alle Zutaten gut vermischen. Das Fleisch zwei Tage in die Marinade einlegen und mehrfach wenden. Vor der Zubereitung gut abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer einreiben und in Schweineschmalz kräftig anbraten. Nach und nach die Marinade dazugeben und immer wieder einkochen lassen. Ca. 1 bis 1 ½ Stunden schmoren. In der letzten halben bis

dreiviertel Stunde das Gemüse dazugeben. Zum Schluss mit Apfel- od. Zitronensaft abschmecken.

Für die Kräuter-Polenta-Pralinen den Polenta in die wallende Mischung aus Wasser und Bier geben und 8 bis 10 min zu einer dickcremigen Konsistenz einrühren. Salzen, die Kräuter unterheben, in Formen füllen oder Polenta 2 bis 3 cm dick aufstreichen und mit Keksformen Pralinen ausstechen. Im Backrohr kurz überbacken.

Wildschweinfleisch mit dem Gemüse und den Polentapralinen anrichten.



Bierkrapfen (von FLECKs Bier, Frohnleiten)

Zutaten:

2 Eier
125 g Zucker
600 g Mehl
2 Pkg. Backpulver
500 ml FLECKs Weizenbier
800 g Fett

Eier schaumig schlagen und nach und nach den Zucker zugeben. Danach die Mehl-Backpulver-Mischung unterrühren und im Anschluss das FLECKs Weizenbier dazugeben. Die Masse nun mit einem zuvor mit Wasser benetzten Löffel portionieren und im heißen Fett ca. 10 min goldbraun backen. Bierkrapfen abkühlen lassen und mit Staubzucker bestreut servieren.



Geeiste Biercreme mit Powidl

Zutaten:

5 Stück Würfelzucker und
1 Orange (oder 4 EL Cointreau)
Doppelmalzbier
4 Eidotter
2 EL Zucker oder Honig
250 ml Obers
100 g Powidlmarm
250 g frische Zwetschken
Kandierte Orangen
Waffeln

Die Zuckerwürfel an der gewaschenen Orange reiben. Orangenzucker (oder Cointreau) mit dem Bier, den Dottern und dem Zucker über Dampf zur Creme aufschlagen. Die Creme in Eiswasser kaltschlagen, das geschlagene Obers unterheben, in Förmchen füllen und tiefkühlen. Creme stürzen, mit Powidlmarm überziehen und mit frischen Zwetschken und kandierten Orangen garnieren. Dazu Waffeln reichen. ■

BUCHVORSTELLUNG

Hopfen und Malz verloren? Ganz im Gegenteil!

Nach der Veröffentlichung des „Österreichischen Fischkochbuchs“ hat Taliman Sluga nun der Biervielfalt in Österreich abseits der Massenproduktion nachgespürt und bringt uns in einem umfassenden Überblick Österreichs Craft-Beer-Welt näher.

Die Reise beginnt mit einer kurzen Kulturgeschichte des Bierbrauens und führt über allerlei Wissenswertes zum Thema – unter anderem über Bierstile, Bierkultur und Biersprache – bis hin zur interessanten Frage, wie sehr das Getränk der Gesundheit zu-

träglich ist. Außerdem werden rund 25 innovative österreichische Klein-, Gasthaus- und Privatbrauereien mit ihren vorzüglichen handwerklich produzierten Bieren porträtiert.

Abgerundet wird der Band mit einem Rezeptteil, in dem 60 Mal mit und zu Bier gekocht wird. Ein sehr ansprechendes Buch in handlichem Format.



Prost,
Mahlzeit!

„Das österreichische Bier-
kochbuch“, 240 Seiten,
durchgehend farbig bebildert

€ 19,95

Verlag Anton Pustet,
Salzburg

ISBN 978-3-7025-0973-6