

Rezepte rund ums Bier

Bierbrot

Zutaten:

500 g Mehl,
1 TL Salz, 1 TL Zucker,
1 Päckchen Backpulver,
1 Schwarzbier

Zubereitung:

Zutaten zu einem Teig verrühren und in eine Kastenform füllen.
Bei 200 °C ca. 60 Minuten backen.

Tipp: Das Brot kann auch mit etwas Schinken, Käse,
Röstzwiebeln oder Kräutern verfeinert werden.

Biersuppe

Zutaten für 4 Personen:

½ l Milch,
1 Stück Zimtrinde,
2 EL Stärkemehl,
2 Flaschen helles oder Malzbier,
1 Eigelb, Zucker, Salz

Zubereitung:

Die Milch mit dem Zimt aufkochen, das in wenig kaltem Wasser angerührte Stärkemehl zugeben und durchkochen lassen. Dann erst das Bier zugießen und heiß werden lassen. Die Suppe mit dem Eigelb abziehen und mit Zucker und 1 Prise Salz abschmecken.

Biersoße

Zutaten:

50 g Butter oder 2 EL Öl,
30 g Mehl,
1/8 l Fisch- oder Fleischbrühe,
1/4 l helles Bier,
4 Ei Sahne, 2 Eigelb, Salz, Zucker, Zimt, Zitronensaft

Zubereitung:

In der erhitzten Butter das Mehl schwitzen, Brühe und Bier auffüllen und unter Rühren einige Minuten kochen lassen. Mit den in der Sahne verquirlten Eigelb abziehen und pikant abschmecken. Passt zu Fisch, Fisch-Fondue.

Rezeptideen und Infos zu regionalen und saisonalen Produkten gibt es im Internet

www.ekz-marienstern.de

im Regional und Servicebereich.

Hähnchengeschnetzeltes mit Gurke

Zutaten für 4 Personen:

500 g Spätzle,
250 g Champignons,
100 g Gewürzgurken,
600 g Hähnchenfilets,
200 g Kirschtomaten,
1 mittelgroße Zwiebel,
1 EL Rapsöl,
150 ml helles Bier (z. B. Pilsner),
½ l Hühnersuppe (Instant),
100 g Schlagsahne, 3 EL körniger Senf,
Pfeffer aus der Mühle, 2 EL Speisestärke,
1 EL Butter oder Margarine, geriebene Muskatnuss

Zubereitung:

Spätzle in reichlich kochendem Salzwasser 15 – 20 Minuten garen. In der Zwischenzeit Champignons putzen, säubern und halbieren.

Gewürzgurken längs halbieren und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Hähnchenfilets waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Tomaten waschen, putzen und halbieren. Zwiebel schälen, fein würfeln.

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin portionsweise anbraten.

Herausnehmen und warm halten. Zwiebel im Bratfett anbraten. Pilze und Gurken zufügen. Kurz mit braten, mit Bier und Brühe ablöschen. Sahne zufügen, aufkochen und Senf einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Stärke mit 2 EL Wasser glatt rühren, in die kochende Soße rühren und damit binden.

Fleisch und Tomaten in die Soße geben, nochmals aufkochen.

Spätzle abgießen und abtropfen lassen. Fett in einer Pfanne erhitzen, Spätzle darin kurz schwenken. Mit Salz und Muskat würzen.

Hähnchengeschnetzeltes mit Spätzle auf Tellern anrichten.

Dazu schmeckt ein kühles Pils.

Das Ernährungs- und Kräuterzentrum wird unterstützt durch
das Sächsische Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft.

