

Altbayerische Biersuppe mit Zimteroutons (Vorspeise)

Rezept für vier Personen

Zutaten:

1 l Hofbräu Original - Helles Bier

1/4 l Sahne

2 Eigelb

2 EL Butter

4 Scheiben Weißbrot

Salz, Muskat, Zimt - gemahlen

Zubereitung:

Das Bier vorsichtig erhitzen (nicht kochen), vom Feuer (Herd) nehmen, Butterflocken unterziehen, Eigelb und Sahne kräftig verrühren und vorsichtig ins Bier einrühren. Mit Salz und Muskat abschmecken. Die Brotwürfel in Butter hellbraun anrösten, mit Zimtpulver leicht bestäuben, die Zimtroutons vor dem Servieren auf die Suppe setzen.

Lendenschnitte vom heimischen Edelhirsch auf Waldpilzereme (Hauptgericht)

Rezept für vier Personen

Zutaten:

1 kg Hirschlende, gut abgelagert

frischer Rosmarin, Lorbeer und Wacholder - gemahlen

1/4 l Rotwein

je 100 gr getrocknete Steinpilze und Reherl (Pfifferlinge)

100 gr gehackte Schalotten

1/4 l Sahne geschlagen

Zubereitung:

Die sauber parierte Lende (Parieren = Entfernen von überflüssigen Häuten und Fett) mit Rosmarin, Wacholder, Lorbeer, Salz und Pfeffer einreiben, auf beiden Seiten anbraten und bei 75 Grad warm stellen.

Gehackte Schalotten mit Pfifferlingen (Reherl) und Steinpilzen in einer Kasserolle anschwitzen. Mit Rotwein und Saft von der warm gestellten Lende ablöschen. Vor dem Anrichten die geschlagene Sahne unterheben.

Die Waldpilzcreme auf Teller geben und darauf je zwei Tranchen der Lende setzen, mit drei bis vier Kartoffelknöckel (Rezept siehe Seite 2) umlegen.

Zimtroutons vor dem Servieren auf die Suppe setzen.



Kartoffelnockerl (Beilage zum Hauptgericht)

Rezept für vier Personen

Zutaten:

1/4 l Milch

70 gr Butter

4 Eier

125 gr Mehl

Salz, Muskatnuss

500 gr gekochte und passierte Kartoffeln (mehlig)

Zubereitung:

Milch, Butter und Salz aufkochen, Mehl mit Kochlöffel nach und nach einarbeiten bis sich der Teig vom Boden löst. Abkühlen lassen und die Eier nach und nach einarbeiten, die passierten und ausgekühlten Kartoffeln einarbeiten und mit zwei Löffel Nockerl formen. In Erdnussöl bei 170 Grad goldbraun backen.

Apfelblaukraut (Beilage zum Hauptgericht)

Rezept für vier Personen

Zutaten:

600 gr Blaukraut

2 Äpfel

50 gr Gänseschmalz

1 EL Zucker

2 EL Essig

1/3 l Wasser

Salz, Lorbeeren, Nelken

0,1 l Rotwein

2 EL Stärke zum Binden (Mondamin)

Zubereitung:

Im Gänseschmalz die gehackten Zwiebel mit den klein gewürfelten Äpfeln und dem Blaukraut anschwitzen. Mit Essig und Wasser ablöschen. Restliche Gewürze dazugeben und zugedeckt 40 Minuten dünsten. Mit Mondamin binden und Rotwein abschmecken.



Lebkuchenstrudel mit Quitten auf Orangenpunsch-Spiegel (Nachspeise)

Rezept für vier Personen

Zutaten:

500 gr Mehl
4 EL Öl
1 TL Salz
200 ml Wasser

Für die Fülle:

1/8 l Apfelsaft
2 EL Zitronensaft
400 gr Quitten
500 gr Lebkuchen
500 gr Walnüsse

Für den Spiegel:

1/4 l Orangenpunsch
2 EL Mondamin

Zubereitung:

Aus Mehl, Öl, Salz und lauwarmen Wasser einen geschmeidigen Teig herstellen und eine halbe Stunde ruhen lassen.

Quitten schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Lebkuchen würfeln, Walnüsse grob hacken. Zucker karamelisieren und mit Zitronen- und Apfelsaft ablöschen. Die Quitten eine viertel Stunde mitgaren und mit dem Lebkuchen und den Nüssen vermengen.

Mit dem Handrücken den Strudelteig auf einem bemehlten Tuch ausziehen und darauf die Fülle gleichmäßig verteilen und zum Strudel rollen. Auf ein Backblech setzen, mit Butter bestreichen und bei 200 Grad ca. 50 Minuten backen. Nach halber Backzeit nochmal mit Butter bestreichen.

Den Orangenpunsch mit Mondamin leicht binden und den ofenwarmen Strudel daraufsetzen. Mit Puderzucker bestäuben und genießen. Zimtcroutons vor dem Servieren auf die Suppe setzen.

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit und viel Erfolg beim Nachkochen.

