

Volkshochschule der Verbandsgemeinde Montabaur

# „ProBIER mal...“

## Kochen mit Bier



Bild von carolineandrade auf pixabay.com

*Kurs 222-3053: „ProBIER mal...“  
Kochen mit Bier*

*Termin: Samstag, 12.11.2022, 14.00 – ca. 22.00 Uhr  
Ort: Freiherr-vom-Stein-Realschule+, Rheinstr. 12, 56412 Nentershausen  
Leitung: Patrick George*

*Handout: - Menüaufbau  
- Vorbemerkungen  
- Rezepte*

In diesem Kurs lernen Sie die Verarbeitung von Bier als Zutat in jedem Gang kennen. Nicht nur für Männer - aber unter Männern sehr beliebt! Hierbei wird ein 5-Gang Menü zubereitet und gekocht. Dieser Kurs ist interessant für Menschen, die gerne mit Freund/inn/en kochen (möchten) und auf der Suche nach neuen Ideen sind.

## Vorbemerkung

Bier gilt als eines der Lieblingsgetränke der Deutschen. In manchen Regionen zählt es regelrecht zu den Grundnahrungsmitteln. Man könnte sagen, dass Bier nahezu so alt wie die Menschheit ist, schon vor 13.000 Jahren wurde nachweislich „Bier“ gebraut. Dies hat jedoch nichts mit den heutigen Bieren zu tun.

Im Mittelalter galt Bier als „flüssiges Brot“. Dies hat einen ernsthaften historischen Hintergrund: Es galt als Getränk für Kinder, da es einen geringeren Alkoholgehalt hatte und durch das Kochen der Bierwürze weitgehend keimfrei war (was vom damaligen Trinkwasser nicht behauptet werden konnte). In Zeiten von Missernten und Hunger war es wegen seines Energiegehalts eine wichtige Ergänzung der oft knappen Nahrung. Unterernährte Wöchnerinnen erhielten alkoholfreies „Heil-Bier“ auf Rezept.

Auch in den Klöstern spielten Biere, insbesondere Starkbiere, im Mittelalter eine große Rolle. Besonders zu den Fastenzeiten wurde das Bier getrunken, um somit dem Körper die benötigte Energie trotz des Fastens zuzuführen. Die Tradition des klösterlichen Bierbrauens ist bis heute durch zahlreiche Klosterbrauereien (größtenteils heute in privater Hand) erhalten geblieben.

Im Jahr 2019 wurden in Deutschland 92,2 Millionen hl Bier abgesetzt, das waren 1,8 Millionen hl weniger als im Vorjahr. Eine Tendenz, die sich bereits seit Jahren zeigt: Der Konsum von Bier geht allmählich zurück. Jüngere Generationen bevorzugen Misch-Getränke.

Im heutigen Kochkurs soll es darum gehen Bier nicht nur als Getränk zu verstehen. Es soll als Genussmittel in der Nahrungszubereitung Platz finden und einladen neue Geschmacksrichtungen zu erschließen. Auch in der Küche haben Biere eine enorm lange Tradition, diese gilt es im heutigen Kurs ebenso zu entdecken.

Allen ein gutes Gelingen, guten Hunger und entsprechenden Durst! In diesem Sinne:

**ProBIER mal! Prosit! Und: Guten Appetit!**



Bild von Alexander Lesnitsky auf pixabay.com

# „ProBIER mal...“

## Kochen mit Bier – Das Menü

### *Aperitif:*

Biercocktail

\*\*\*\*\*

### *Gaumen Schmeichler:*

Ofenfrisches Bier-Brot mit Weizenbier-Obatzda

\*\*\*\*\*

### *Suppe:*

Käse-Bier-Süppchen

\*\*\*\*\*

### *Kalte Vorspeise:*

Feldsalat mit warmen Pilzen, Dörrfleisch-CROUTINS & Bier-Vinaigrette

\*\*\*\*\*

### *Hauptgang:*

Schwäbisches Bierfleisch süß-sauer mit Bierspätzle

\*\*\*\*\*

### *Dessert:*

Weißbier-Tiramisu,  
warme Bier-Apfel-Muffins & Bier-Karamell-Soße

## **Biercocktail (mit Ginger Ale und Grenadine)**

(pro Portion/ Getränk)

**Zutaten:** 0,2 Liter Bier, helles (kann auch alkoholfrei sein)  
0,1 Liter Ginger Ale  
1 cl Grenadine  
1 Spritzer Limetten- oder Zitronensaft  
1 Scheibe Limette oder Zitrone als Dekoration

### **Zubereitung:**

Das Bier und Ginger Ale müssen gekühlt sein, Bier ohne Alkohol kann man natürlich auch verwenden.

Grenadine, Zitronensaft und Ginger Ale in ein Glas geben und vermischen. Das Bier vorsichtig zugießen, damit es nicht schäumt und die Zitronenscheibe in Glas geben. Fertig! Na denn: Prosit

## **Grundrezept Sauerteig**

**Zutaten:** 400 g Roggenmehl  
400 g Wasser, lauwarmes

### **Zubereitung:**

100 g Roggenmehl mit 100 g Wasser vermischen und an einem warmen Ort 48 Stunden stehen lassen. Dabei gut abdecken (Handtuch & Teller), aber möglichst nicht luftdicht verschließen. Nach den 2 Tagen weitere 100 g Mehl und 100 g Wasser zugeben. Wieder mischen und weitere 24 Stunden stehen lassen. Dann die restlichen 200 g Mehl und 200 g Wasser zugeben und weitere 24 Stunden stehen lassen.

Bei den Gär-Prozessen sollte der Teig Luftbläschen ziehen und etwas säuerlich/ „bananig“ duften. Dann ist die Gärung in Gang gekommen und die Bakterien haben sich gebildet. Bei kühlen Räumen ist die Gärzeit eventuell länger als die hier genannten Angaben.

**Tipp:** Beim Backen immer den restlichen Sauerteig aufheben, etwas anfüttern (10 g Mehl & 10 g Wasser), in einem Schraubglas im Kühlschrank aufbewahren (hält sich ungefähr 3 Monate). Dieser ist dann der Natur-Sauer für weitere Back-Aktionen.

**Übrigens:** Desto „älter“ der Sauerteig, desto triebkräftiger ist er. Ich verzichte mittlerweile beim Backen mit Sauerteig gänzlich auf die Zugabe von Hefe!

## **Bier-Brot aus Sauerteig**

**(1 großer Laib)**

**Zutaten:** 150 g & 300 g Roggenmehl, am besten Typ 1150  
200 g Weizenmehl, Typ 1050  
300 ml Bier, evtl. etwas weniger oder mehr  
150 g Sauerteig  
20 g Hefe, frisch (ich verzichte auf die Hefe)  
2 EL Salz  
Wasser

### ***Zubereitung:***

Aus Sauerteigansatz unter Zugabe von 150 g Mehl (Roggenmehl) und 150 g handwarmen Wasser einen Sauerteig ansetzen. Bei Zimmertemperatur mindestens 15 Stunden vorgehen lassen (der Teig muss deutlich blasen werfen und säuerlich duften).

150 g des Sauer-Vorteigs, Weizenmehl und 300 g Roggenmehl vermischen, (eventuell die klein gebröselte Hefe), das Salz (und wenn gewünscht: Brotgewürze) und das Bier zugeben. Am besten in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät (Kneithaken) ca. 10 min kneten. Das Bier nicht auf einmal zugeben, je nach Qualität des Mehls braucht man mehr oder weniger. Der Teig sollte weich, aber formbar sein. Ca. 2 – 4 Std. gehen lassen, je nach Zimmertemperatur, der Teig sollte Blasen bekommen haben. Wenn vorhanden kann der Brotteig ungefähr zur Hälfte der Gärzeit auch in einem Gärkorbchen weiter gären.

Zum Ende der Gärzeit den Backofen auf min. 250° C vorheizen (wenn möglich auch bis 300). Den Teig aus der Schüssel nehmen (nicht kneten, nur in Brotform „bringen“), bzw. aus dem Gärkorbchen nehmen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und schnellstmöglich in den vorgeheizten Ofen geben (wer mag kann die Oberseite des Brotes etwas einschneiden).

Wasser auf den Laib und die Backofenwände sprühen und sofort auf 200° reduzieren. 45 min backen. Zum Ende der Backzeit das Brot nochmals mit Wasser besprühen, das ergibt einen schönen Glanz.

## **Obatzda mit Weizenbier**

**(ca. 5 Portionen)**

**Zutaten:** 250 g Camembert  
125 g Frischkäse  
40 g Butter, sehr weich  
½ Zwiebel  
gut 2 EL Weizenbier/ bayrisch Hell o.ä.  
Salz und Pfeffer  
1 TL Kümmel (wer keinen Kümmel mag, lässt diesen einfach weg)  
1 TL Paprikapulver, edelsüß

### ***Zubereitung:***

Die Zwiebel fein hacken, mit der Butter verrühren, restliche Zutaten zugeben und gut vermischen (der Obatzda sollte cremig sein, evtl. etwas mehr oder weniger Bier nehmen). Mit den Gewürzen abschmecken.

## Käse-Bier-Süppchen

(ca. 4 Portionen als Vorspeise)

**Zutaten:** 500ml Bier (Helles)  
500ml Rinderbrühe, am besten selbstgemacht  
ca. 1 EL Weizenmehl  
4 Zwiebeln  
1 Zehe Knoblauch  
2 EL Öl zum Anbraten  
ca. ½ TL Muskatnuss, gemahlen  
Salz & Pfeffer zum Abschmecken

*Für das Topping/ die Einlage*

1 EL Butter  
100g geräucherter Speck  
3 Scheiben Brot (kann auch altbackenes Brot/ Brötchen sein)  
1 Bund Schnittlauch

Den Speck in kleine Würfel, sowie das Brot in grobe Würfel schneiden. Zwiebeln, Schnittlauch und Knoblauch werden fein gehackt. Die Zwiebeln und den Knoblauch in etwas Öl anschwitzen. Nun werden Muskatnuss und auch etwas Mehl untergerührt. Dabei entsteht eine Mehlschwitze. Jetzt wird mit Bier abgelöscht und der Rinderfond zugegeben.

Etwa 30 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit den Speck in einer Pfanne auslassen. Falls er nicht fettig genug ist: einfach etwas Butter dazugeben. Die Brotwürfel auch zugeben und ebenfalls anrösten.

Die Biersuppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Pürierstab aufschäumen. In Tellern anrichten, mit Schnittlauch, Speck- und Brotwürfeln garniert servieren.

**Tipp:** Eine tolle Suppe für die nächste Feier oder ein Essen mit mehreren Personen. Dazu die Suppe am Vortag vorbereiten und vor dem Servieren nur noch erhitzen, aufschäumen und servieren. Auch die Einlage kann am Tag zuvor vorbereitet werden. Diese dann vor dem Servieren im Backofen bei 80°C vor dem Servieren (ca. 1 Stunde) auf Temperatur bringen.

## **Feldsalat mit warmen Pilzen, Dörrfleisch & Bier-Vinaigrette** (ca. 4 Portionen)

**Zutaten:** 250 g Feldsalat  
etwas Kräuter (z.B. Petersilie, Dill, Schnittlauch, Kresse)  
1 Bund Rucola (man kann auch frische Löwenzahn-Blätter nehmen)  
8 Cherry-Tomaten  
200 g Pilze, z.B. Champignons  
150 g Dörrfleisch, fein gewürfelt

*Für die Vinaigrette:*

150 ml Bier, (Pils)  
60 ml Balsamico  
40 ml Pflanzenöl, z.B. Raps(kern)öl  
2-3 TL Senf  
etwas Knoblauch  
Salz und Pfeffer  
Zucker

### ***Zubereitung:***

Die Zutaten für das Dressing mit einem Stabmixer gut miteinander verrühren. Salate putzen, mischen, waschen und trocknen. Die Cherry-Tomaten halbieren und hinzugeben. Kräuter fein schneiden (hacken).

Die Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Pilze darin langsam anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer weiteren Pfanne die Dörrfleischwürfel knusprig im eigenen Fett auslassen (vorsichtig! Nicht verbrennen lassen!). In eine kleine Schüssel mit Küchenkrepp (zum Entfetten) geben.

Die Salatmischung mit dem Dressing marinieren, auf den Tellern anrichten und die warmen Pilze, sowie die Dörrfleisch-Croutons darauf geben. Zum Schluss die Kräuter darüber geben.

***Übrigens:*** Die Vinaigrette lässt sich hervorragend mit alkoholfreiem Pils zubereiten!

***Tipp:*** Die Vinaigrette schmeckt auch sehr gut, wenn das Pils durch Malzbier ersetzt wird. Dann wird beim Abschmecken weniger Zucker benötigt.

## **Schwäbisches Bierfleisch süß-sauer**

**(ca. 2 Portionen)**

**Zutaten:** 400g - 500g Gulaschfleisch (vom Rind oder halb Rind, halb Schwein n.B.)  
1 große Zwiebel  
1 EL Tomatenmark  
etwas Öl zum Anbraten  
ca. 200 ml Rinderbrühe (am besten selbstgemacht)  
1-2 Flaschen Bier, dunkles  
Salz & Pfeffer  
1 Lorbeerblatt  
Weißweinessig  
Zucker (oder Zuckerrüben-Sirup)

### **Zubereitung:**

Gulasch waschen, trocken tupfen und falls nötig in mundgerechte Größe schneiden. Die Zwiebeln schälen und grob schneiden. Das Öl in einem Bräter erhitzen. Die Fleischwürfel darin von allen Seiten sanft aber „knusprig“ anbraten. Zwiebel und Tomatenmark zugeben und kurz mitbraten. Mit dem Bier ablöschen und nach und nach glacieren (immer wieder Flüssigkeit zufügen und einkochen lassen). Zum Abschluss des Glacier-Vorgangs nochmals kräftig mit Flüssigkeit (Bier/ Brühe) angießen, aufkochen lassen und mit Pfeffer und Salz würzen. Das Lorbeerblatt zugeben und alles 1- 2 Stunden schmoren. Falls die Brühe einkocht, immer wieder etwas von dem Dunkelbier nachgießen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer, Zucker (oder Sirup) und Essig süßsauer abschmecken. Das Ganze nach Belieben vor dem Servieren noch etwas andicken.

## **Bierspätzle**

**(ca. 4 Portionen)**

**Zutaten:** 4 Eier  
250 g Mehl  
100 ml Bier, dunkel  
Salz  
Muskat, frisch gerieben  
50 g Butter

### **Zubereitung:**

Eier und Bier in eine große Schüssel geben und mit den Haken des Handmixers, oder einem großen Kochlöffel, verquirlen. Nach und nach das Mehl dazugeben, mit Salz und Muskatnuss würzen. Den Teig ca. 5 Minuten weiter schlagen, bis er Blasen wirft. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.

Den Spätzlehobel kurz ins Wasser tauchen, den Teig hineinfüllen und in das leicht siedende Wasser hobeln. Sobald die Spätzle aufsteigen, noch 1. Minute ziehen lassen. Dann mit einer Schaumkelle herausheben und in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben (abschrecken). Wenn alle Spätzle gekocht sind dies in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.

Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Spätzle darin schwenken, bis sie ganz leicht gebräunt und warm sind.

## **Weißbier-Tiramisu**

(ca. 6 Portionen)

**Zutaten:** 500 g Mascarpone  
1 Prise Zimt  
6 Eigelb  
200 g Zucker  
4 Blatt Gelatine  
200 ml Sahne, geschlagene  
1 Flasche Bier (Weißbier)  
Löffelbiskuits

### **Zubereitung:**

Gelatine (nach Packungsanweisung) in kaltem Wasser einweichen. Ein bisschen Bier (ca. 50 ml) in einem Topf erhitzen (sieden). Das Eigelb mit dem Zucker und der Prise Zimt über dem Wasserbad aufschlagen (das Eigelb sollte min. 70° erreichen – um die Gefahr einer Salmonellen-Infektion zu verhindern). Die Gelatine aus dem Wasser nehmen, ausdrücken und im heißen Bier auflösen. Die Mascarpone unter das schaumig geschlagene Ei unterrühren und das Bier-Gelatine-Gemisch zugeben. Zum Schluss die geschlagene Sahne unter die etwas erkaltete Masse heben.

Das Tiramisu „klassisch“ zubereiten, dazu die Löffelbiskuits mit dem Weißbier tränken und schichtweise mit der Creme in einer Form oder in Gläsern anrichten. Ca. 4 Stunden (oder besser über Nacht) im Kühlschrank durchziehen lassen.

Vor dem Servieren mit Kakao oder auch Zimt-Zucker berieseln.

## **Bier-Karamell-Soße**

**Zutaten:** 150 g Zucker  
500 ml Bier, dunkles  
100 ml Sahne  
4 Eier, davon das Eigelb

### **Zubereitung:**

Den Zucker in einer Kasserolle schmelzen, mit dem Bier ablöschen und auf die Hälfte reduzieren. Die Sahne unterrühren und um ein Drittel einkochen, dann abkühlen lassen. Die Eigelbe in die abgekühlte Bier-Sahne geben, erneut erhitzen und zur Rose abziehen. Soße anschließend unmittelbar umfüllen und „kalt-schlagen“.

Die Soße schmeckt lauwarm oder auch kalt.

**Tipp:** Wenn man auf das Ei(gelb) verzichtet und die Soße noch etwas stärker reduziert kann man diese auch als schaumige Soße anrichten. Dazu kurz vor dem Servieren die Soße mit der Schlagscheibe eines Pürierstabs luftig, schaumig montieren.

## **Bier-Apfel-Muffins**

(ca. 18 Stk.)

**Zutaten:** 250 g Mehl  
2 TL Backpulver  
250 g Butter  
1 Prise Salz  
250 g Zucker  
4 m.-große Eier  
250 ml Bier (Hefeweizen)  
1 Vanille-Schote  
2 Äpfel  
Einige Spritzer Zitronensaft

### ***Zubereitung:***

Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen, den Apfel in feine Stücke schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln und zur Seite stellen. Weiche Butter, Eier, das Mark einer Vanille-Schote, Zucker und Salz schön schaumig rühren (der Zucker muss vollständig aufgelöst werden). Mehl mit dem Backpulver mischen. Im Wechsel die Mehl-Backpulver-Mischung und das Hefeweizen, nach und nach zu der Eiermasse geben. Alles verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Nicht zu lange rühren, sonst werden die Muffins zäh. Zuletzt die Apfel-Stückchen unterrühren. Den Teig in Muffinförmchen füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze ca. 20 - 25 min backen.

Warm servieren, zuvor mit etwas Puderzucker bestäuben.

## **Bier-Karamell-Soße**

**Zutaten:** 150 g Zucker  
500 ml Bier, dunkles  
100 ml Sahne  
4 Eier, davon das Eigelb

### ***Zubereitung:***

Den Zucker in einer Kasserolle schmelzen, mit dem Bier ablöschen und auf die Hälfte reduzieren. Die Sahne unterrühren und um ein Drittel einkochen, dann abkühlen lassen. Die Eigelb in die abgekühlte Bier-Sahne geben, erneut erhitzen und zur Rose abziehen. Soße anschließend unmittelbar umfüllen und „kalt-schlagen“.