

„ProBIER mal“

Kochen mit Bier



vhs

Kreis-Volkshochschule
Westerwald e.V.

Bild von carolineandrade auf pixabay.com

Kurs: ProBIER mal! Kochen mit Bier

Termin: Samstag, 24.02.2024

Ort: Realschule plus Hoher Westerwald, Rennerod

Leitung: Patrick George

Menü

Aperitif & Gruß aus der Küche:

Erfrischender Biercocktail &
Laugen-Biergebäck mit Weizenbier-Obazda

1. Gang:

Bratwurst-Häppchen in Zwiebel-Bier-Soße
dazu knusprige Kartoffeln

2. Gang:

Altbier-Rahmsüppchen

3. Gang:

Bunter Salat mit Croutons, warmen Pilzen & Bier-Vinaigrette

4. Gang:

Knuspriger Schweinebraten mit Bier-Jus, dazu Semmelknödel & Bierkraut

5. Gang:

Apfelringe in Bierteig, Guinness-Bier-Sabayone,
Bier-Creme & warme Biermuffins

ProBIER mal! Kochen mit Bier

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.

Herzlich, Dein/ Euer

Patrick George
Koch aus Leidenschaft



Übrigens: Auf meiner Internetseite <https://patrick-george.de> sind viele weitere Rezeptmappen und Ideen, Impressionen sowie Rück- und Ausblicke zu finden. Ich freue mich über Deinen/ Euren Besuch!

ProBIER mal! Kochen mit Bier

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

Laugenbierstangen

(ca. 4 Portionen)

Zutaten: 500 g Weizenmehl
1 TL Salz, grob
250 ml Bier
100 g Butter
1 Pck. Hefe (7 g Trockenhefe oder 42 g Frischehefe)
1 TL Zucker
100 ml Wasser mit 3 g Natron (3% Lauge)
Salz, grob

Zubereitung:

Aus den Zutaten (Mehl bis Zucker) einen geschmeidigen Teig kneten. Warm stellen und gehen lassen. Erneut durchkneten und 0,5-1 cm dick ausrollen. Mit grob gekörnten Salz bestreuen.

In 0,5 cm breite, 10 cm lange Streifen schneiden und rollen. Auf einem Backblech noch einmal gehen lassen. Mit der Lauge bepinseln (oder im Laugebad ziehen lassen), Teigrohlinge mit Querschnitte versehen und bei 225 Grad ca. 10 Minuten backen.

ProBIER mal! Kochen mit Bier

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.

Bratwurst in Zwiebel-Bier-Soße

(ca. 2 Portionen)

Zutaten: 2 feine Bratwürste
2 große Zwiebeln, in Ringe geschnitten
200 ml Malzbier
150 ml Fleischbrühe (natürlich selbst gemacht)
1 TL Speisestärke
1 TL Tomatenmark
Salz & Pfeffer
Pflanzenöl zum Braten

Zubereitung:

Die Bratwürste in etwas Öl von allen Seiten braun braten, aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Im Bratfett das Tomatenmark anrösten, dann die Zwiebelringe hellbraun braten, Brühe und Malzbier zufügen und die Mischung ca. 5 min. leicht köcheln lassen. Die Soße mit der Speisestärke binden und abschmecken. Die Bratwürste in mundgerechte Stücke schneiden und noch einmal in der Soße erhitzen.

Altbier-Rahmsüppchen

(ca. 4 Portionen als Vorspeise)

Zutaten: 500ml Altbier
300ml Rinderbrühe, am besten selbstgemacht
200 ml Sahne
ca. 1 EL Weizenmehl
4 Zwiebeln
1 Zehe Knoblauch
2 EL Öl zum Anbraten
ca. ½ TL Muskatnuss, gemahlen
Salz & Pfeffer zum Abschmecken
1 EL Butter
200g geräucherter Speck, in Würfel
1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Den Speck in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln, Schnittlauch und Knoblauch werden fein gehackt. Den Speck in etwas Öl anschwitzen, aus dem Topf nehmen und zur Seite stellen. Die Zwiebeln und den Knoblauch in diesen Topf geben glasig werden lassen. 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.

Nun die Sahne hinzugeben, die Biersuppe mit Salz und Pfeffer abschmecken (und optional mit dem Pürierstab aufschäumen). In Tellern mit Schnittlauch und den Speckwürfelchen 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.

Bunter Salat mit warmen Pilzen, Brot-Croutons & Bier-Vinaigrette

(ca. 4 Portionen)

Zutaten: 250 g Salate nach eigenem Geschmack & Saison
etwas Kräuter (z.B. Petersilie, Dill, Schnittlauch, Kresse)
6 Cherry-Tomaten
200 g Pilze, z.B. Champignons
150 g Toastbrot, fein gewürfelt
etwas Öl
etwas Butter
Salz & Pfeffer

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 (schleudern!). Die Cherry-Tomaten halbieren und hinzugeben. Kräuter fein schneiden (hacken).

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

In einer weiteren Pfanne die Toastbrotwürfel mit etwas Öl und Butter bei milder Hitze knusprig braten. Schon zu Beginn Salz hineingeben (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 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.

Schweinebraten

(ca. 4 Portionen)

Zutaten: 1,3 kg Schweinebraten (am besten Nacken)
ca. 8 Zwiebeln, grob gewürfelt
1 EL Senf
2 Päckchen Suppengemüse, frisch, grob gewürfelt
etwas Tomatenmark
n.B. Knoblauch
dunkles Bier (ca. 1 Liter) zum Ablöschen
n.B. Fleischknochen/ Fleisch-Parieren
etwas Öl (Raps-/ Sonnenblume) z. Anbraten
Salz und Pfeffer
Wasser oder Fleischbrühe zum angießen
n. B. Speisestärke oder Soßenbinder

Zubereitung:

Zuerst mit einem Teil des Suppengemüses (Würfel), etwas Bier, 1-2 Zwiebeln und den Fleischknochen einen Ansatz für die Soße im Backofen herstellen. Dazu den Ofen auf 200° - 220°C vorheizen. Die genannten Zutaten in eine Ofenfeste Form geben, etwas Salzen und Pfeffern. Anschließend im Ofen braun bis dunkelbraun rösten.

Den Schweinebraten mit Salz und Pfeffer einreiben und im Bräter in Öl von allen Seiten knusprig anbraten. Dann das Fleisch herausnehmen und die Zwiebeln und ein Teil des Suppengemüse im Öl anrösten. In der Zeit den Schweinebraten mit Senf einstreichen. Den Braten in eine ofenfeste Form (mit Deckel) auf ein Zwiebel-Gemüse-Bett legen (etwas Bier unter dem Braten schadet auch nicht...), die Form zudecken und für 90 Minuten bei 170 Grad Umluft in den Backofen stellen.

Wenn die Zwiebeln und das Gemüse etwas Farbe angenommen haben, etwas Tomatenmark hinzufügen. Langsam mit dem dunklen Bier angießen und reduzieren (glacieren). Diesen Prozess immer wieder (wenn der Ansatz beginnt am Topf anzuhaften/ dunkel-braun wird) mehrfach wiederholen (mit Bier, Brühe und/ oder Wasser). Langsam die Flüssigkeitsmenge erhöhen. Die Röstknochen mit dem Gemüse hinzufügen und die Soße weiter simmern/ köcheln lassen.

Diese Soße ca. 10 Minuten vor dem Servieren durch ein Sieb in einen Kochtopf laufen lassen. Den Braten aus dem Ofen nehmen, den Bratensaft aus der Ofenform zur Soße hinzugeben, den Braten im ausgeschalteten Ofen warmhalten. Anschließend Soße aufkochen, mit Gewürzen abschmecken und abbinden. Den Braten schneiden und mit der Soße und den Sättigungsbeilagen servieren.

Tipp: Wenn man Zeit hat kann man eine braune Grundsoße schon 1 bis 2 Tage vorher aus „Fleischresten“ und Knochen herstellen – eine Soße wird immer besser desto länger/ häufiger diese kocht bzw. simmert...

ProBIER mal! Kochen mit Bier

Semmelknödel

(ca. 4 Portionen)

Zutaten:

- 6 altbackene Brötchen
- 3 EL Petersilie, fein gehackt
- 10 g Butter
- 1 Zwiebel, fein geschnitten
- 250 ml Milch
- 3 Eier
- Salz & Pfeffer
- Muskatnuss
- Paniermehl zum Binden

Zubereitung:

Die Brötchen in kleine Würfel oder in dünne Scheiben schneiden. Die gehackte Petersilie und die Zwiebel in der Butter ganz kurz anschwitzen, aber keine Farbe nehmen lassen, dann mit den Brötchenwürfeln mischen. Die Milch bis kurz vorm Kochen erhitzen und über die Brotwürfel gießen. Etwa 10 Minuten quellen lassen.

Die mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss verquirlten Eier dazugeben und alles zu einem nicht zu festen Teig verrühren. Sollte der Teig doch zu weich sein, etwas Semmelbrösel einrühren, kein Mehl verwenden.

Mit nassen Händen Knödel in gewünschter Größe formen und in der siedenden, aber nicht sprudelnd kochenden Flüssigkeit (Salzwasser oder Brühe) gar ziehen lassen, bis sie nach oben steigen.

Bierkraut

(ca. 6 Portionen)

Zutaten:

- 1 kg Sauerkraut
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 2 EL Öl
- ¼ Liter Bier
- ⅛ Liter Fleischbrühe
- 50 g Speck (Selchspeck)
- 2 Lorbeerblätter
- n.B. Kümmel
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Das Sauerkraut - falls notwendig - auswaschen und gut ausdrücken. Die Zwiebel schälen, klein hacken und zusammen mit dem Knoblauch in Öl anrösten. Das Sauerkraut beifügen und mit Bier und Bouillon aufgießen.

Den Selchspeck in breitere Streifen schneiden, beifügen und das Kraut mit Lorbeerblättern, Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Das Bierkraut zugedeckt bei geringer Hitze mindestens 30 Minuten garen.

ProBIER mal! Kochen mit Bier

Apfelringe in Bierteig

(ca. 6 Portionen)

Zutaten: 4 Äpfel, sauer
125 g Mehl
125 ml helles Bier
1 Prise Salz
1 TL Öl
1 Ei
80 g Zucker
Öl zum Frittieren

Zubereitung:

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Für den Bierteig die Eier trennen.

Mehl, Bier, Eigelb, Zucker und Salz zu einem dickflüssigen Teig verrühren und das Öl hinzufügen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unterheben. Apfelscheiben darin wenden und in heißem Frittieröl (160 Grad) ausbacken. Auf Küchentrepp legen und das überflüssige Fett abtropfen lassen.

Guinness-Bier-Sabayon

(ca. 4 Portionen)

Zutaten: 100 ml Bier (am besten eignet sich tatsächlich Guinness)
2 Eigelb
40 g Zucker

Zubereitung:

Alle Zutaten in einer Schüssel mit dem Schneebesen gut vermischen, im knapp siedenden Wasserbad so lange schlagen, bis ein fester Schaum entsteht. Anschließend etwas kalt schlagen (Eiswasser), damit die Masse nicht weiter stockt/ gerinnt.

ProBIER mal! Kochen mit Bier

Biercreme

(ca. 4 Portionen)

Zutaten: 4 Blatt Gelatine
150 ml Bier
100 g Zucker
3 Eigelb
1 Eiweiß
250 ml Sahne

Zubereitung:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Bier mit der Hälfte des Zuckers und den Dottern über Dampf dickschaumig aufschlagen. Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Die Creme kaltstellen, gelegentlich umrühren.

Eiklar mit dem restlichen Zucker steif schlagen. Obers steif schlagen. Beides unter den Bierschaum unterheben, in (Bier)-Gläser füllen und ca. 1 Stunde kaltstellen.

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.