

WIRTSHAUS



SEIT 1466

Berg

BERGZEIT

Hier finden Sie die vollständigen Rezepte aus der BergZeit (Herbst/Winter 2022). Übersichtlich beschrieben und unkompliziert zu kochen. Sie schließen mit der Empfehlung einer korrespondierenden Berg Bier-Spezialität. Und vielleicht macht es ja auch Lust zur Einkehr in einem der Restaurants.

**REZEPT
TIPP**

SPAGHETTI ALLA PESCATORA

GESAR SALAT

BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN | 89584 EHINGEN-BERG
www.bergbier.de

PASSARELLI

RISTORANTE • CAFE • BAR
EHINGEN

RESTAURANT PASSARELLI • EHINGEN

Familie Passarelli

Schulgasse 4 • 89584 Ehingen • Tel. 07391 7776555 • www.ristorante-passarelli.de



SPAGHETTI ALLA PESCATORA



Empfehlungen unserer
Biersommeliere

BERG 0-HELL

Stammwürze 11,9%,
Alk. Vol. 5,0%

Gebraut mit hellem Gersten-
malz – vergoren in der Bottich-
Gärung und für die zweite
Gärung im Reifetank aufge-
kräut.



BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN | 89584 EHINGEN-BERG
www.bergbier.de

PASSARELLI

RISTORANTE • CAFE • BAR
EHINGEN

RESTAURANT PASSARELLI • EHINGEN

Familie Passarelli

Schulgasse 4 • 89584 Ehingen • Tel. 07391 7776555 • www.ristorante-passarelli.de



SPAGHETTI ALLA PESCATORA

REZEPT für 4 Person

- 200 Gramm Hähnchenbrustfilet
- 400g Spaghetti
- 300g Granelen (schwarz)
- 300g Miesmuscheln
- 300g Venusmuscheln
- 2 Calamari
- 250g Cherrytomaten
- 100ml trockener Weißwein
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Prise Salz
- Olivenöl
- Frische Kräuter

ZUBEREITUNG

1 Miesmuscheln und Venusmuscheln, bereits gereinigt und entschlackt, unter fließendem Wasser waschen. Die bereits gesäuberten Calamari in Stücke schneiden und gegebenenfalls Tentakeln entfernen. Cherrytomaten pürieren.

2 Venus- und Miesmuscheln mit etwas Wasser in eine Pfanne geben, alles erhitzen und die Meeresfrüchte sich öffnen lassen. Die Muscheln, die sich nicht öffnen, wegwerfen. Geöffnete Muscheln herausnehmen und auf einen Teller legen. Die Flüssigkeit in eine Schüssel gießen und ruhen und weiterziehen lassen.

3 Pasta in einem Topf mit ausreichend Wasser erhitzen, salzen und bissfest garen. Währenddessen eine andere großen Pfanne erhitzen, darin den Knoblauch und in Olivenöl anschwitzen. Die Pasta sollte auf jeden Fall noch al dente sein, wenn wir sie wieder aus dem Wasser holen, denn Pasta zieht später immer noch kräftig nach und das soll sie zusammen mit den Meeresfrüchten in der Pfanne.

4 In einer Pfanne Knoblauchzehen anbraten, Garnelen und Tintenfische hineingeben und 5 Minuten kochen lassen. Die gestückelten Cherrytomaten auch in die Pfanne geben und kurz anköcheln. Miesmuscheln und Venusmuscheln hinzufügen und dann einen Teil der Flüssigkeit vom vorherigen Kochen der Muscheln hinzugießen. Das gibt dem Ganzen die richtige Würze. Alles aufkochen, mit dem Weißwein ablöschen, verdampfen lassen und das Tomatenpüree hinzufügen, 10 Minuten kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und gehackten Kräutern würzen.

5 Schließlich die noch etwas feste Pasta in die Pfanne geben und alles kurz vermengen und ziehen lassen. Eventuell noch mal nachwürzen und dann mit frischen Kräutern und halbierten Cherrytomaten garnieren.



Empfehlungen unserer Biersommeliere

BERG O-HELL

Stammwürze 11,9%,
Alk. Vol. 5,0%

Gebraut mit hellem Gerstenmalz – vergoren in der Bottichgärung und für die zweite Gärung im Reifetank aufgekraut.

BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN | 89584 EHINGEN-BERG

www.bergbier.de



CAFÉ-LOUNGE-BAR NOAHS - BALINGEN

Familie Aberle

Friedrichstraße 2 • 72336 Balingen • Tel. 07433 9557872 • www.noahs-balingen.de

CESAR SALAD



Empfehlungen unserer
Biersommeliere

BERG ULRICHSBIER
Stammwürze 12,7%, Alk. Vol. 5,3%
Gebraut mit hellem Gerstenmalz und
geschältem Röstmalz – vergoren in
der Bottich-Gärung und für die zwei-
te Gärung im Reifetank aufgekräust.



BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN | 89584 EHINGEN-BERG
www.bergbier.de



CAFÉ-LOUNGE-BAR NOAHS - BALINGEN

Familie Aberle

Friedrichstraße 2 • 72336 Balingen • Tel. 07433 9557872 • www.noahs-balingen.de

CESAR SALAD

ZUBEREITUNG

- 1** Den Romanasalat waschen und in ca. 1,5cm große Streifen schneiden.
- 2** Für das Dressing alle Zutaten mit einem Zauberstab mixen.
- 3** Den Toast würfeln und in Café de Paris Butter (Kräutercreme) bei schwacher Hitze rösten und bei Seite legen. Das Putenfleisch in dünne Streifen schneiden und in Öl anbraten. Dabei mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4** Romana Salatstreifen in einer Schüssel mit dem Dressing gut durchmischen und auf vier Teller verteilen. Toast-Croutons und Parmesanspäne darüber geben. Die gebratenen Putenstreifen dekorativ an der Seite verteilen. Dazu servieren wir unser Ligurisches Foccaciene von unserem ortsansässigen Bäcker.

REZEPT für 4 Person

Hauptgericht

- 1 Kopf Romana Salat
- 6 Scheiben Toast
- 200g Parmesan (gehobelt)
- 600g Putenfleisch
- Butter oder Kräutercreme
- 1 Prise Paprika
- Salz
- Pfeffer

Dressing

- 1 Eigelb
- 2 TL Senf
- 2 EL Weißweinessig
- 250 ml Sonnenblumenöl
- 2 EL geriebener Parmesan
- 60 g Sardellenfilets
- Salz
- Pfeffer



Empfehlungen unserer
Biersommeliere

BERG ULRICHSBIER

Stammwürze 12,7%, Alk. Vol. 5,3 %
Gebraut mit hellem Gerstenmalz und geschältem Röstmalz – vergoren in der Bottich-Gärung und für die zweite Gärung im Reifetank aufgekräut.