



Berg

OMA ZIMMERMANNS KOCHBUCH

REZEPT
TIPP

REHRAGOUT MIT KARTOFFELPÜREE

SCHWEINEBRATEN

FORELLE

SCHUPFNUDELN

KRAUTKRAPFEN

APFELKUCHEN

MAULTASCHEN

FLÄDLESUPPE



VIDEO ZUM
REZEPT
ANSCHAUEN

REHRAGOUT MIT KARTOFFELPÜREE

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

Rehgulasch:

- Rehgulasch
- 3 Karotten
- 3 Stangen Staudensellerie
- 1 Stange Lauch
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL Senf
- 500 ml Ulrichsbier
- 500 ml Gemüsebrühe

Schwarzwurzel:

- ½ kg Schwarzwurzel
- Wildgewürz & Pfeffer
- 30 g Butter
- 200 ml Ulrichsbier
- 1 EL Honig

Kartoffelpüree:

- 1 kg Kartoffeln
- 50 g Butter
- 200 ml Sahne
- Salz & Muskat

ZUBEREITUNG

- 1 Karotten, Sellerie und Lauch in Stücke schneiden. Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und kochen
- 2 Schwarzwurzeln schälen, in feine Streifen schneiden und in eine Auflaufform geben.
- 3 Schwarzwurzeln mit Wildgewürz und Pfeffer würzen, Butterflocken darüber verteilen, mit Ulrichsbier bedecken und zum Schluss einen Löffel Honig dazugeben.
- 4 Die Auflaufform bei 180 °C für etwa 45 Minuten in den Ofen geben.
- 5 In der Zwischenzeit das Rehgulasch scharf anbraten.
- 6 Karotten, Staudensellerie und Lauch zugeben und kurz mitrösten.
- 7 Danach Tomatenmark und Senf unterrühren, mit Ulrichsbier und Gemüsebrühe ablöschen und das Ganze etwa 45 Minuten köcheln lassen.
- 8 Für das Kartoffelpüree die gekochten Kartoffeln abgießen und durch eine Spätzlepresse drücken. Mit Sahne, Salz, Muskat und Butter verfeinern und kräftig verrühren, bis eine cremige und geschmeidige Konsistenz erreicht ist.

Viel Erfolg beim Nachkochen! Prost auf die gute alte Zeit!



SCHWEINEBRATEN

REZEPT FÜR 2 PERSONEN

ZUTATEN

Schweinebraten:

- 300 g Schweinenacken
- Salz & Pfeffer
- 1 Stück Sellerie
- 2 Karotten
- 1 Stange Lauch
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Scheiben altbackenes Brot
- 1 TL Senf
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Paprikapulver
- 1 Ulrichsbier
- 300 ml Brühe
- Nelken, Wacholderbeeren & Lorbeerblätter

Kohl:

- ¼ Weißkohl
- 2 Zwiebeln
- Butter
- 100 ml Brühe
- Petersilie
- 100 ml Weißwein
- 1 EL Mehl
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss & Kümmel

ZUBEREITUNG

- 1 Schweinenacken rundum scharf anbraten, salzen, pfeffern, beiseitestellen.
- 2 Sellerie, Karotten, Lauch, Zwiebeln, Knoblauchzehen und altbackenes Brot grob würfeln. Alles im Bratfett kräftig anrösten.
- 3 Mit Senf, Tomatenmark und Paprikapulver tomatisieren.
- 4 Mit etwas Ulrichsbier und Brühe ablöschen. Fleisch zurück in die Pfanne. Mit Nelken, Wacholderbeeren und Lorbeerblatt würzen.
- 5 Bei 185 °C in den Ofen, bis der Nacken 74 °C Kerntemperatur erreicht.
- 6 Weißkohl in Streifen schneiden, Zwiebeln in Butter glasig dünsten, Kohl kurz mitdünsten. Mit Brühe ablöschen, Petersilie fein hacken und dazugeben. Weißwein mit Mehl glatt rühren, zum Kohl geben, aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Kümmel abschmecken.
- 7 Braten rausnehmen, Bratensatz pürieren, alles abschmecken. Aufschneiden, anrichten, genießen.

Und das Beste: Passt perfekt zu unserem Ulrichsbier!



VIDEO ZUM
REZEPT
ANSCHAUEN

FORELLE

REZEPT FÜR 2 PERSONEN

ZUTATEN

Fisch:

- 1 ganze Forelle
- 2 Karotten
- 1 Stück Sellerie
- 1 Stange Lauch
- 1 TL Salz
- 1 l Wasser

Blumenkohl:

- 1 Blumenkohl
- 3 Eier
- 1 TL Senf
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Apfelessig
- Salz

Sauce:

- 100 g Butter
- 40 g Mehl
- etwas Weißwein
- Zitronenabrieb
- Kapern
- Salz
- 2 Eigelb

ZUBEREITUNG

- 1 Eine ganze Forelle filetieren.
- 2 Karkasse mit Karotten, Sellerie, Lauch, Salz und Wasser ca. 1 Stunde köcheln – das wird der Fischfond.
- 3 Blumenkohl in Röschen teilen, in Salzwasser blanchieren. Feine Blätter in Streifen schneiden und als Topping zur Seite legen.
- 4 Eier hartkochen, Eigelb durch ein Sieb drücken. Mit Senf, Olivenöl, Apfelessig und etwas Salz verrühren – als Dressing über die Blumenkohlröschen geben.
- 5 Für die Sauce: Butter schmelzen, Mehl einrühren und mit Fischfond und etwas Weißwein ablöschen.
- 6 Verfeinern mit Zitronenabrieb, Kapern, Salz und Eigelb – kurz köcheln.
- 7 Forelle in Tranchen schneiden und für ca. 60 Sekunden im heißen Fischfond garziehen lassen.

Dazu passt unser hopfengestopftes Jubelbier – aromatisch, frisch und die perfekte Begleitung zu diesem traditionellen Gericht.



VIDEO ZUM
REZEPT
ANSCHAUEN

SCHUPFNUDELN

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

Schupfnudeln:

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- 200–300 g Mehl
- 100 ml Milch
- 2 Eier
- 2 EL Stärke
- 2 TL Salz
- Muskatnuss
- Butter

Beilage:

- Speck
- Petersilie
- Sauerkraut
- etwas Brühe

ZUBEREITUNG

- 1 Kartoffeln kochen, auskühlen lassen, pellen und durch die Presse drücken.
- 2 Mit Mehl, Milch, Eiern, Stärke, Salz und Muskat zu einem Teig verkneten.
- 3 Daraus Rollen formen, abstechen und von Hand zu Schupfnudeln drehen.
- 4 In Salzwasser gar ziehen lassen, dann in Butter goldbraun anbraten.
- 5 Speckstreifen, gehackte Petersilie, Sauerkraut und etwas Brühe zugeben – alles gut durchschwenken.
- 6 Krautkrapfen auf einem Teller legen und mit Kräuterschmand verzieren.

Dazu passt unser hopfengestopftes Berg Jubel Bier – fruchtig, feinherb und einfach perfekt zum deftigen Genuss.



VIDEO ZUM
REZEPT
ANSCHAUEN



KRAUTKRAPFEN

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

Teig:

- 4 mehligkochende Kartoffeln
- 250 g Mehl
- 80 g Milch
- 2 Eier
- Salz & Muskat

Füllung:

- 150 g Bauchspeek
- 1 Zwiebel
- 200 g Sauerkraut
- Butterschmalz
- etwas Brühe

Dip:

- 200 g Schmand
- 2 EL Senf
- gehackte Kräuter
- Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

- 1 Kartoffeln kochen, pellen und durch eine Spätzlespresse drücken. Dann mit Mehl, Milch, Eiern, etwas Salz und einer Prise Muskat zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 2 Bauchspeek würfeln und in einer Pfanne anbraten. Zwiebeln fein würfeln und kurz mitdünsten. Anschließend mit Sauerkraut vermengen.
- 3 Teig ausrollen und Kraut-Speck-Mischung gleichmäßig darauf verteilen. Aufrollen und anschließend in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.
- 4 In heißem Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun anbraten, mit etwas Brühe ablöschen und 5 Minuten ziehen lassen.
- 5 Für den Dip Schmand mit Senf und gehackten Kräutern verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Krautkrapfen auf einem Teller anrichten, mit dem Kräuterschmand servieren – und genießen wie früher bei Oma.

Dazu passt unser Ulrichsbier – vollmundig, malzaromatisch und mit seinem typischen Bügelverschluss ein echter Klassiker.

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



APFELKUCHEN

REZEPT FÜR 2 PERSONEN

ZUTATEN

Teig:

- 125 g Zucker
- 250 g weiche Butter
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Vanille
- 375 g Mehl

Füllung:

- 5 Äpfel (säuerlich)
- 125 g Butter (flüssig)
- 125 g Zucker
- Zimt
- 3 Eier
- 100 g gehobelte Mandeln

ZUBEREITUNG

- 1 250 g Butter und Zucker zu einer glatten Masse verkneten, 1 Ei einarbeiten und dann mit Mehl verkneten.
- 2 Kaltstellen und dann ausrollen und in eine gebutterte und bemehlte Form legen.
- 3 Mit einer Gabel den gesamten Boden einstechen und Äpfel geschält und in Spalten geschnitten ringförmig auf dem Boden verteilen.
- 4 Butter mit Zimt und Zucker mischen und über die eingelegten Äpfel verteilen.
- 5 Mandeln auf dem Kuchen verteilen.
- 6 Kuchen bei 165 °C Umluft in den Backofen schieben und ca. 25 Minuten backen, bis er eine schöne goldbraune Farbe hat.
- 7 In Stücke schneiden und mit Puderzucker bestreuen.

Dazu passt perfekt unser Berg Hefeweizen: erfrischend fruchtig, naturtrüb und ganz traditionell im offenen Bottich vergoren – ein echtes Stück Brauhandwerk.



VIDEO ZUM
REZEPT
ANSCHAUEN

MAULTASCHEN

REZEPT FÜR 2 PERSONEN

ZUTATEN

Brühe:

- ½ Selleriekolle
- 5 Karotten
- 2 Stangen Lauch
- 5 Zwiebeln
- 2 kg Rinderbraten
- Salz & Pfeffer
- Nelken, Wacholder & Lorbeer

Füllung

- Rinderbraten
- 3 altbackene Semmeln
- 3 Eier
- 150 ml Milch
- 2 Zwiebeln
- 2 Stangen Lauch

Teig:

- 200 g Mehl
- 2 Eier

ZUBEREITUNG

- 1 Rinderbraten in kaltes Wasser legen und aufkochen lassen. Abseihen und gründlich mit klarem Wasser abspülen.
- 2 5 Zwiebeln mit Schale halbieren und auf dem Topfbo den anrösten. Karotten und 2 Stangen Lauch in Stücke schneiden und zusammen mit den Gewürzen, Fleisch und Wasser zu den Zwiebeln geben. Mindestens 2 Stunden köcheln lassen und durch ein Sieb absieben.
- 3 2 Zwiebeln in Butter anschwitzen und mit Milch ablöschen.
- 4 Semmeln klein schneiden, gekochter Rinderbraten in kleine Würfel schneiden und restliche Zutaten dazugeben und gut vermischen.
- 5 Mehl mit Eiern vermischen und zu einem Nudelteig kneten.
- 6 Ausrollen und Quadrate schneiden. Semmelmasse draufgeben und anschließend mit Ei zukleben und zu einer Tasche rollen.
- 7 In Salzwasser garen und anschließend in einer Suppenschale mit Brühe und Röstzwiebeln servieren.



VIDEO ZUM
REZEPT
ANSCHAUEN

FLÄDLESUPPE

REZEPT FÜR 2 PERSONEN

ZUTATEN

Brühe:

- ½ Selleriekolle
- 5 Karotten
- 2 Stangen Lauch
- 5 Zwiebeln
- 2 kg Rindermarkknochen
- Salz & ganzer Pfeffer
- Nelken, Wacholder & Lorbeer

Flädle:

- 250 g Mehl
- ½ Liter Milch
- 3 Eier
- Schnittlauch fein geschnitten
- Salz, Pfeffer & Muskat

ZUBEREITUNG

- 1 Rinderknochen in kaltes Wasser legen und aufkochen lassen. Abseihen und gründlich mit klarem Wasser abspülen.
- 2 Zwiebeln mit Schale halbieren und auf dem Topfboden anrösten.
- 3 Wurzelgemüse in Stücke schneiden und zusammen mit den Gewürzen und Wasser zu den Zwiebeln geben.
- 4 Mindestens 3 Stunden köcheln lassen und durch ein Sieb absieben.
- 5 Mehl, Milch, Eier, Schnittlauch, Salz, Pfeffer und Muskat gut miteinander verrühren und anschließend in Butterschmalz dünn herausbacken.
- 6 Anschließend in dünne Streifen schneiden und in eine Suppenschale geben.
- 7 Rinderbrühe angießen und mit Schnittlauch ausdekorieren.