

WIRTSCHAUS



SEIT 1466

Berg

BERGZEIT

Hier finden Sie die vollständigen Rezepte aus der BergZeit (Dezember 2021). 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**

**ROSTBRATEN MIT EINER
SCHOKOLADEN-BALSAMICO-SAUCE
AUF SÜSSKARTOFFEL-PÜREE**

**SCHWEINEFILET-MEDAILLON
IM TEIGMANTEL**

KÜRBISCREMESUPPE

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

LAGERHAUS im albgut

**KAKAO- UND KAFFEERÖSTEREI
LAGERHAUS IM ALBGUT - MÜNSINGEN**

Familie Laepple

Gelände Albgut, BT20 • 72525 Münsingen • Tel. 07385 965825 • www.albgut.de/2020/11/07/lagerhaus-im-albgut-bt20



**ROSTBRATEN
SCHOKOLADEN
BALSAMICO-SAUCE
SÜSSKARTOFFEL
PÜREE**



Empfehlung 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 aufge-
kräut.



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

LAGERHAUS im albgut

KAKAO- UND KAFFEERÖSTEREI LAGERHAUS IM ALBGUT - MÜNSINGEN

Familie Laepple

Gelände Albgut, BT20 • 72525 Münsingen • Tel. 07385 965825 • www.albgut.de/2020/11/07/lagerhaus-im-albgut-bt20



ROSTBRATEN SCHOKOLADEN BALSAMICO-SAUCE SÜSSKARTOFFEL PÜREE

REZEPT für 2 Person

Fleisch

- 2 Scheiben Rostbraten
- Salz, Pfeffer, Kräuter nach Wahl
- Zucker, Mehl, Butterschmalz

Püree

- 4 Süßkartoffeln
- 1 EL Butter
- Salz
- Pfeffer

Sosse

- 1 Zwiebel schneiden
- Rinderjus
- dunkler Balsamico
- Salz
- Pfeffer
- 75-prozentige Schokolade aus Guatemala

ZUBEREITUNG

- 1 Die Süßkartoffeln weich kochen, mit dem Stabmixer und Butter zu einem fluffigen Püree aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Kakaonibs untermengen.
- 2 Den Backofen auf 150 Grad vorheizen.
- 3 Das Fleisch mit Salz, Pfeffer, Kräutern und etwas Zucker würzen und in etwas Mehl wenden. In einer Pfanne Butterschmalz stark erhitzen und das Fleisch darin jeweils 2 Minuten auf jeder Seite scharf braten. Den Braten in eine Auflaufform legen, mit Folie abdecken und für etwa zehn Minuten in die Backröhre stellen.
- 4 In der Fleischpfanne die Zwiebeln anbraten. Mit Rinderjus und dunklem Balsamico ablöschen. Die Sauce etwas reduzieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss eine 75-prozentige Schokolade aus Guatemala unterrühren.
- 5 Dazu Gemüse nach Wahl reichen.



Empfehlung 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 aufgekraut.

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



ROSENGARTEN

Gastfreundschaft genießen!

RESTAURANT ROSENGARTEN - RIEDLINGEN

Familie Huber

Gammertinger Str. 25 • 88499 Riedlingen • Tel. 07371 9298747 • www.rosengarten-riedlingen.de



SCHWEINE FILET MEDAILLON IM TEIGMANTEL



Empfehlungen unserer
Biersommeliere

BERG HEFE-WEIZEN

Stammwürze 12,7%, Alk. Vol. 5,1 %
Gebraut mit Weizenmalz, hellem
Gerstenmalz und Weizencaramelmalz
– vergoren in der Original Offenen
Obergärung.



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



ROSENGARTEN

Gastfreundschaft genießen!

RESTAURANT ROSENGARTEN - RIEDLINGEN

Familie Huber

Gammertinger Str. 25 • 88499 Riedlingen • Tel. 07371 9298747 • www.rosengarten-riedlingen.de



SCHWEINE FILET MEDAILLON IM TEIGMANTEL

REZEPT für 2 Person

Geflügelfarce

- 200 Gramm Hähnchenbrustfilet
- 2 Stiele Majoran
- 1 Teelöffel Salz
- 200 ml Schlagsahne
- 1 Esslöffel Portwein
- Pfeffer aus der Mühle

Bier-Honig-Glasur

- 1 Flasche Ulrichsbier von der Brauerei Berg
- 2 Esslöffel Honig

ZUBEREITUNG

1 Zunächst sollte die Farce zubereitet werden. Dafür das Hähnchenfleisch abwaschen, gut trocknen und in kleine Würfel schneiden. Alles für 30 Minuten in die Gefriertruhe. Währenddessen die Blätter vom Majoran abzupfen. Die Hälfte der Sahne schlagen und kühl stellen. Jetzt das eiskalte Hühnerfleisch mit Salz würzen und pürieren. Die flüssige Sahne wird untergemischt, bis die Farce sämig wird. Dann durch ein Sieb streichen und den Majoran und Portwein dazu geben. Pfeffer und geschlagene Sahne noch dazu geben, aber dabei auf die Konsistenz achten.

2 Die Schweinefiletmedaillons nicht würzen, nur ganz kurz in heißem Fett anbraten, damit die Schnittstelle verschlossen wird. Das Filet in der Pfanne mit einer Flasche Ulrichsbier löschen, dann das Fleisch aus der Pfanne nehmen. Die Flüssigkeit mit dem grünen Pfeffer, dem Honig und Salz fünf Minuten köcheln lassen.

3 Jetzt das Fleisch mit der Farce umlegen, damit der Raum zwischen Fleisch und Teig gefüllt ist. Das Fleisch mit der Farce in einen vorbereiteten Blätterteig wickeln und diesen mit der Bier-Honig-Glasur bestreichen. Alles im Ofen bei 180 Grad für 18 Minuten backen.



Empfehlungen unserer Biersommeliere

BERG HEFE-WEIZEN

Stammwürze 12,7%, Alk. Vol. 5,1 %
Gebraut mit Weizenmalz, hellem
Gerstenmalz und Weizencaramelmalz
– vergoren in der Original Offenen
Obergärung.

BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN | 89584 EHINGEN-BERG

www.bergbier.de

albgut



LEIB & SEELE IM ALBGUT - MÜNSINGEN

Christian Hoffmeister

Biosphärenallee 17 • 72525 Münsingen • Tel. 07381 9313314 • www.albgut.de/2020/01/01/leib-seele/

KÜRBIS CREME SUPPE



Empfehlung unserer
Biersommeliere
BERG ORIGINAL HELL

Stammwürze 11,9%,
Alk. Vol. 5,0%

Gebraut mit hellem Gerstenmalz
- vergoren in der Bottich-Gärung
und für die zweite Gärung im
Reifetank aufgekräust.



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

albgut



LEIB & SEELE IM ALBGUT - MÜNSINGEN

Christian Hoffmeister

Biosphärenallee 17 • 72525 Münsingen • Tel. 07381 9313314 • www.albgut.de/2020/01/01/leib-seele/

KÜRBIS CREME SUPPE

REZEPT

- Steirisches Kürbiskernöl
- Geröstete Kürbiskerne
- 1 Hokaido Kürbis
- 1 Butternuss Kürbis
- Zwiebeln
- Salz
- Sahne

ZUBEREITUNG

- 1 Den Hokaido Kürbis waschen und zerteilen. Den Innenteil säubern, die Schale aber dran lassen.
- 2 Beim Butternuss Kürbis die Schale entfernen, dann beide Kürbisse klein schneiden.
- 3 Die Zwiebeln grob teilen.
- 4 Alles salzen, mit etwas Öl übergießen und im Backofen eine halbe Stunde bei 170 Grad rösten.
- 5 Die gesamte Masse in einem großen Topf mit etwas heißem Öl geben, kurz erhitzen und mit Weißwein ablöschen.
- 6 Die Masse mit Gemüsebrühe anreichern, nochmal aufkochen, Sahne dazu und pürieren.
- 7 Die Suppe auf dem Teller mit Croutons, gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl garnieren.



Empfehlung unserer
Biersommeliere
BERG ORIGINAL HELL

Stammwürze 11,9%,
Alk. Vol. 5,0 %
Gebraut mit hellem Gerstenmalz
– vergoren in der Bottich-Gärung
und für die zweite Gärung im
Reifetank aufgekraust.

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