

WIRTSHAUS



SEIT 1466

Berg

2019
ZEIT
NEHMEN
ZEIT
GENIESSEN

Berg Kalender als kulinarischer Jahresbegleiter **LUST AUF GENUSS**

Wie jedes Jahr gibt's am Ende des Jahres einen Kalender zu vielen Kisten Berg Bier im Getränkemarkt. Zwölf Küchenmeister und Köche von Gasthöfen haben für den Berg Kalender 2019 „die Topfdeckel gelupft“: Ihre Rezepte machen Lust auf Besonderes.

Genuss braucht Zeit und eine gute Stube. Daheim oder im Wirtshaus. Er beginnt für Hobbyköche meist schon bei der Auswahl des Gerichts. Die Gerichte im Kalender haben jahreszeitlichen Bezug und sind ein Spiegel der schwäbischen Landwirtschaft. Übersichtlich beschrieben und unkompliziert zu kochen. Sie schließen mit der Empfehlung einer korrespondierenden Berg Bier-Spezialität.

Und wer selbst nicht kochen will, dem macht der Kalender Lust zur Einkehr in einem der Landgasthöfe, Gasthäuser oder Restaurants.

BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN | 89584 EHINGEN-BERG

www.bergbier.de



RESTAURANT TAFELHAUS IM HOTEL NECKARTAL - KÖNGEN

Inhaber Bernd Nödinger

Bahnhofstraße 19 • 73257 Köngen • Tel. 07024 9722-0 • www.hotel-neckartal.com

ZWETSCHGEN PLOTZER MIT SAUERRAHM KRÄUTEREIS

REZEPT für 4 Personen

Plotzer

- 40 g Mehl
- 5 g Butter (flüssig)
- 15 g Marzipan (warm)
- 30 g geriebene Haselnüsse
- 70 ml Schlagsahne
- 35 ml Milch
- 1 Ei
- 30 g Vanillezucker
- 1 Esslöffel Amaretto
- 5 g Backpulver
- 1 Prise Zimt
- 1 Msp. frische Vanille
- 8 Zwetschgen
- Mandelblättchen
- 4 kleine Tarteletteformen

Sauerrahm-Kräutereis

- 2 Eigelb
- 85 g Zucker
- 85 ml Milch
- 85 ml Sahne
- 100 g Sauerrahm
- 100 g Creme Fraiche
- ½ Orange (Saft und Schale)
- 1 Esslöffel Pistazien
- Kräutermischung (z.B. Rosmarin, Thymian, Petersilie, Salbei)

ZUBEREITUNG

- 1** Das Eigelb mit dem Zucker, der Milch und Sahne „zur Rose“ abziehen. Sauerrahm, Creme Fraiche, Orangenschale und den Saft unterrühren. Die Kräuter und Pistazien hinzugeben und mit dem Pürierstab mixen.
- 2** Die Eismasse für einige Stunden in das Gefrierfach legen. Das Eis in der Küchenmaschine cremig rühren.
- 3** Den Marzipan mit der Milch erwärmen und glattrühren. Mehl und Backpulver sieben, dann die Haselnüsse, Vanillezucker, Zimt und die frische Vanille dazugeben und vermengen. Danach die Butter, Marzipan-Milchmischung, Sahne, Amaretto und das Eis langsam unterrühren.
- 4** Die Tarteletteformen buttern und den Boden mit Mandeln bedecken, dann den fertigen Teig in die Form füllen. Zwetschgenspalten kreisförmig auf den Teig legen. Bei 170 C° ca. 12 – 15 Minuten ausbacken.
- 5** Den frisch gebackenen Plotzer vorsichtig aus der Form nehmen und mit den Eis servieren.



Empfehlung unserer Biersommeliere **BERG WEIZEN-BOCK**

Stammwürze 16,4%
Alk. Vol. 7,1%
Gebraut mit Weizen-, und Gerstenmalz, Weizencaramelmalz und Cara-Spezialmalz – in Original Offener Obergärung vergoren.

BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN | 89584 EHINGEN-BERG

www.bergbier.de

FLAIR-HOTEL GASTHOF HIRSCH - HAYINGEN-INDELHAUSEN

Inhaber Franz Kloker, Beate Steinhardt

Wannenweg 2 • 72534 Hayingen-Indelhausen • Tel. 07386 9778-0 • www.hirsch-indelhausen.de

ALBSCHNECKEN LINSENRAGOUT SCHWÄBISCHE SPÄTZLE

REZEPT für 4 Personen

Spätzle

- 500 g Albkornspätzlemehl
(oder 2/3 Mehl und 1/3 Weizendunst)
- 5 – 6 Eier
- ca. 1 Teelöffel Salz für den Teig
- größerer Topf mit Wasser (ca. 3 l)
- 1 Teelöffel Salz für das Wasser

Linsen

- 200 g Alblinsen
- 250 ml Rinderbrühe
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 kleines Stück Knollensellerie
- ca. 2 EL Butter
- etwas Mehl
- Salz, Pfeffer, Tomatenmark

Albschnecken

- 32 Albschnecken
vorgekocht und
ausgelöst (ohne Haus)
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Butter
- 1 EL gehackte Petersilie
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1 Vom Albkorn-Mehl, Eier und Salz einen Spätzleteig herstellen. Mit einem langen Messer von einem Spätzlesbrett ins kochende Salzwasser schaben. Wenn die Spätzle an die Oberfläche steigen, sind sie gar. Mit einem Schaumlöffel aus dem Topf nehmen und kurz in kaltem Wasser abschrecken. Anschließend in einem Sieb beiseite stellen und abtropfen lassen.

2 Die Alblinsen in Wasser (nicht salzen) weich kochen, in ein Sieb schütten und abtropfen lassen.

3 Geschälte Zwiebel in feine Würfel schneiden, geputzte Sellerie und Karotten klein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebelwürfel darin kurz glasig werden lassen, anschließend die Sellerie- und Karottenwürfel zugeben und alles andünsten. Etwas Tomatenmark mitrösten. Alles mit Mehl bestäuben und nochmals kurz anrösten lassen. Mit Brühe ablöschen. Alles solange kochen lassen, bis das Gemüse noch etwas „Biss“ hat. Der Soße die Alblinsen zugeben und abschmecken. Evtl. mit etwas mildem Essig abschmecken.

4 Die Albschnecken in heißer Butter mit gehacktem Knoblauch ansautieren, dabei sollte die Butter richtig aufschäumen – Vorsicht: die Butter verbrennt bei längerem Erhitzen. Mit Salz und Pfeffer sowie frisch gehackter Petersilie abschmecken.

5 In einer anderen Pfanne gleichzeitig die Spätzle mit etwas Butter anschwenken und etwas Farbe geben lassen. Spätzle in einen warmen tiefen Teller anrichten.

6 Das Alblinsen-Gemüse-Ragout darüber verteilen und die angebratenen Albschnecken gefällig anlegen. Mit Petersiliesträußchen und etwas Pfeffer aus der Mühle garnieren.



Empfehlung unserer
Biersommeliere

BERG ORIGINAL HELL

Stammwürze 11,9%

Alk. Vol. 5,0%

Gebraut mit hellem Gerstenmalz – in der klassischen Zwei-Tank-Reifung von 9,5°C auf -1°C fallend vergoren.

BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN | 89584 EHINGEN-BERG

www.bergbier.de



Traufganghütte
Brunntental

TRAUFGANGHÜTTE BRUNNTENTAL - ALBSTADT-LAUFEN

Familie Hailfinger

Raiten 1 • 72459 Albstadt-Laufen • Tel. 07435 1500 • www.traufganghuetten-brunntental.de

ÄBLER KALBRÜCKEN BÄRLAUCH-BIER KRÄUTERKRUSTE KARTOFFEL-GEMÜSE-GRATIN

REZEPT für 4 Personen

Kalbsrücken

- 1 kg Kalbsrücken
- Salz & Pfeffer

Bärlauch-Bier-Kräuterkruste

- 250 g Butter
- 200 g Paniermehl
- 1 kleiner Bund fein gehackter Bärlauch
- Schnittlauch, Petersilie, Thymian
- 1 Ei
- 2 TL Saft einer frisch gepressten Zitrone
- 3 TL Berg Ulrichsbier
- Salz & Pfeffer

Kartoffel-Gemüse-Gratin

- 600 g Annabelle Kartoffeln
- 250 ml Milch
- 250 ml Sahne
- 250 g Reibekäse
(kräftiger Bergkäse, z.B. Diepolzer mittelalt)
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 250 g frisches Marktgemüse

ZUBEREITUNG

- 1 Für die Bärlauch-Bier-Kruste den Butter (Zimmer-temperatur!) mit allen Zutaten in der Küchenmaschine vermischen. Die fertige Masse in Frischhaltefolie zu Blöcken formen, im Kühlschrank fest werden lassen.
- 2 Für das Gratin die Kartoffeln roh schälen und in dünne Scheiben schneiden. Milch und Sahne aufkochen, mit Muskat und Pfeffer abschmecken, den Käse hineinreiben, zum Schluss mit Salz abschmecken. Die Kartoffeln mit der Käse-Masse in einer Auflaufform bei 155 Grad eine Stunde backen lassen.
- 3 Vom Kalbsrücken die Sehnen entfernen, mit Salz und Pfeffer würzen, in der Pfanne von jeder Seite ein bis zwei Minuten scharf anbraten.
- 4 Von der festen Kruste Scheiben abschneiden, auf den Kalbsrücken legen, im Umluft-Ofen bei 165 Grad zehn bis 15 Minuten backen (Kerntemperatur 52 Grad).
- 5 Das Gemüse in Salzwasser kochen, auf dem Gratin anrichten, mit Salz, etwas geriebenem Käse und Muskat leicht abschmecken und nochmals vier bis fünf Minuten im Ofen backen.
- 6 Alles gemeinsam servieren und genießen.



Empfehlung unserer Biersommeliere **BERG MÄRZEN**

Stammwürze 14,5%
Alk. Vol. 6,1%
Gebraut mit hellem Gerstenmalz und Cara-Spezialmalz – in der klassischen Zwei-Tank-Reifung von 9,5°C auf -1°C fallend vergoren.

BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN | 89584 EHINGEN-BERG

www.bergbier.de

ZUNFTHAUS DER SCHIFFLEUTE - ULM

Familie Schubert

Fischergasse 31 • 89073 Ulm • Tel. 0731 64411 • www.zunfthaus-ulm.de

LAMMKARREE MEDITERRANES GEMÜSE KARTOFFEL-FETA-GRATIN HONIG-BIERSOSSE

REZEPT für 4 Personen

Lammkarree

- 700 – 800 g frisches Lammkarree
- 3 EL Olivenöl
- ½ Knoblauchzehe
- Meersalz, Pfeffer, Rosmarinzwig

Honig-Bier-Soße

- 0,33 l Berg Schäfleshimmel
- 500 ml Wasser
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Tomatenmark
- Röstgemüse (1 St. Karotte, 200 g Knollensellerie, ½ Zwiebel, ½ Knoblauchzehe)
- 50 g dunkler Balsamico Essig
- 60 g Honig
- Zucker, Salz, Pfeffer
- 2 TL Speisestärke
- 1 Rosmarinzwig

Mediterranes Gemüse

- 200 g Aubergine
- 200 g Zucchini
- 2 St. bunte Paprika
- ½ Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Thymian
- Olivenöl
- 1 TL Tomatenmark
- Meersalz, Pfeffer aus der Mühle, Zucker

Kartoffel-Feta-Gratin

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 400 ml Sahne
- 100 g Fetakäse
- Salz, Muskat, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1 Die Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 2 Millimeter dünne Scheiben schneiden. Die Sahne in einen Topf geben und mit den Kartoffelscheiben langsam aufkochen. Den Fetakäse in 0,5 cm große Würfel schneiden und zugeben. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen, abschmecken und in eine eingefettete Auflaufform geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft ca. 35 Minuten garen.

2 Die Fettschicht und die Silberhaut vom Lammkarree sauber entfernen und die Rippenknochen freilegen. Die abgeschnittenen Parüren in ca. 1–2 cm große Stücke schneiden. Zusammen mit dem in grobe Würfel geschnittene Röstgemüse in einem Topf mit dem Olivenöl scharf anbraten. Mit dem Tomatenmark tomatisieren und solange weiterbraten bis sich am Boden ein Ansatz bildet. Dann mit der Hälfte des Bieres ablöschen und den Fond reduzieren lassen. Wenn das Bier verdunstet ist das restliche Bier hinzugeben, wieder reduzieren lassen und mit dem Wasser aufgießen. Den Balsamico Essig, Honig und den Rosmarinzwig hinzugeben und zur Hälfte einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und die Soße abbinden. Zum Schluss abschmecken und fein durchsieben.

3 Aubergine, Zucchini und Paprika waschen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe in feine Würfel schneiden.

4 Das parierte Lammkotelett würzen und in einer Pfanne mit Olivenöl, Knoblauchzehe und Rosmarinzwig kurz von allen Seiten anbraten. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft ca. 10 Minuten rosa garen (Kerntemperatur 56 Grad). Das Lammkarree entnehmen und in Alufolie kurz ruhen lassen.

5 Knoblauch und Zwiebel in einer Pfanne mit Olivenöl goldgelb anbraten. Die Gemüsewürfel dazugeben und weiter anbraten. Das Tomatenmark hinzugeben und mit 50 ml Wasser ablöschen. Den Thymian fein zupfen und mit Salz, Pfeffer und 1 TL Zucker abschmecken.



Empfehlung unserer Biersommeliere **BERG 3-KORN-HEFEWEIZEN**

Stammwürze 12,7%, Alk. Vol. 5,1%
Gebraut mit Bio-Weizenmalz, Bio-Gerstenmalz, Bio-Dinkelmalz und Bio-Röstmalz – in Original Offener Obergärung vergoren.

BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN | 89584 EHINGEN-BERG

www.bergbier.de



LANDGASTHAUS ZUR LINDE - PLIEZHAUSEN-DÖRNACH

Familie Goldbach

Schönbuchstraße 8 • 72174 Pliezhausen-Dörnbach • Tel. 07127 890066 • www.linde-doernach.de

OCTOPUS CARPACCIO

REZEPT für 4 Personen

Carpaccio

- 1 Octopus, ca. 800 g
- 1 Artischocke groß
- 1 Karotte mittelgroß
- 10 St. Zuckerschoten
- 100 g Saubohnen TK
- 15 Oliven schwarz, entsteint
- etwas Blattpetersilie
- ¼ l Geflügelfond
- gezupfte Kräuter (Basilikum, Minze, Kerbel, Petersilie glatt)
- 3 Lorbeerblätter
- 1 Tomate reif/ohne Schale
- 1 Bund Ruccola
- Salz, Pfeffer, weißer Balsamico, Olivenöl
- 0,5 l Rotwein
- 1 Zehe Knoblauch
- Saft einer Limone
- ¼ l Brantweinessig
- 2 l Gemüsebrühe

Garnitur

- Geröstete Pinienkerne, getrocknete Tomaten

ZUBEREITUNG

- 1** Octopus in Rotwein, Brantweinessig und Gemüsebrühe mit Gemüsebouquet und Lorbeerblätter weich kochen, danach die Haut von dem noch warmen Octopus abstreifen und das Fleisch in Würfel schneiden.
- 2** Die Hälfte von dem Fleisch marinieren mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, Limonensaft und etwas von dem Kochfond zugeben und in einen Kunststoffdarm füllen. Fest verschließen und im Kühlschrank mind. 5 Stunden durchkühlen lassen.
- 3** Die andere Hälfte mit den Artischocken, Zuckerschoten, Saubohnen, schwarzen Oliven, Tomatenwürfel, gezupfte Kräuter mit Salz, Pfeffer, weißer Balsamico und Olivenöl abschmecken, separat in vorgewärmte Schälchen füllen.
- 4** Den in die Kunstdärme gefüllten Octopus nun mit der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden und diese auf einem großen Teller überlappend anrichten pro Person 5 - 6 Scheiben und mit einer Marinade aus Essig, Öl, Salz und Pfeffer benetzen.
- 5** Als Deko kann man frische Basilikumblätter darauf drapieren.
- 6** Zum Schluss den Ruccolasalat marinieren und mit den gezupften Kräutern mischen.



Empfehlung unserer Biersommeliere **BERG HEFE-WEIZEN**

Stammwürze 12,7%

Alk. Vol. 5,1%

Gebraut mit Weizenmalz,
hellem Gerstenmalz und
Weizencaramelmalz -
in Original Offener
Obergärung vergoren.

BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN | 89584 EHINGEN-BERG

www.bergbier.de

BERG BRAUEREIAUSSCHANK KLOSTERGARTEN - PFULLINGEN

Hubert Himmelsbach

Klosterstraße 30 · 72793 Pfullingen · Tel. 07121 99410 · www.klostergarten-pfullingen.de

SOMMER MAULTASCHEN SALAT

REZEPT für 4 Personen

Maultaschensalat

- 800 g Maultaschen
- 1 St. gelbe Paprika
- ½ Salatgurke
- 10 St. Radieschen
- 250 g Kirschtomaten
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 St. mittelgroße Zwiebel
- Öl zum Braten
- 1 St. rote Paprika

Dressing

- 300 ml Apfelessig
- 2 TL Senf
- 200 ml Bräumeister Pils
- 1 EL Honig
- 300 ml Pflanzenöl
- Salz/Pfeffer

ZUBEREITUNG

1 Das Gemüse unter fließendem Wasser waschen. Die Gurke halbieren und in Scheiben schneiden. Die Kirschtomaten halbieren. Die Paprika vom Strunk und Kernen befreien und in Würfel schneiden. Die Radieschen in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Alles in eine große Schüssel geben und leicht salzen. Die Schüssel für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

2 In der Zwischenzeit das Dressing zubereiten. Dazu alle Zutaten in einen Mixer geben oder in einer Schüssel mit dem Mixstab mischen.

3 Die Maultaschen in walnussgroße Stücke schneiden und in einer beschichteten Pfanne von allen Seiten goldbraun braten.

4 Das Gemüse aus dem Kühlschrank holen und die ausgetretene Flüssigkeit abgießen. Die heißen Maultaschen dazugeben und mit Dressing übergießen. Alles gut vermengen und servieren.



Empfehlung unserer
Biersommeliere

BERG BRÄUMEISTER PILS

Stammwürze 11,9%

Alk. Vol. 5,0%

Gebraut mit Albkorn-Gerstenmalz - 4-Sorten-Hopfung - in der klassischen Zwei-Tank-Reifung von 9,5°C auf -1°C fallend vergoren.

GASTHOF HOTEL ZUM HIRSCH - EHINGEN-KIRCHEN

Familie Fiesel

Osterstraße 3 • 89584 Ehingen-Kirchen • Tel. 07393 95010 • www.hotel-hirsch-ehingen.de

GESCHMORTE OCHSENBACKEN KARTOFFELSTAMPF WURZELGEMÜSE

REZEPT für 4 Personen

Ochsenbacken

- ca. 1,2 kg Ochsenbacken (pariert) Abschnitte aufheben
- 1 Karotte (geschnitten)
- 2 Zwiebeln (geschnitten)
- ¼ Sellerie (geschnitten)
- ¼ l kräftiger Rotwein (z.B. Spätburgunder)
- 125 ml Madeira
- 125 ml Portwein Rot
- Gewürzsäckchen: Piment, schwarze Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Wacholder, Nelke

Alles zusammen 2 Tage marinieren lassen (kalt)

Kartoffelstampf

- 400 g Pellkartoffeln
- 100 g Sahne
- 50 g Milch
- 60 g Butter
- Salz, Pfeffer, Koriander, Muskat, Kreuzkümmel

Wurzelgemüse

- 2 Karotten
- ½ Knolle Sellerie
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- Rote Zwiebel
- Petersilie, Schnittlauch, Thymian
- Butter zum Anbraten

ZUBEREITUNG

- 1** Ochsenbacken parieren und in Öl mit Farbe anbraten. Das Gemüse zum Ansatz begeben und langsam karamellisieren lassen bis es Farbe hat. Leicht tomatisieren und abrösten. Mit der Marinade ablöschen und einkochen, bis die Flüssigkeit fast vollständig eingekocht ist.
- 2** Mit ca. 3 l Wasser oder wenn vorhanden mit Kalbsfond auffüllen und einköcheln lassen, bzw. bei niedriger Temperatur weich schmoren. Etwas Thymian, Knoblauch und das Gewürzsäckchen begeben.
- 3** Die fertigen Bäckchen aus dem Soßenansatz nehmen und eventuell zuschneiden. Den Soßenansatz nach Geschmack einkochen und nochmals passieren. Vor dem Anrichten die Bäckchen in der Sauce glasieren.
- 4** Die gekochten Pellkartoffeln vierteln und in einem Topf mit Sahne, Milch und Butter erhitzen und mit einem Kartoffelstampfer oder mit einer Gabel zerdrücken. Mit den Gewürzen je nach Geschmack abschmecken.
- 5** Karotten und Sellerie schälen, in gleichgroße Stücke schneiden und weichkochen (mit etwas Biss). Lauchzwiebeln und Zwiebel ebenfalls gleichgroß schneiden wie Karotten und Sellerie. Alles mit leichter Farbe in Butter anbraten mit etwas Salz und den frischen Kräutern abschmecken.



Empfehlung unserer Biersommeliere ULRICHSBIER

Stammwürze 12,7%
Alk. Vol. 5,3%
Gebraut mit hellem
Gerstenmalz und
geschältem Röstmalz
– in der klassischen
Zwei-Tank-Reifung
von 9,5°C auf -1°C
fallend vergoren.

BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN | 89584 EHINGEN-BERG

www.bergbier.de

HOTEL & RESTAURANT ZUR LINDE - EHINGEN

Familie Dabisch

Lindenstraße 51 • 89584 Ehingen • Tel. 07391 58050 • www.zurlinde-ehingen.de

KÜRBIS PASTINAKEN SUPPE MIT CHILI

REZEPT für 4 Personen

- 1 Hokaido-Kürbis
- 2 Pastinaken
- 1 Chilischote
- 1 Rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Saft von 1 Orange
- 250 ml Sahne
- Thymian, Majoran, Salz, Muskat
- Olivenöl

ZUBEREITUNG

- 1** Kürbis vierteln, Kerngehäuse entfernen und grob zerteilen. Pastinake, Knoblauch und Zwiebel schälen und auch grob schneiden. Alle Zutaten in Olivenöl anschwitzen und mit 1,5 l Wasser ablöschen.
- 2** Die Chilischote, Majoran, Thymian und den Orangensaft dazu und 30 Minuten kochen lassen.
- 3** Jetzt Sahne zugeben, pürieren und mit Salz und Muskat abschmecken.

Wer mag isst einen gebratenen Garnelenspieß dazu, sieht toll aus und schmeckt. Ab in den Teller und guten Appetit. Kürbis ist ein vielseitiges Herbstprodukt das süß-sauer, scharf oder exotisch mit Kokosmilch und Curry hervorragend harmoniert, ganz nach Geschmack.



Empfehlung unserer Biersommeliere **BERG KRISTALL- WEIZEN**

Stammwürze 12,7%
Alk. Vol. 5,1%
Gebraut mit hellem Weizen-,
und Gerstenmalz und
Weizencaramelmalz -
mit 7g Kohlensäure, fein
moussierend - in Original
Offener Obergärung
vergoren.

BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN | 89584 EHINGEN-BERG

www.bergbier.de

AUSTERMANN'S LANDGASTSTUBE - SCHMIECHEN

Familie Austermann

Beim Kogelstein 2 • 89601 Schmiechen • Tel. 07394 1698 • www.austermanns-landgaststube.de

SAURE KUTTeln

REZEPT für 4 Personen

- 800 g geschnittene Kutteln
- 6 Lorbeerblätter
- 4 Nelken
- ½ Esslöffel gestoßene Wacholderbeeren
- 1 Bund Suppengemüse
- ¼ l Rotwein
- 100 ml Essig
- 60 g Mehl
- 50 g Öl
- ½ Zwiebel in Würfel
- 1 TL Tomatenmark

ZUBEREITUNG

- 1** Die Kutteln in Salzwasser köcheln lassen, bis sie einen zarten Biss haben und absieben.
- 2** Aus dem Suppengemüse mit den Gewürzzutaten im Topf eine Gemüsebrühe herstellen. ¼ Rotwein und 100 g Essig zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken und absieben.
- 3** Öl in einem Topf erhitzen, Mehl zugeben und braune Mehlschwitze herstellen. Am Ende die Zwiebelwürfel mit 1 TL Tomatenmarkiterrühren.
- 4** Mit der Gemüsebrühe ca. 1 l aufgießen, die Kutteln zugeben und ca. 15 Minuten leicht köcheln.

- Beilagenempfehlung: Brot oder Bratkartoffeln



Empfehlung unserer Biersommeliere **BERG JUBEL BIER**

Stammwürze 12,6%
Alk. Vol. 5,3%
Gebraut mit hellem Gerstenmalz - in der klassischen Zwei-Tank-Reifung von 9,5°C auf -1°C fallend vergoren - kalt gestopft mit Tettlinger Aromahopfen.

GASTHOF KOMPF - KUSTERDINGEN-JETTENBURG

Inhaber Dietmar Bechtle

Mähringer Str. 34 • 72127 Kusterdingen-Jettenburg • Tel. 07071 9150874 • www.gasthof-kompf.de

**LAMMKOTELETT
ROSMARIN-KNOBLAUCHSAUCE
KIRSCHTOMATEN RAGOUT
TOURNIERTE ZUCCHINI
POMMES LORETTE**

REZEPT für 4 Personen

Lamm

- 2 Stielkotelettstücke vom Lamm mit je 6 Koteletts
- Salz, frisch gemahlener bunter Pfeffer
- ½ TL gehackter Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe, halbiert
- 30 g zerlassene Butter
- 2 EL Olivenöl

Sauce

- 125 ml Rosé
- 125 ml Wasser
- ½ TL Tomatenmark
- Zweig Rosmarin
- 1 Zehe Knoblauch
- Salz, Pfeffer

Gemüse

- Je 8 St. rote und gelbe Kirschtomaten
- 1 Schalotte
- Zucchini
- 125 ml Gemüsebrühe
- Butter, Salz, Pfeffer

Pommes Lorette

(Gebackene Kartoffelkrapfen mit Parmesan)

- Kartoffelpüree aus 400 g Kartoffeln herstellen
- 30 g Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 40 ml warme Milch
- Eine Prise Parmesan
- Brandteig aus 35 g Mehl
- 65ml Wasser
- Salz
- 30 g Butter und 1 Ei

ZUBEREITUNG

1 Kotelettstücke zum Spalier binden (besteht aus zwei Rippenstücken), die Rücken an Rücken und mit dem Fett nach außen zusammenbinden, so dass die Rippen ineinandergreifen. Rippenenden abschaben von Fleisch und Fett, während des Bratens mit Alufolie umwickeln, damit sie nicht verbrennen. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das Fleisch einstechen und mit Knoblauch spicken. Braten in einen Bräter stellen, das Öl darüber träufeln und mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen. Dann für 30–35 Minuten in Backofen schieben.

Tipp: Wenn das Fleischthermometer 50 Grad anzeigt, ist das Fleisch innen noch blutig, nach 40–45 Minuten (60 Grad Innentemperatur) ist es rosa.

2 Sauce: Kotelett entnehmen und warmhalten. Fett abschöpfen, Tomatenmark dazu und anschwitzen, mit Wasser und Rosé ablöschen, dann bis zur Hälfte einreduzieren. Sauce absieben. Mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Knoblauch abschmecken.

3 Gemüse waschen. Schalotte fein würfeln, in Butter glasig anschwitzen. Zucchini (länglich halbieren und vierteln, in 3 cm Stücke schneiden, mit einem Tourniermesser Kanten abrunden). Zucchini und Kirschtomaten dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Pommes Lorette: Wasser, Salz und Butter zum Kochen bringen. Von der Kochstelle nehmen. Das Mehl auf einmal in die kochende Flüssigkeit schütten und kräftig mit einem Holzlöffel rühren, bis sich Mehlkloß gebildet hat und sich vom Topfboden löst. Den Kloß bei milder Hitze 30 Sekunden unter Rühren abbrennen. Masse etwas abkühlen lassen. Noch ein Ei unterrühren. Kartoffel- und Brandteigmasse zu einem Teig vermengen (Dauphine-Masse) und eine Prise Parmesan dazu geben.

**Empfehlung unserer
Biersommeliere
BERG
SCHÄFLESHIMMEL**

Stammwürze 13,4%
Alk. Vol. 5,6%

Naturtrübes Bio-Bier, gebraut aus hellem Bio-Gerstenmalz – in der klassischen Zwei-Tank-Reifung von 9,5°C auf -1°C fallend vergoren.



BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN | 89584 EHINGEN-BERG

www.bergbier.de

WALDSCHÄNKE ZUR DISTELKLINGE - FILDERSTADT-PLATTENHARDT

Inhaberin Beate Kapaun

Distelklinge 3 • 70794 Filderstadt-Plattenhardt • Tel. 0711 771438 • www.distelklinge.de

QUITTEN KÜCHLE ULRICHSBIER-TEIG RAHMÄPFEL

REZEPT für 4 Personen

Quittenküchle

- 2 große Quitten
- 0,2 l Ulrichsbier
- 1 Zitrone
- 4 Eier
- 200 g Mehl

Rahmäpfel

- 2 Äpfel
- ca. 50 g Zucker
- 0,2 l Sahne
- etwas Speisestärke (Mondamin)

Karamell

- 100 g Zucker
- etwas Apfelsaft

Garnitur

- Minze

ZUBEREITUNG

1 Für die Rahmäpfel die Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Die Sahne mit Zucker nach Geschmack und abgeriebener Zitronenschale erhitzen und leicht mit Mondamin binden. Äpfel unterheben und ziehen lassen.

2 Die Quitten vierteln, Kerngehäuse entfernen und schälen. Wasser mit einer halben Zitrone, etwas Zucker und einer Prise Zimt zum Kochen bringen. Die Quitten darin bis zum gewünschten Weichegrad dünsten und ausheben.

3 Während dem Abkühlen der Quitten: Mehl, Bier, Eiweiße mit je einer Prise Salz und Zucker verrühren. Eiweiße zu Schnee schlagen und zügig unter den Teig heben.

4 Öl in einem Topf erhitzen, Quitten in Mehl wenden, in den Bierteig tauchen und goldgelb ausbacken.

5 100 g Zucker vorsichtig auf kleiner Flamme karamellisieren und dann ein wenig Apfelsaft zu geben, so bleibt der Karamell zähflüssig.

6 Die Quittenküchle auf einer kleinen Menge Rahmäpfel anrichten und mit einem Löffel das Karamell darüber ziehen und mit Minze garnieren.



Empfehlung unserer Biersommeliere **ST. ULRICHS- BOCK**

Stammwürze 16,4%

Alk. Vol. 7,1%

Gebraut mit hellem Gerstenmalz, Röstmalz, hellem und dunklem Caramelmalz – in der klassischen Zwei-Tank-Reifung von 9,5°C auf -1°C fallend vergoren.



GASTHAUS LÖWEN - ROTTUM

Familie Braunmüller

Krummbachstraße 15 • 88416 Rottum • Tel. 07352 4119 • www.loewen-rottum.de

HIRSCHRÜCKEN PFEFFERSOSSE PREISELBEERBIRNE MANDELBROCCOLI APFEL-ROTKOHL

REZEPT für 4 Personen

- 1 kg Hirschrücken ohne Knochen, pariert
- 1 Schalotte (in Würfel geschnitten)
- 1 Karotte (geraspelt)
- 3 EL grüne, eingelegte Pfefferkörner
- 5 Rosmarinzweige
- 4 cl Cognac
- 0,2 l Spätburgunder
- 0,5 l Wildfond
- 100 g Creme fraiche
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Öl

ZUBEREITUNG

1 Hirschrücken in 8 gleiche Medaillons schneiden, leicht plattieren und mit Pfeffer aus der Mühle und Salz würzen. In einer heißen Pfanne mit Öl beidseitig scharf anbraten und anschließend ca. 5–7 Minuten im Backofen bei 80°C garen.

2 Schalottenwürfel, Karottenraspel, Pfefferkörner und 1 Rosmarinzweig in die Pfanne mit den Bratenresten geben und kurz anrösten, danach mit Cognac ablöschen. Mit Rotwein aufgießen und zur Hälfte reduzieren, danach Wildfond dazugeben und ebenfalls zur Hälfte reduzieren. Rosmarinzweig rausnehmen und die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Creme fraiche verfeinern.

3 Je Person 2 Hirschmedaillons auf einem Teller anrichten, mit der Soße leicht überziehen und mit einem frischen Rosmarinzweig garnieren.

- Beilagenempfehlung: Preiselbeerbirne, Mandelbroccoli und Apfel-Rotkohl



Empfehlung unserer Biersommeliere **BERG WEIHNACHTS- BIER**

Stammwürze 13,6%
Alk. Vol. 5,8%
Gebraut mit hellem Gerstenmalz, Röstmalz, hellem und dunklem Caramelmalz – in der klassischen Zwei-Tank-Reifung von 9,5°C auf -1°C fallend vergoren.

BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN | 89584 EHINGEN-BERG

www.bergbier.de