

WIRTSCHAUS

SEIT 1466



**Berg**

2020

**ZEIT  
ZUM  
BRAUEN  
KOCHEN  
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 2020 „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](http://www.bergbier.de)

## GASTHOF HIRSCH - GOMADINGEN-DAPFEN

Heinrich Bückle

Lautertalstraße 59 • 72532 Gomadingen-Dapfen • Tel. 07385 427 • [www.hirsch-dapfen.de](http://www.hirsch-dapfen.de)

# SONNTAGSBRATEN DAPFENER LIMOUSIN RIND BIERSÖSSLE

### REZEPT für 4 Personen

- 1 kg frisches, etwas abgehangenes Rindfleisch (Rinderkugel oder Rinderbug)
- 2 ganze Zwiebeln
- 2 Karotten
- ½ Stange Lauch
- 1 kleine Knolle Sellerie
- ¼ l Rotwein
- 1 l Rinderfond oder Rinderbrühe (alternativ Wasser)
- 1 Flasche Ulrichsbier
- 10 Pfefferkörner
- Etwas frischen Thymian
- 2 Lorbeerblätter
- Salz aus der Mühle
- 3 Esslöffel Tomatenmark oder Tomatenpaste

### ZUBEREITUNG

**1** Das Rindfleisch am Vortag mit etwas gemörsertem Salz, Pfeffer und einer Knoblauchzehe sowie etwas Paprikapulver marinieren und zugedeckt im Kühlschrank stehen lassen.

**2** Das Bratenstück in einem Bräter mit etwas Butter, Schmalz oder einem anderen, leichten Bratfett, rundherum scharf anbraten. Anschließend aus dem Bräter nehmen.

**3** Zwiebel, Sellerieknolle, Karotten gewürfelt in den Bratensatz geben und gut mitrösten. Wenn das Gemüse schön Farbe angenommen hat, den in kleine Stücke geschnittenen Lauch hinzufügen und mit etwas Wasser ablöschen. Diesen Ansatz lässt man einmal ganz einreduzieren. Das gibt Geschmack!

**TIPP:** Reduziervorgang zwei- bis dreimal für noch mehr Geschmack wiederholen.

**4** Nach dem Reduziervorgang das Tomatenmark hinzugeben und diese ebenfalls 3 bis 5 Minuten mitrösten. Dann wird der ganze Ansatz mit dem Bier, dem Rotwein und dem Rinderfond abgelöscht. Das Ganze nochmals aufkochen und die restlichen Zutaten begeben. Bratenstück auf die Soße setzen und bei 180 Grad für ca. 1,5 bis 2 Stunden zugedeckt im Ofen schmoren.

**5** Mit der Fleischgabelprobe testen, ob die Bratenstücke gar sind. Wenn das Fleisch leicht von der Fleischgabel rutscht ist der Garpunkt erreicht.

**TIPP:** Große Bratenstücke immer über einen längeren Zeitraum bei nicht allzu großer Hitze schmoren. So wird das Bratenfleisch super saftig.

**6** Bratenstück aus dem Bräter nehmen und zugedeckt noch ca. 7 bis 8 Minuten ruhen lassen.

**7** Für die Soße etwas Mehl mit Wasser glatt rühren und vorsichtig zur köchelnden Soße rühren, bis diese eine schöne Sämigkeit erhält. Die Soße durch ein Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer aus der Mühle sowie eine kleine Prise Zucker abschmecken.

**8** Den Braten mit einem scharfen Messer aufschneiden, auf einer Platte anrichten und mit der Soße, die extra gereicht wird, servieren.

**TIPP:** Kaufen Sie Ihr Fleisch beim Metzger vor Ort. Dieser empfiehlt Ihnen das richtige Bratenstück und verwendet und verarbeitet hervorragende Qualität von heimischen Tieren.



### Empfehlung unserer Biersommeliere **BERG JÜBEL BIER**

Stammwürze 12,6%

Alk. Vol. 5,3%

Gebraut mit hellem Gerstenmalz – Bottich-Gärung und Aufkräusen für die Zweitank-Reifung von 6°C auf -1°C fallend.

**BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN | 89584 EHINGEN-BERG**

[www.bergbier.de](http://www.bergbier.de)

# Gasthof zum Adler

Im Luftkurort Westerheim

## GASTHOF ZUM ADLER - WESTERHEIM

Familie Kneer

Wiesensteiger Straße 29 • 72589 Westerheim • Tel. 07333 6792 • www.gasthof-adler-westerheim.de

# KALBSBÄCKCHEN KARTOFFEL STAMPF GEMÜSE

## REZEPT für 4 Person

### Kalbsbäckchen

- 8 Kalbsbäckchen, küchenfertig
- 2 Zwiebeln
- 2 Karotten
- 50 g Sellerie
- ½ Stange Lauch
- 2 El Tomatenmark
- Prise Zucker
- Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Wacholder, Piemont
- 1 El Balsamico
- 200 ml Portwein
- 1 Flasche Ulrichsbier
- 1 l Brühe
- Olivenöl zum Braten

### Kartoffel-Röstzwiebelstampf

- 1 kg Kartoffeln
- 150 ml Milch
- 100 g Butter
- 2 große Zwiebel
- 1 Teelöffel Meerrettich
- Salz und Muskat

### ZUBEREITUNG

- 1** Kalbsbäckchen in Olivenöl anbraten und aus dem Bräter nehmen.
- 2** Zwiebeln, Karotten, Sellerie und Lauch würfeln und im selben Bräter anbraten. Tomatenmark und Zucker zugeben und das Ganze mit Balsamico, Portwein und Ulrichsbier ablöschen.
- 3** Kalbsbäckchen dazugeben, Brühe aufgießen und ca. 1,5 bis 2 Stunden bei 180 Grad schmoren. Nach der Hälfte der Garzeit Gewürze zugeben.
- 4** Die Kartoffeln schälen, kleinschneiden und in Salzwasser gar kochen. Anschließend das Wasser abgießen. Die Kartoffeln mit Milch und Butter zerdrücken und mit Meerrettich, Salz und Muskat abschmecken.
- 5** Die weichen Bäckchen aus der Sauce nehmen, Sauce abpassieren, nochmals abschmecken und mit Mehlbutter binden.
- 6** Bäckchen in Scheiben schneiden und mit dem Stampf servieren. Dazu passt ein saisonales, in Butter angeschwenktes Gemüse.



Empfehlungen unserer  
Biersommeliere

### BERG HEFE-WEIZEN

Stammwürze 12,7%  
Alk. Vol. 5,1%  
Gebraut mit Weizenmalz,  
hellem Gerstenmalz und  
Weizencaramelmalz  
– Bottich-Gärung.



### BERG 3-KORN- HEFEWEIZEN

Stammwürze 12,7%  
Alk. Vol. 5,1%  
Gebraut mit Bio-Weizenmalz,  
Bio-Gerstenmalz, Bio-Dinkel-  
malz und Bio-Röstmalz  
– Bottich-Gärung.

BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN | 89584 EHINGEN-BERG

[www.bergbier.de](http://www.bergbier.de)

## HOTEL-GASTHOF AM SELTELTOR - WIESENSTEIG

Familie Storr

Westerheimer Straße 3 • 73349 Wiesensteig • Tel. 07335 1830 • www.selteltor.de

# ROSTBRATEN KÄSSPÄTZLE SPECKZWIEBELN BIERSÖSSLE

## REZEPT für 4 Person

- 4 Rostbraten á 200 g
- 8 Zwiebeln
- 200 g geriebener Emmentaler
- 1 kleines Stück Butter
- 800 g Spätzle
- 200 ml Fleisch- oder Gemüsebrühe
- 150 g fein gewürfelten Speck
- Salz, groben Pfeffer, Paprika
- 150 ml 3-Korn-Hefeweizen
- Speisestärke
- 2 EL Öl

## ZUBEREITUNG

- 1** Fleisch trocken tupfen und in 2 EL Öl von jeder Seite 2 bis 3 Minuten braten. Steaks aus der Pfanne holen. Bier, 100 ml Wasser und Brühe zugeben, einkochen. 1 TL Stärke und 1 EL Wasser verrühren, Soße damit binden. Mit Salz, Pfeffer und 1 EL Zucker würzen.
- 2** Die gewürfelten Zwiebeln in etwas Butter glasig anbraten, dann die Spätzle dazugeben und 1 bis 2 min mit braten lassen, mit Gemüsebrühe ablöschen, den Käse dazu und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3** Den fein gewürfelten Speck in einer Pfanne anbraten, 2 in Ringe geschnittene Zwiebeln dazu geben, mitbraten lassen und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
- 4** Speckzwiebeln auf den Steaks anrichten und die Kässpätzle dazu servieren.

Dazu passen frische Gartensalate.



## Empfehlung unserer Biersommeliere **BERG MÄRZEN**

**Stammwürze 14,5%**  
**Alk. Vol. 6,1%**  
Gebraut mit hellem  
Gerstenmalz und  
Cara-Spezialmalz  
– Bottich-Gärung und  
Aufkräusen für die  
Zwei-Tank-Reifung von  
6°C auf -1°C fallend.



## HOTEL GASTHOF ZUR POST - WEILHEIM/TECK

Familie Raff

Marktplatz 12 • 73235 Weilheim/Teck • Tel. 07023 2816 • [www.post-weilheim.de](http://www.post-weilheim.de)

# RINDER ZUNGE MEERRETTICH

## REZEPT für 4 Personen

- 1 Rinderzunge
- Meerrettich/  
Sahne Meerrettich
- 5 Wacholderbeeren
- 2 Nelkenblüten
- 2 Blatt Lorbeer
- ½ Bund Petersilie
- ½ Zwiebel
- ¼ Knollensellerie
- 2 Karotten
- 250 ml Sahne
- Speisestärke

## ZUBEREITUNG

- 1 Eine gepökelte Rinderzunge mit Wacholder, Nelken, Lorbeer, Karotten, Zwiebeln Sellerie und Petersilie sieden. Kochzeit ca. 1,5 bis 2 Stunden, je nach Größe der Zunge.
- 2 Danach leicht auskühlen lassen und wenn die Zunge noch warm ist abschälen.
- 3 Den Sud passieren und mit Sahne und Meerrettich abschmecken. Danach nach Belieben mit Speisestärke binden.

Dazu passt klassisch ein Rote-Bete Salat und Brat-/Salzkartoffeln.



## Empfehlung unserer Biersommeliere BERG ORIGINAL HELL

**Stammwürze 11,9%**  
**Alk. Vol. 5,0%**  
Gebraut mit hellem Gerstenmalz - Bottichgärung und Aufkräusen für die Zwei-Tank-Reifung von 6°C auf -1°C fallend.

**BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN | 89584 EHINGEN-BERG**  
[www.bergbier.de](http://www.bergbier.de)



**BRAUEREI WIRTSCHAFT**

## **BRAUEREI WIRTSCHAFT - EHINGEN-BERG**

Graf-Konrad-Straße 21 • 89584 Ehingen-Berg • Tel. 07391 7717-33  
www.bergbier.de/brauereiwirtschaft

# **BIER KRÜSTEN BRATEN**

### **REZEPT** für 4 Personen

- 2 kg Schweineschulter
- 1 große Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 Stange Lauch
- ½ Knollensellerie
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Flaschen Ulrichsbier

### **ZUBEREITUNG**

- 1** Die Schweineschulter würzen und die Schwarte, wenn gewünscht, einschneiden.
- 2** Das in walnussgroße Würfel geschnittene Gemüse in den Bräter geben und die Schweineschulter darauf legen. Den Bräter mit ca. 0,5 l Wasser und einer Flasche Ulrichsbier aufgießen, die Lorbeerblätter dazugeben und in den vorgeheizten Backofen (Umluft 150°C) 4 Stunden lang schmoren lassen. 30 Minuten vor dem Ende der Garzeit den Backofen auf 180°C hochschalten, um die Kruste zu backen.
- 3** Den fertigen Braten aus dem Bräter nehmen und an einem warmen Ort ruhen lassen (nicht abdecken).
- 4** Das Gemüse und den Bratensaft mit einer weiteren Flasche Ulrichsbier bis zur gewünschten Dicke mixen und gegebenenfalls abbinden.
- 5** Braten aufschneiden und mit der Soße servieren. Dazu passen Bratkartoffeln oder Semmelknödel und Sauerkraut.



### **Empfehlung unserer Biersommeliere BERG MAI-BOCK**

**Stammwürze 16,4%**  
**Alk. Vol. 7,1%**  
Gebraut mit hellem Gerstenmalz, Röstmalz, hellem und dunklem Caramelmalz – Bottichgärung und Aufkräusen für die Zwei-Tank-Reifung von 6°C auf -1°C fallend.

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

## HOTEL RESTAURANT FEYRER - SENDEN

Familie Kreutle

Bahnhofstraße 18 • 89250 Senden • Tel. 07307 9410 • www.hotel-feyrer.de

# TAFELSPITZ MEERRETTICH PREISELBEEREN BRATKARTOFFELN

## REZEPT für 4 Person

### Tafelspitz

- 1,2 kg Tafelspitz
- 2 Zwiebeln
- 1 kleine Petersilienwurzel
- 1 Karotte
- 1 Stück Knollensellerie
- 1 Stange Staudensellerie
- 2 Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- Etwas Liebstöckel
- Etwas Majoran
- 2 Lorbeerblätter
- 1 EL weiße Pfefferkörner
- Salz

### Semmelkren

- ½ l Tafelspitzbrühe
- 1½ alte Brötchen
- 4 EL frisch geriebenen Meerrettich
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- 1 Schuss Weinessig

### Bratkartoffeln

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 1 EL braune Butter
- 1 TL ganzer Kümmel
- 1 Zwiebel
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- gemahlener Kümmel
- getrockneter Majoran

## ZUBEREITUNG

**1** Ungeschälte Zwiebeln halbieren, auf den Schnittflächen rösten. Petersilienwurzel, Karotte, Knollen- und Staudensellerie putzen und würfeln, Tomaten vierteln, Knoblauch gepellt in Scheiben schneiden.

**2** Tafelspitz mit den vorbereiteten Zutaten, Kräutern, Lorbeerblättern und Pfefferkörner in eine Schüssel geben, etwa 1½ l Wasser angießen. Zugedeckt im Kühlschrank 24 Stunden marinieren.

**3** Am nächsten Tag den Tafelspitz zusammen mit der Marinade in einen großen Topf geben, 1 l Wasser angießen, 1 EL Salz zugeben. Tafelspitz auf kleiner Flamme 2½ bis 3 Stunden leise kochen lassen, bis das Fleisch weich ist. Dabei zwischendurch immer wieder abschäumen. Die Brühe aufheben für die Zubereitung der Semmelkren.

**4** Für die Bratkartoffeln die Kartoffeln waschen und in Salzwasser mit dem Kümmel weich garen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen, noch heiß pellen und auskühlen lassen.

**5** Die Tafelspitzbrühe für den Semmelkren auf ¼ l einkochen lassen. Die Semmel (ohne Rinde) klein würfeln. Meerrettich und die Semmel in die Brühe geben, bis diese leicht dickflüssig ist. Den in Röllchen geschnittenen Schnittlauch zugeben. Mit Salz, Zucker und Weißweinessig kräftig abschmecken.

**6** Die Kartoffeln in etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Kartoffeln in der braunen Butter in einer großen Pfanne bei milder Hitze auf einer Seite goldbraun anbraten. Wenden, die Zwiebel dazugeben und die Kartoffeln auf der zweiten Seite goldbraun braten. Mit Salz, Pfeffer, gemahlenem Kümmel und 1 Prise Majoran würzen.

**7** Vor dem Anschneiden das Fleisch abtropfen lassen. Mit Preiselbeeren servieren.



Empfehlung unserer  
Biersommeliere  
**BERG ULRICHSBIER**

Stammwürze 12,7%  
Alk. Vol. 5,3%  
Gebraut mit hellem Gerstenmalz und geschältem Röstmalz – Bottich-Gärung und Aufkräusen für die Zwei-Tank-Reifung von 6°C auf -1°C fallend.

**BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN | 89584 EHINGEN-BERG**

[www.bergbier.de](http://www.bergbier.de)

## GASTHAUS NEUHAUS - OBERWACHINGEN

Familie Heinzelmann

Gartenstraße 10 • 88524 Oberwachingen • Tel. 07374 / 542 • www.gasthaus-neuhaus.de

# WILDSCHWEIN SPARE RIBS

## REZEPT für 4 Person

- 2½ kg Rippchen (Spareribs)

### Marinade

- 1 Tasse Tomatenketchup
- ½ Tasse Honig
- ½ Tasse Apfelsaft oder Saft einer frischen Orange
- 2 EL brauner Zucker
- 1½ TL Ingwerpulver
- 2 Zwiebel, gewürfelt, evtl. mehr
- 3 Knoblauchzehen
- 3 Spritzer Tabasco, evtl. mehr (je nach Geschmack)
- 2 EL Worcestersauce
- 5 EL Sojasauce
- 2 TL Senf, mittelscharf
- ½ TL Paprikapulver, edelsüß
- 2 TL schwarzer Pfeffer
- 1 Prise Salz
- 5 EL Rotwein

## ZUBEREITUNG

- 1** Alle Zutaten für die Marinade in einen Kochtopf geben, gut verrühren, zum Kochen bringen und ca. 15 Minuten köcheln lassen.
- 2** Die Spareribs dick mit der Marinade von beiden Seiten einpinseln. Anschließend in einem geschlossenen Topf für ca. 2,5 bis 3 Stunden im Backofen bei 150 Grad garen lassen.
- 3** Nach Wunsch noch auf dem Blech oder Grill knusprig grillen. Falls noch Marinade vorhanden ist, damit nochmals einpinseln.

Dazu passen sommerliche Salate, Süßkartoffel-Pommes Frites oder Backkartoffeln.



## Empfehlung unserer Biersommeliere BERG KRISTALL- WEIZEN

Stammwürze 12,7%

Alk. Vol. 5,1%

Gebraut mit hellem Weizen-,  
und Gerstenmalz und Weizen-  
caramelmalz - mit 7g Kohlen-  
säure, fein moussierend  
- Bottich-Gärung.

## RESTAURANT ZUR LOCHMÜHLE - ULM

Familie Schubert

Gerbergasse 6 • 89073 Ulm • Tel. 0731 67305 • www.lochmuehle.com

# RAHM SCHWAMMERL SEMMEL KNÖDEL

## REZEPT für 4 Person

### Semmelknödel

- 300 g Semmel vom Vortag
- ¼ l Milch
- 3 Eier
- 20 g Blattpetersilie
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

### Rahmschwammerl

- 600 g Pilze (Steinpilze, Pfifferlinge, Champignons)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 mittelgroße Zwiebel
- ½ l Gemüsebrühe
- 0,2 l Sahne
- 2 El Speisestärke
- 1 El Essig
- Salz, Pfeffer,
- Kümmel gemahlen
- Blattpetersilie zum Dekorieren

## ZUBEREITUNG

**1** Die Semmel vom Vortag in dünne Scheiben schneiden. ¼ l Milch aufkochen und über die Semmelscheiben geben.

**2** Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen, in feine Würfel schneiden und mit etwas Olivenöl in einer Pfanne glasig anschwitzen. Dann zu den Semmelscheiben geben. Mit einem Deckel abgedeckt ca. 5 bis 10 Minuten ziehen lassen.

**3** Die 3 Eier aufschlagen und verquirlen, dann mit der gehackten Petersilie zu der Semmelmasse geben. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen und abschmecken. Alles mit den Händen zu einer kompakten Masse verkneten. Mit angefeuchteten Händen 8 Knödel formen.

**4** Einen mittelgroßen Topf mit ausreichend Salzwasser aufkochen und die Knödel dazugeben, dann unter dem Siedepunkt ca. 20 Minuten gar ziehen lassen.

**5** Die Pilze einzeln mit einer Bürste sauber putzen und in Stücke schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit etwas Olivenöl glasig andünsten. Dann die Pilzstücke dazugeben und leicht anbraten. Mit der Gemüsebrühe aufgießen. Alles ca. 10 Minuten aufkochen. Dann die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und die Pilzbrühe damit abbinden. Etwa 2 Minuten weiter köcheln lassen und die Sahne zugeben. Mit Salz, Pfeffer und gemahlenem Kümmel abschmecken.

**Tipp:** Einen Esslöffel Essig am Schluss dazu rundet den Geschmack ab.

**6** Zwei Semmelknödel in einen tiefen Teller geben, mit den Rahmschwammerl übergießen und mit Blattpetersilie dekoriert anrichten.



### Empfehlung unserer Biersommeliere **BERG BRÄUMEISTER PILS**

Stammwürze 11,9%

Alk. Vol. 5,0%

Gebraut mit Albkorn-Gerstenmalz - 4-Sorten-Hopfung - Bottich-Gärung und Aufkräusen für die Zwei-Tank-Reifung von 6°C auf -1°C fallend.

**BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN | 89584 EHINGEN-BERG**

[www.bergbier.de](http://www.bergbier.de)

## LANDHOTEL WITTSTAIG - MÜNSINGEN-GUNDELFINGEN

Familie König

Wittstaig 10 • 72525 Münsingen-Gundelfinge • Tel. 07383 94960 • www.hotel-wittstaig.de

# FORELLEN FILET KÜRBIS PAPRIKA

### REZEPT für 4 Personen

- 4 Forellenfilets
- 1 El Schalottenwürfelchen
- 600 g Kürbis in Streifen
- 1 rote Paprika in Rauten
- 100 ml Sahne
- 50 ml Wermut weiß
- 50 ml Fischfond

### ZUBEREITUNG

**1** Forellenfilet mit etwas Zitronensaft marinieren, mit Salz würzen, in Mehl wenden und in der Pfanne braten.

**2** Schalottenwürfelchen mit etwas Butter glasig anschwitzen, Kürbis und Paprika dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Wermut, Sahne und Fischfond dazugeben, fertig dünsten und auf Tellern mit Basilikumblättern und den gebratenen Forellenfilets anrichten.

Empfehlung unserer  
Biersommeliere

## BERG HERBSTGOLD



Stammwürze 10,1%

Alk. Vol. 4,1%

Gebraut mit hellem Albkorn-Gerstenmalz, sowie den Spezialmalzen, Cara-Spezial und Caramünch - Bottich-Gärung und Aufkräusen für die Zweitank-Reifung von 6°C auf -1°C fallend.

BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN | 89584 EHINGEN-BERG

[www.bergbier.de](http://www.bergbier.de)

# Rössle

★★★★ Superior

## HOTEL METZGEREI RÖSSLE - DETTINGEN/ERMS

Familie Schlecht

Uracher Straße 30 – 32 • 72581 Dettingen/Erms • Tel. 07123 9780-0 • www.hotel-metzgerei-roessle.de

# RAGOUT RIND SPÄTZLE

## ZUBEREITUNG

- 1** Fleischwürfel in Sonnenblumenöl mit Zwiebelwürfel anbraten, Tomatenmark hinzugeben, mit etwas Mehl bestäuben. Mit dem 3-Korn-Hefeweizen ablöschen und mit Brühe auffüllen und weich schmoren.
- 2** Nach 35 Minuten schmoren, Karotten-, Sellerie- und Lauchwürfel hinzugeben, mit Salz, Pfeffer, Muskat, Koriander und Ingwer abschmecken.
- 3** Mehl, Grieß, Salz und Eier zu einem glatten Teig verrühren und schlagen, bis der Teig blasen wirft.
- 4** Mit einem Brett und einer Palette, den Teig in Salzwasser schaben, aufkochen, kalt abschrecken und mit Butter anschwemmen (alternativ Knöpfe pressen).
- 5** Flüssige Butter und Semmelbrösel zu einer Schmelze vermengen, bräunen und die Spätzle damit garniert mit dem Ragout anrichten.

## REZEPT für 4 Personen

### Ragout

- 800 g feine Würfel aus der Schulter des Limousin Rind, 2 cm dicke Würfel
- 400 g feine Würfel (Karotte, Sellerie, Zwiebel, Lauch, je 100 g)
- 50 g Tomatenmark
- 2 Flaschen 3-Korn-Hefeweizen
- Etwas Mehl
- 1 l Brühe
- Sonnenblumenöl
- Salz, Pfeffer, Muskat, Koriander, Ingwer

### Handgeschabte Spätzle

- 450 g Mehl
- 50 g Grieß
- 500 g Eier
- Salz
- 150 g Butter
- 150 g Semmelbrösel



Empfehlung unserer  
Biersommeliere  
**BERG ST. ULRICHSBOCK**

**Stammwürze 16,4%**

**Alk. Vol. 7,1%**

Gebraut mit hellem Gerstenmalz, Röstmalz, hellem und dunklem Caramelmalz – Bottich-Gärung und Aufkräusen für die Zwei-Tank-Reifung von 6°C auf -1°C fallend.

**BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN | 89584 EHINGEN-BERG**

**www.bergbier.de**

## BIOHOTEL-RESTAURANT ROSE - HAYINGEN-EHESTETTEN

Familien Tress

Aichelauer Straße 6 • 72534 Hayingen-Ehestetten • Tel. 07383 94980 • www.biorestaurant-rose.de

# APFELKÜCHLE VANILLESAUCE MINZPESTO

## REZEPT für 4 Personen

### Vanillesauce

- 250 g Sahne
- 125 g Milch
- 2 EL Rohrzucker
- 5 Msp Vanille
- 2 St. Eigelb
- 2 EL Stärke
- 1 TL Honig
- Gemahlener Zucker

### Apfelküchle

- 100 g Mehl
- 2 Eier
- 50 g Milch
- 1 EL Zucker
- 1 Apfel, groß
- Öl zum Frittieren

### Minzpesto

- ½ Bund Minze
- 4 EL Sonnenblumenöl
- 1 EL geröstete Pinienkerne
- 1 EL Zucker

## ZUBEREITUNG

- 1 Sahne, Milch, Rohrzucker und Vanille in einem Topf geben und alles zusammen kurz einmal aufkochen lassen.
- 2 Eigelb, Stärke und Honig in einer Schüssel verrühren und langsam in die Milchmasse einrühren, alles zusammen langsam erhitzen bis die Masse an Bindung gewinnt. Anschließend vom Herd ziehen und stehen lassen.
- 3 Die Minze, die Pinienkerne, das Sonnenblumenöl und den Zucker für das Pesto zusammen mixen.
- 4 Für die Apfelküchle das Mehl mit den Eiern, der Milch und dem Zucker zu einem Teig verrühren.
- 5 Den Apfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und in 8 gleichmäßige Scheiben schneiden. Das Öl zum Frittieren erhitzen. Die Apfelscheiben nach und nach gut durch den Teig ziehen und langsam in dem Fett ausbacken, bis die Apfelküchle goldbraun und schön gebacken sind. Anschließend aus dem Fett nehmen und auf einem Papiertuch abtropfen lassen.
- 6 Die Apfelküchle auf die Teller verteilen und mit etwas gemahlenem Zucker bestreuen. Die Sauce angießen und mit einem Klecks Minzpesto servieren.



Empfehlung unserer  
Biersommeliere

## BERG WEIZEN-BOCK

Stammwürze 16,4%

Alk. Vol. 7,1%

Gebraut mit Weizen-, und Gerstenmalz, Weizencaramelmalz und Cara-Spezialmalz  
– Bottich-Gärung.

BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN | 89584 EHINGEN-BERG

[www.bergbier.de](http://www.bergbier.de)

## GASTHAUS HIRSCH - TÜBINGEN-KILCHBERG

Sandra Kunzmann und Robin Lewandowski

Closenweg 4 • 72072 Tübingen-Kilchberg • Tel. 07071 72443 • www.hirsch-kilchberg.com

# WILDSCHWEIN MARONEN KARTOFFELN APFEL-SELLERIE GEMÜSE

### REZEPT für 4–6 Person

- 2,5 kg Wildschweinkeule
- 9 g Cayenne Pfeffer
- 2 g Zimt
- 15 g Kardamon
- 20 g Piment ganz
- 10 g Wachholderbeeren
- 10 g Nelken
- 15 g Pfeffer
- 1,5 l Rotwein
- Öl
- Tomatenmark
- Wasser
- 5 Zweige Rosmarin
- 5 g Wachholderbeeren für die Sauce
- 500 g Mire Poix (200 g Zwiebel-, 100 g Karotten-, 100 g Sellerie und 100 g Lauchwürfel, walnussgroß)

### Maronen-Kartoffelpüree

- 800 g Maronen
- 800 g Kartoffeln
- 150 g Butter
- 100 ml Apfelsaft
- Zimt, Kardamom, Salz, Zucker, Pfeffer, Muskat

### Apfel-Sellerie Gemüse

- 800 g Apfel
- 1000 g Sellerie
- Walnussöl
- Zucker, Salz, Pfeffer

### Cranberrieconfit

- 250 g frische Cranberries
- Zucker
- 300 ml Portwein
- Salz, Zimt, Vanille, Anis

### ZUBEREITUNG

- 1** Alle Gewürze für den Wildschweinbraten im Mörser zermahlen und die Wildschweinkeule damit einmassieren.
- 2** Zucker für das Cranberrieconfit karamellisieren lassen und mit Portwein ablöschen. Die Cranberries, Vanillestange, Anis und Zimt dazugeben, leicht weiter köcheln lassen, sodass die Cranberries noch leicht Biss haben und mit einer Brise Salz abschmecken.
- 3** Das Fleisch mit dem Mire Poix Gemüse in einem Topf anbraten bis alles schön braun ist. Nun 2 EL Tomatenmark hinzugeben und weiter anbraten. Mit Rotwein ablöschen und mit etwas Wasser auffüllen. Im geschlossenen Topf/Bräter für 1,5 bis 2 Stunden leicht köcheln.
- 4** Für das Maronen-Kartoffelpüree die Kartoffel schälen und in einen Topf zusammen mit den Maronen und etwas Salz weich kochen.
- 5** Äpfel und Knollensellerie für die Gemüsebeilage in 1,5 cm Würfel schneiden. Sellerie in 1,5 cm Würfel schneiden und blanchieren.
- 6** Fleisch schmoren bis es zart ist und entnehmen. Soße durch ein Sieb passieren. Die Soße auf den Herd nochmals kochen und reduzieren lassen. Den Rosmarin und den Wachholder hinein geben und mit etwas Monda-min leicht binden.
- 7** Kartoffel-Kochwasser abgießen, die Masse durch eine Kartoffelpresse drücken, etwas brauner Butter und Apfelsaft dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Muskat, Zimt und Kardamom abschmecken.
- 8** Äpfel und Sellerie mit dem Walnussöl in einer Pfanne anbraten und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.
- 9** Alles zusammen anrichten und genießen!



### Empfehlung unserer Biersommeliere BERG WEIBACHS- BIER

**Stammwürze 13,6%**  
**Alk. Vol. 5,8%**  
Gebraut mit hellem Gerstenmalz, Röstmalz, hellem und dunklem Caramelmalz – Bottichgärung und Aufkräusen für die Zwei-Tank-Reifung von 6°C auf -1°C fallend.

BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN | 89584 EHINGEN-BERG

www.bergbier.de