

Speisen mit Bier  
*Kochen mit Bier*



# Speisen mit Bier

## Kochen mit Bier – lassen Sie sich inspirieren!

Nicht nur bei traditionellen und deftigen Speisen wie Bierteig oder Soßen passt Bier ganz hervorragend. Auch in der modernen leichten Küche bildet zum Beispiel helles Bier einen schmackhaften Sud für junges Gemüse. Fisch wird verfeinert mit einer Bier-Senfsoße und auch süße Nachspeisen kommen nicht ohne Bier aus. Eine Zutat also, die ohne Weiteres auch bei feinen und eleganten Gerichten Beachtung finden sollte.

Wir haben eine Auswahl an Gerichten für Sie als Download zusammengestellt. Entwickelt wurden die Rezepte größtenteils in Zusammenarbeit mit dem Deutschen Brauer-Bund und namhaften Küchen, die Bier als Zutat bereits für sich entdeckt haben. Sie finden Gerichte für jeden Geschmack, und auch für die unterschiedlichsten Gastronomiekonzepte ist etwas dabei.

Die Rezepte sind leicht verständlich beschrieben und auch für Nicht-Profis gut nachzukochen. Alle Rezepte sind, soweit nicht anders angegeben, für sechs Personen berechnet. Lassen Sie sich also anregen und probieren Sie einfach selbst aus, wie lecker es schmeckt, einen guten Schuss Bier beim Kochen zu verwenden.

# Speisen mit Bier

## Bierschaumsuppe mit Scampi

⇒ Wir empfehlen, dieses Gericht mit Beck's Pils zuzubereiten

### Zutaten

2 Scampi pro Person (Größe 6 – 8 cm)  
20 g Butter  
1 Schalotte  
2 Salatgurken  
½ l Fond (Kalb oder Huhn)  
125 ml Beck's Pils  
180 ml Sahne  
Muskatnuss  
Curry  
1 EL Dill

### Zubereitung

Gurke würfeln. Schalotte in Butter an dünsten, Gurkenstücke zugeben, beides glasig werden lassen. Mit dem Kalbsfond, der Hälfte der Sahne und dem Beck's Pils ab löschen. Die Suppe 15 Minuten kochen, salzen, dann pürieren. Scampi in Öl braten. Währenddessen die Suppe noch mal aufkochen lassen und den Schlagrahm locker unter heben. Mit Muskat und Curry abschmecken und mit Scampi, Dill und Gurkenwürfeln garnieren.



### ZUM REZEPT

In Verbindung mit dieser delikater gewürzter Suppe entfalten Scampi erst ihr feines Aroma.

Ideal dazu:  
ein frisches Beck's Pils.

# Speisen mit Bier

## Blutwurst mit Kartoffelkruste

⇒ Wir empfehlen, dieses Gericht mit Diebels Alt zuzubereiten

### Zutaten

6 Scheiben Blutwurst  
3 Äpfel (Cox-Orange)  
20 g Zucker  
250 ml Diebels Alt  
Pflanzenöl  
Reibekuchenteig  
500 g Kartoffeln  
(festkochend)  
Salz, Pfeffer  
1 Ei

### Zubereitung

Kartoffeln reiben und auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Ist die Masse zu feucht, wird das überschüssige Wasser aus gepresst. Die Gewürze und ein Ei zur Masse geben und alles gut mischen. Blutwurst in daumendicke Scheiben schneiden, einzeln in Reibekuchenmasse einpacken und festdrücken. Pflanzenöl in der Pfanne erhitzen und die Blutwurstpäckchen von beiden Seiten knusprig braten. Die Äpfel schälen und in Spalten schneiden. Den Zucker in der Pfanne karamellisieren, mit Diebels Alt ablöschen und die Apfelspalten darin dünsten, so dass sie noch Biss haben. Apfelspalten auf dem Teller fächerförmig anrichten und das Blutwurstpäckchen darauf legen.



### ZUM REZEPT

Die Blutwurst, in Köln und Düsseldorf als Spezialität zum Bier sehr populär, wird hier in sehr origineller Form präsentiert. Im Altbier werden die Apfelscheiben gedünstet – das gibt dem Apfel ein besonderes Aroma.

Und dazu gibt es ein frisches Alt.

# Speisen mit Bier

## Perlhuhn in Apfel-Biersoße mit Zuckerschoten

⇒ Wir empfehlen, dieses Gericht mit Diebels Alt zuzubereiten.

### Zutaten

6 Perlhuhnbrüstchen  
300 g Zuckerschoten  
2 Äpfel  
10 g Butter  
10 g Zucker  
100 ml Diebels Alt  
200 ml Geflügelfond  
100 g Crème fraîche

Als Beilage: Kartoffeln, Apfelkompott

### Zubereitung

Perlhuhnbrüstchen salzen und pfeffern und in einer Pfanne in heißem Fett von beiden Seiten anbraten. Bei ca. 180° im vorgeheizten Backofen 10 bis 15 Minuten fertig garen. Die Äpfel schälen und in Spalten schneiden. Butter in der Pfanne zerlassen, Zucker dazu, mit etwas Diebels Alt ablöschen und die Apfelspalten darin glasieren. Restliches Diebels Alt mit dem Geflügelfond aufkochen und mit Crème fraîche einköcheln lassen. Die Zuckerschoten ca. 5 Minuten in Salzwasser garen. Apfelspalten und Kaiserschoten fächerförmig auf einem Teller anrichten, Perlhuhnbrust dazulegen und mit der Soße anrichten.

Als Beilage vier Kartoffeln garen und stampfen und mit 2 EL Apfelkompott aufarbeiten.



### ZUM REZEPT

Perlhühner sind schon wegen ihrer eleganten Form ein königliches Geflügel.

Ihr Fleisch ist besonders zart und delikates. Zusammen mit den Apfelspalten, die mit dem süßlichen Altbier ein besonderes Aroma entfalten, schmeckt das Geflügel in diesem Gericht besonders raffiniert.

Das Tischgetränk:  
ein frisches Diebels Alt.

# Speisen mit Bier

## Donau-Wels im Weissbiersud

➔ Wir empfehlen, dieses Gericht mit Franziskaner Hefe-Weissbier Hell zuzubereiten

### Zutaten

900 g Welsfilet  
2 Karotten  
1 Zwiebel  
Sellerie  
1 Stange Lauch  
1 l Franziskaner Hefe-Weissbier Hell  
Salz  
Pfeffer  
Nelke  
Lorbeer  
100 g Butter

### Zubereitung

Die Fischfilets in sechs gleich große Stücke schneiden.  
Das Wurzelgemüse in etwa 1 cm große Würfel schneiden.  
Das Gemüse in Butter andünsten und mit dem Franziskaner Hefe-Weissbier Hell auffüllen. Gewürze zufügen und abschmecken.  
Nach dem Aufkochen die Fischstücke einlegen, ca. 10 Minuten ziehen lassen. Vor dem Anrichten in den Sud ca. 100 g kalte Butter einrühren, gehackte Petersilie hinzufügen und nach dem Anrichten frischen Meerrettich darüber reiben. Dazu reicht man Salzkartoffeln und grünen Salat.



### ZUM REZEPT

Der Wels ist der größte unserer heimischen Flussfische. Er ist ein Knochenfisch, hat also keine Gräten und auch keine Schuppen.

Seine Filets eignen sich ideal zum Kochen und Braten. Der Weissbiersud gibt dem delikaten Gericht eine feinerbe Note. Als Getränk passt ein kühles Weissbier.

# Speisen mit Bier

## Bierpfannkuchen mit Blaubeeren

⇒ Wir empfehlen, dieses Gericht mit Vitamalz zuzubereiten

### Zutaten

6 Eier  
30 g Vanillezucker  
300 g Mehl  
75 ml Milch  
75 ml Vitamalz  
700 g Blaubeeren  
Puderzucker

### Zubereitung

Die Eier und den Vanillezucker verrühren, das Mehl langsam darüber sieben und zu einer glatten Masse verarbeiten. Dann die Milch und den Malztrunk zu fügen. Den Teig eine Stunde ruhen lassen.  
Die Pfannkuchen in geklärter Butter oder Pflanzenöl goldbraun braten. Die Blaubeeren kurz in der Pfanne mit Butter und Zucker anschwemmen und auf dem Pfannkuchen anrichten, mit Puderzucker bestreuen und servieren.



### ZUM REZEPT

Wer einmal einen luftig-lockeren Bierpfannkuchen gegessen hat, wird ihn immer wieder essen wollen.

Süß oder herzhaft, mit Speck oder Krabben – alles ist möglich.

# Speisen mit Bier

## Apfelbeignets mit Altbier-Zabaione

➔ Wir empfehlen, dieses Gericht mit Hasseröder Premium Pils und Diebels Alt zuzubereiten

### Zutaten

3 feste Äpfel  
125 g Mehl  
1 / 8 l Hasseröder  
Premium Pils  
1 Eigelb  
80 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 TL Öl  
1 Eiweiß  
Zabaione  
5 Eigelb  
6 – 8 cl Altbier  
Zucker

### Zubereitung

Die Äpfel schälen, das Kernhaus ausstechen und in Ringe schneiden. Aus allen Zutaten einen lockeren Bierteig fertigen, die Apfelringe darin wenden und in heißem Fett schwimmend ausbacken. Die Zutaten für die Zabaione aufschlagen, mit den Apfelbeignets auf einem Teller anrichten und mit Puderzucker bestreuen.



### ZUM REZEPT

Äpfel und Altbier stehen sich nicht nur im Alphabet nah – auch der etwas herbe Geschmack der beiden harmonisiert vortrefflich. Dazu kommt der lockere Bierteig, der gut zu den Äpfeln passt.

Die Bier-Zabaione gibt dann noch die ganz besondere Note. Dazu trinkt man am besten ein schönes Diebels Alt.