

23. Mai 14  
Rene



## Käse - Bier Suppe

nach bayrischer Art

Vorbereitung:

Knoblauch sehr fein hacken und Käse reiben.

Zubereitung:

Butterschmalz erhitzen. Knoblauch zugeben und mit Mehl anschwitzen.

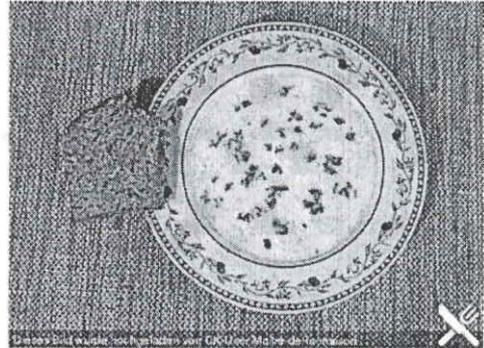
Unter Rühren Fleischbrühe aufgießen. Kurz aufkochen. Milch und Bier zugeben und gut erhitzen. Nicht kochen!!!

Käse unter Rühren dazu geben bis er zerlaufen ist.

Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Sahne verfeinern.

Die fertige Suppe mit gehacktem Lauch garnieren.

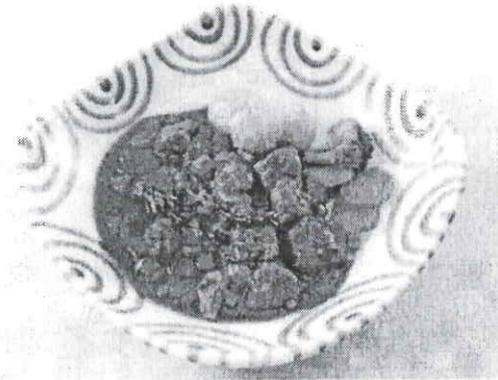
Arbeitszeit: ca. 25 Min.



### Zutaten für 8 Portionen:

- 6 Zehe/n Knoblauch
- 250 g Bergkäse, reifer
- 100 g Butterschmalz
- 2 EL Mehl
- 1000 ml Fleischbrühe
- 1000 ml Milch
- 500 ml Bier, helles
- n. B. Salz
- n. B. Pfeffer, aus der Mühle
- n. B. Sahne
- n. B. Bärlauch oder Schnittlauch

# Biergulasch vom Lamm



## Zubereitung:

Für das **Biergulasch vom Lamm** zunächst das Fleisch in kleine, etwa 2 cm große Würfel schneiden und die Zwiebeln in Streifen schneiden. Karotten, Sellerie sowie Lauch ebenfalls in feine Streifen schneiden. In einem Topf das Öl erhitzen und das Fleisch rundum gut anbraten, bis es hellbraun ist. Mit einem Schaumlöffel wieder herausnehmen.

Nun die Zwiebelstreifen hellbraun andünsten. Dann Fleisch sowie Gemüse zugeben, kurz anbraten und mit Salz, Pfeffer, Lorbeerblättern, Senf und Knoblauch würzen. Nochmals durchrösten, das Tomatenmark einrühren und mit Bier ablöschen.

Etwa auf ein Drittel einkochen lassen. Nun mit Rindsuppe auffüllen und ca. 1 1/2 Stunden kochen, bis das Fleisch weich ist.

Das Biergulasch vom Lamm nochmals abschmecken.

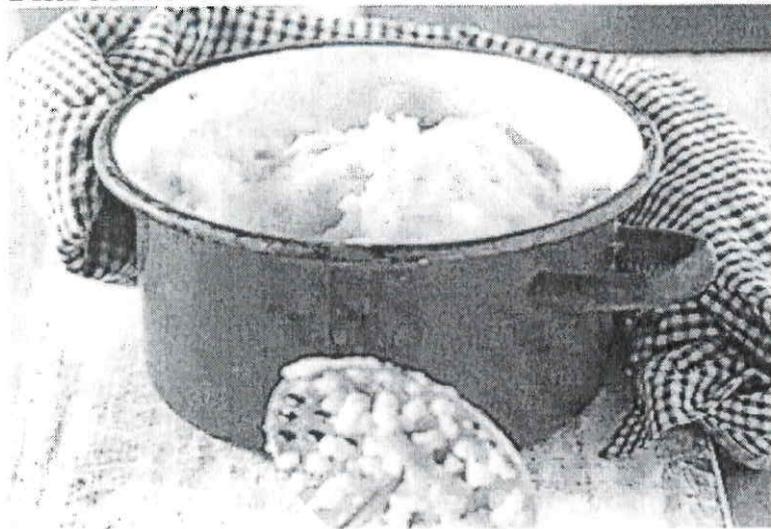
Bei Bedarf eine kleine Mehl-Butter-Kugel einrühren und die Sauce damit binden.

**Kochdauer:** Mehr als 60 min

## Zutaten für 4 Portionen:

- 800 g Lammfleisch (von der Schulter)
- 750 ml Weizenbier
- 1 l Rindsuppe
- 350 g Zwiebeln
- 100 g Karotten
- 100 g Sellerie
- 100 g Lauch
- 80 ml Öl
- 1 KL Senf (körnig)
- 50 g Tomatenmark
- 2 Blätter Lorbeer
- 30 g Knoblauch (fein geschnitten)
- Salz
- Pfeffer (aus der Mühle)
- Mehl-Butter-Kugel (bei Bedarf zum Binden)

# Kartoffelstock



## Zubereitung

1. Kartoffeln in Würfel schneiden. In Salzwasser weich kochen. Abgiessen und gut abtropfen lassen. Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken oder durch das Passe-vite treiben.
2. Milch und Butter zusammen erhitzen. Zu den Kartoffeln giessen. Alles mit einer Kelle zu einem glatten Püree verrühren. Wenn der Kartoffelstock zu fest ist, etwas Milch dazugeben. Kartoffelstock mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

## Zubereitungszeit

40 Minuten

## Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	320 kcal
Eiweiss:	7 g
Fett:	15 g
Kohlenhydrate:	40 g

## Tipps zu diesem Rezept

- Zum Warmhalten den Kartoffelstock in einer Schüssel in ein heisses Wasserbad stellen und mit einem Butterpapier zudecken.

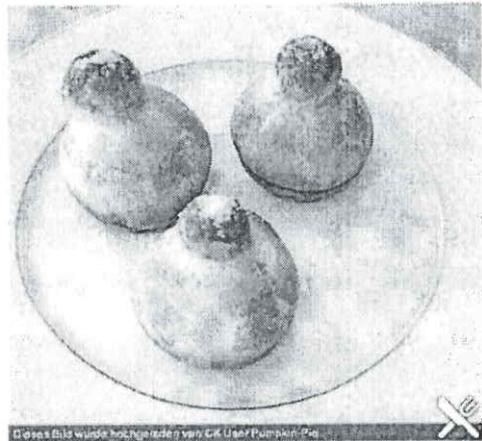
## Zutaten für 8 Portionen

2 kg	mehligkochende Kartoffeln, z.B. Bintje
	Salz
4 dl	Milch
120 g	Butter
	Pfeffer
	Muskatnuss

## Mini-Brioche mit Bier-Karamell-Sauce

Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln und mit dem Zucker und der lauwarmen Milch verrühren. Zugedeckt 15 Minuten gehen lassen. Inzwischen die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und mit den Eiern und dem Salz zum Vorteig geben. Alles mit den Knethaken des Handrührers durcharbeiten. Dann den Teig mit den Händen kräftig kneten, bis er Blasen wirft. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Förmchen einfetten. Den Teig erst zu einer Rolle formen, dann in 12 etwa gleich große Stücke teilen. Aus jedem Stück eine tischtennisball- und eine kirschgroße Kugel formen. Erst die große Kugel in das Förmchen geben, dann die kleine darauf setzen. Die Förmchen auf ein Blech stellen und weitere 10 Minuten gehen lassen. Inzwischen für die Sauce den Zucker in einer Kasserolle schmelzen, mit dem Bier ablöschen und um die Hälfte reduzieren. Die Sahne unterrühren und um ein Drittel einkochen, dann abkühlen lassen. Das Eigelb verquirlen, die Brioche damit bestreichen und im Backofen (Mitte) 15-20 Minuten backen. Die Brioche etwas auskühlen lassen und aus den Förmchen nehmen. Mit Zucker bestreuen und mit der Sauce anrichten.

**Arbeitszeit:** ca. 1 Std.



### Zutaten für 24 Portionen:

- 500 g Mehl
- 30 g Hefe, frisch
- 2 TL Zucker
- 6 EL Milch, lauwarme
- 200 g Butter
- 4 Ei(er)
- Salz
- Fett, für die Förmchen
- 300 g Zucker
- 1000 ml Bier, dunkles
- 200 ml Sahne
- 2 Ei(er), davon das Eigelb