

Folge 1: **Bierbrauerin vom Niederrhein**

Rezepte von Carina Bürgers

Alle Mengenangaben für **6 Personen**
(wenn nicht anders angegeben)

Vorspeise: Sommersalat mit dreierlei Käse & Heimathäppchen Bierbrot

Zutaten Salat:

verschiedenen Blattsalaten der Saison

Tomate, Gurke, Paprika.

dreierlei Käse: alter Bauernkäse (Gouda), Gouda Tomate/Olive, Schafs-Fetakäse

Zubereitung:

Salat waschen und putzen. Den Käse ganz zum Schluss über den Salat raspeln.

Zutaten Dressing:

250 ml Joghurt

Etwas Zitronensaft

100 ml Sahne

1 Bund Schnittlauch

1 Löffel Senf

Salz und Pfeffer

1 Löffel Honig

1 Löffel Olivenöl

Zubereitung:

Alle Zutaten zusammenmischen, über den Salat geben, mischen.

Zutaten Bierbrot:

200 g dunkles Weizenmehl

1 Päckchen Hefe, frisch

200 g helles Weizenmehl

3 EL Honig

250 g Roggenmehl

0,33 l Bier z.B. dunkles Kellerbier

1 EL Salz

Zubereitung:

Mehl, Salz und Hefe in eine Schüssel geben. Das Bier lauwarm erwärmen, den Honig in das Bier geben. Die Bier-Honig-Mischung zum Mehl geben und alles gut zu einem glatten Teig verkneten, diesen dann zugedeckt mindestens 1 Stunde gehen lassen.

Danach den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und zu einem ovalen Laib formen und diesen dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Auf der Oberfläche ca. 3 cm vom Rand entfernt kreisförmig einschneiden und nochmals zugedeckt 30 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen und das Brot ca. 35 Minuten backen - unbedingt eine Schale mit heißem Wasser mit in den Backofen stellen.



Hauptspeise: Bier-Rinderbraten mit Parmesan-Kartoffelpuffer & Herbstgemüse

Zutaten Rinderbraten:

1,5 kg Rinderbraten (Rinderhüfte)

Marinade:

200 g Möhren

200 g Knollensellerie

200 g Zwiebeln

1 TL grob zerdrückte schwarze Pfefferkörner

4 Lorbeerblätter

2 TL getrockneter Thymian

2 Zehen Knoblauch, zerdrückt

0,5 Liter Bier (kräftiges Schwarzbier)

1 Liter Wasser

Zum Schmoren:

4 EL Rapsöl

1 EL Tomatenmark

Salz, Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 EL Honig

500 ml Rinderfond

Zubereitung:

Am Tag vorher Möhren, Sellerie, Zwiebeln schälen und in ca. 2 cm große Würfel/ Stücke schneiden. Das Gemüse mit dem Thymian, Lorbeer, Knoblauch, Pfefferkörner und Wasser aufkochen und abkühlen lassen. Dann das Bier hinzugeben. Den Rinderbraten in eine tiefe Schüssel geben und die Marinade dazugeben, so dass der Braten komplett bedeckt ist. Das Fleisch verbleibt 14 – 16 Stunden in der Marinade.

Fleisch aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und mit Küchenrolle trocken tupfen. Die Marinade durchsieben. Gemüse und Flüssigkeit aufbewahren. Den Braten salzen und pfeffern. Öl im Bräter erhitzen. Das Fleisch darin von allen Seiten gut anbraten und wieder herausnehmen. Das Marinaden Gemüse in den Bräter geben und anbraten. Tomatenmark und Honig einrühren. Braten wieder hinzulegen. Dann den Rinderfond und die Marinade zugeben. Den Braten ca. 2 Stunden bei 180 Grad Umluft schmoren lassen.

Zwischendurch wenden und immer wieder mit dem Schmorfond begießen. Bei Bedarf mit Wasser auffüllen. Anschließend Braten vorsichtig herausnehmen und zugedeckt warm stellen. Den Bratenfond durch ein feines Sieb in einen Topf passieren, hierbei das Gemüse nur leicht drücken. Nun wird die Soße nochmals abgeschmeckt. Den Braten quer zur Fleischfaser in dünne Scheiben schneiden.

Zutaten Parmesan-Kartoffelpuffer:

600 g Kartoffeln (mehligkochend)

50 g Butter

1 Ei

1 Eigelb

Muskatnuss, Salz

2-3 EL zerlassene Butter

50 g Parmesankäse

Parmesan zum Streuen

Zubereitung

Kartoffeln im Salzwasser gar kochen. Dann diese mit einer Kartoffelpresse in eine Schüssel pressen. In der Mitte der Kartoffeln eine Mulde formen. Butter in Stücke, Salz, Muskatnuss und geriebener Parmesan dazu geben. Mit einer Kelle die Zutaten zu einer homogenen Masse verarbeiten.

Eier etwas aufschlagen und zur Masse geben. Masse erneut vermischen bis eine homogene Masse entsteht. Masse in ein Dressierbeutel mit Sterntülle füllen und kleine Berge auf ein Blech mit Backpapier aufspritzen. Am Ende noch etwas Parmesan auf die Kartoffelberge streuen.

In der Zwischenzeit den Ofen auf 200° Grad vorheizen. Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Vulkane damit leicht beträufeln/bestreichen.

Die Puffer in den Ofen schieben und ca. 15 Minuten backen. Sie dürfen leicht Farbe bekommen.

Zutaten Herbstgemüse:

1-2 Zucchini	200 ml Gemüsebrühe
3 Paprikaschoten	2 Zweige Rosmarin
1 große Zwiebel	4 Stängel Thymian
250 g grüne Bohnen	2 Tomaten
2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer, Zucker
1-2 Knoblauchzehen	
2 EL Tomatenmark	

Zubereitung:

Gemüse waschen, putzen, in Würfel (ca. 1 x 1 cm) schneiden. Olivenöl in einem Bräter erhitzen. Zuerst die Bohnen, dann Paprika und Zwiebel darin 2–3 Minuten unter Wenden anbraten am Ende die Zucchini zugeben, weitere 2–3 Minuten anbraten. Knoblauch schälen, fein würfeln und zugeben. Tomatenmark dazugeben und 1–2 Minuten anrösten, Brühe zugießen. Kräuter waschen, trocken schütteln, Blättchen bzw. Nadeln abzupfen, fein hacken. Kräuter zum Gemüse geben, ein paar Minuten köcheln lassen. Tomaten waschen, putzen und in Stücke schneiden, zugeben. Ratatouille mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Nachspeise: Joghurt-Heidelbeer-Dessert mit Cookies & kandierten Walnüssen

Zutaten:

1 l Rohmilch	1 Packung Schoko-Nuss-Cookies
3 EL Naturjoghurt	Raspel-Schokolade als Dekoration
2 EL Zucker	Als Topping eignen sich kandierte Walnüsse
1 Päckchen Gelatine	
500 g Heidelbeeren	
Zucker zum Süßen	
etwas Zitronensaft	
500 ml Bourbon-Vanillejoghurt	

Zubereitung:

Rohmilch erhitzen bis es dampft. Auf 50 Grad abkühlen lassen und Naturjoghurt dazu geben. Diese Masse 30 Minuten bei 50°C im Backofen erwärmen und danach 24 Stunden im geschlossenen Backofen stehen lassen. Anschließend 3 Stunden absieben. Die feste Masse mit Zucker Gelatine anrühren und kalt stellen.

Heidelbeeren waschen, mit etwas Zucker und Zitronensaft mischen. Sahne steif schlagen und unter die festgewordene Masse heben.

Dann wird geschichtet: Schoko-Nuss-Cookies klein bröseln und in die Gläser geben. Die Joghurt-Sahne-Masse und ein paar Heidelbeeren drüber geben. Bourbon-Vanillejoghurt als nächste Schicht, darüber wieder Heidelbeeren und noch etwas Sahne-Joghurt-Masse. Als Topping Walnüsse kandieren und mit ein paar Heidelbeeren auf den Dessert setzen. Zum Schluss Schokolade drüber raspeln.

Guten Appetit!