



Julia Skowronek

# Biergarten- kochbuch

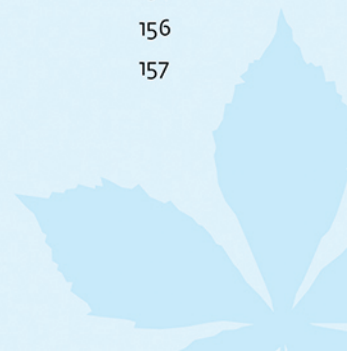
Bayerische Sommerküche





# Inhalt

Der Biergarten – ein Stück bayerisches Lebensgefühl	6
<b>Brotzeit, Suppen und Salate</b>	10
Von Brezen über Obatzda bis Wurstsalat – lauter Köstlichkeiten zum Mitnehmen, die unter Kastanien und weiß-blauem Himmel besonders gut schmecken	
<b>Top Ten der Biergartenküche</b>	20
<b>Bayerisches Bier – der reinste Genuss</b>	52
<b>Vegetarische Biergartenschmankerl</b>	58
<b>Warme Gerichte und Biergartenklassiker</b>	70
Von Biergulasch über Kasspatzn bis zum Zwiebelrostbraten – bayerische Klassiker zum Nachkochen daheim	
<b>Mit Kindern im Biergarten</b>	112
<b>Kleines Bierbrevier</b>	118
<b>Süße Sachen</b>	124
Apfelkücherl, Kaiserschmarrn oder Zwetschgendatschi – Desserts für den Picknickkorb und fürs perfekte Sommerglück	
<b>Bayerisch-Deutsch für den Biergarten</b>	154
<b>Biergartentipps</b>	156
<b>Register</b>	157





# Brezen

Kein Biergartenbesuch ohne Brezen! Um die Erfindung des kunstvoll verschlungenen Laugengebäcks ranken sich viele Legenden. Sicher ist: Alle lieben sie und das Selberbacken ist viel einfacher als man denkt.

1. Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröseln, den Zucker zugeben und mit etwas lauwarmem Wasser zu einem Vorteig verrühren. Diesen mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort etwa 15 Minuten gehen lassen.
2. Öl, Salz und etwa 200 ml lauwarmes Wasser zum Vorteig geben und mit den Fingern zu einem Teig vermischen, diesen auf der bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen gut durchkneten. Abgedeckt etwa 1 Stunde gehen lassen.
3. Den Teig erneut gut durchkneten und in acht Portionen teilen. Die Portionen zu etwa 40 cm langen Rollen (3 cm Ø) formen und zu Brezen schlingen. Die Brezen abgedeckt etwa 20 Minuten ruhen lassen.
4. Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und mit Mehl bestäuben. In einem Topf 1 l Wasser mit Natron aufkochen.
5. Die Brezen mit einer Schaumkelle in die kochende Natronlauge legen und etwa 2 Minuten darin kochen lassen. Dabei die Oberfläche immer wieder mit Lauge übergießen. Die Brezen vorsichtig herausheben, aufs Blech legen und mit grobem Salz bestreuen. Im Ofen (Mitte) etwa 15 Minuten backen.

## FÜR 8 STÜCK

Zubereitung: 1 Stunde

Ruhen: 1 Stunde

35 Minuten

Backen: 15 Minuten

500 g Weizenmehl

(Type 550) + mehr zum Arbeiten

½ Würfel Hefe (20 g)

1 Prise Zucker

2 EL neutrales Öl

Salz

200 g Natron

grobes Salz zum Bestreuen

**TIPP:** Natronlauge ist ungiftig und kann bedenkenlos verzehrt werden. Jedoch unbedingt den Kontakt mit Aluminium vermeiden, um chemischen Reaktionen auszuschließen.





# Biergulasch

In Bayern ist Bier nicht nur Nationalgetränk, sondern auch beliebte Zutat beim Kochen. So bringt es hier feine Würze in das sanft geschmorte Gulasch. Dazu braucht's dann nur noch ein Stück Brot – und ein frisch gezapftes Bier.

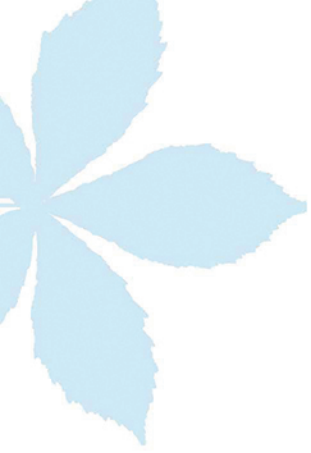
## FÜR 4 PERSONEN

Zubereitung: 35 Min.

Garen: 1 Std. 30 Min.

1 kg Zwiebeln  
Öl zum Braten  
1 kg Rindergulasch  
1 EL Tomatenmark  
1 EL Paprikapulver  
250 ml Bier  
600 g festkochende  
Kartoffeln  
Salz, Pfeffer  
1 TL getrockneter Majoran  
1 TL Kümmel  
abgeriebene Schale von  
1 Bio-Zitrone

1. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Etwas Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten. Das Fleisch zugeben und etwa 10 Minuten mitbraten, bis die ausgetretene Flüssigkeit vollständig reduziert ist.
2. Das Tomatenmark einrühren. Das Fleisch mit Paprikapulver bestäuben, mit dem Bier ablöschen und mit 750 ml Wasser aufgießen. Alles aufkochen, dann die Hitze reduzieren und das Gulasch etwa 1 Stunde 10 Minuten leise köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren.
3. Die Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Kartoffelwürfel zum Fleisch geben und alles in weiteren 20 Minuten fertig garen. Das Gulasch zuletzt mit Salz, Pfeffer, Majoran, Kümmel und Zitronenschale würzen. Mit Bierbrot (s. S. xx) oder kräftigem Bauernbrot servieren.



# Rohrnudeln mit Kirschen

Rohrnudeln kommen goldbraun und knusprig aus dem Backofen und schmecken zur Sommerzeit am besten mit frischen Kirschen.

## FÜR 6-12 STÜCK

Zubereitung: 45 Minuten

Ruhezeit: 1 Stunde

15 Minuten

Backzeit: 50 Minuten

500 g Mehl + etwas mehr  
für die Arbeitsfläche  
½ Würfel Hefe (20 g)  
60 g Zucker  
250 ml lauwarme Milch +  
etwas mehr zum Bepinseln  
100 g Butter + etwas mehr  
für die Form  
2 Eier  
1 Bio-Zitrone  
500 g Kirschen  
1-2 EL Puderzucker

1. Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde eindrücken. Hefe in die Mulde bröckeln, eine Prise Zucker zugeben und mit 1 EL Milch zu einem Vorteig anrühren. Mit einem Küchentuch abdecken und den Vorteig 15 Minuten gehen lassen.
2. Butter schmelzen. Die Schale der Zitrone abreiben. Die Hälfte der Butter, restliche Milch, Zucker, Eier und Zitronenschale in die Schüssel geben und mischen. Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig – am besten mit den Händen – gut durchkneten. Nochmals abgedeckt 1 Stunde gehen lassen.
3. Kirschen entstielen und entkernen.
4. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine ofenfeste Form dick ausbuttern. Teig nochmals gut durchkneten. In 6-12 Portionen teilen und aus den Teigstücken Rohrnudeln formen. Mit Kirschen füllen und den Teig rundherum gut verschließen. Die Nudeln nebeneinander in die Form setzen. Mit einem Schluck Milch angießen und mit der übrigen Butter bepinseln. Im Ofen etwa 50 Minuten backen. Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.

**TIPP:** Derselbe Teig kann auch für Dampfnudeln verwendet werden – dafür die Nudeln in einem Siebeinsatz über Wasserdampf garen. Mit Pflaumenmus-Füllung und Mohnbutter – aus flüssiger Butter, gemahlenem Mohn und Puderzucker – servieren.









# Biergartenküche fürs perfekte Sommerglück

Nirgendwo schmeckt eine frisch gezapfte Mass so gut wie im Biergarten unter schattigen Kastanien. Und dazu gehört eine zünftige Brotzeit, die man aus alter Tradition selbst mitbringen kann.

Die besten Rezepte zum Mitnehmen – von Obazda über Wurstsalat und Fleischpflanzerl bis zu Zwetschgendatschi und Apfelkücherl – sowie Biergartenklassiker zum Nachkochen für zu Hause wie Schweinsbraten, Kasspatzn oder Leberkäs-Burger.

Die ideale Starthilfe für »Zuagroaste«, ein perfektes Souvenir für Urlauber und ein Standardwerk für alle, die bayerische Lebensart lieben.



Besuchen Sie uns im Internet  
[www.dorlingkindersley.de](http://www.dorlingkindersley.de)

16,95 € [D] 17,50 € [A]

ISBN 978-3-8310-2578-7

