Das
Bier
Kochbuch
Barbara Dicker
Hans Kurz
200
REZEPTE
RUND UM
DEN GERSTENSAFT

ARS VIVENDI

Barbara Dicker
Hans Kurz

Das Bierkochbuch

ars vivendi

Originalausgabe

1. Auflage Oktober 2011
© 2011 by ars vivendi verlag
GmbH & Co. KG, Cadolzburg
Alle Rechte vorbehalten
www.arsvivendi.com

Lektorat: Johanna Cattus-Reif
Umschlaggestaltung: Jürgen Kreitmeier
Umschlag: Bier Papier Weizen von Gmund
Innengestaltung: Annina Himpel
Druck: fgb, Freiburg
Printed in Germany

ISBN 978-3-86913-104-7

Das Bierkochbuch

Inhaltsverzeichnis

8 Einleitung
10 Hinweis: Alkohol

11 Vorspeisen und Brotzeiten
23 Tapas
25 Von Biergärten und Kellern

31 Basics

37 Saucen
42 Dips und Marinaden
45 Wohl bekommt´s – Bier ist gesund

47 Salate

55 Suppen und Eintöpfe

73 Für die harten Jungs und Mädels

81 Hauptgerichte
82 Rind
92 Schwein
99 Wurst, Schinken, Hackfleisch
105 Lamm, Wild
110 Geflügel
118 Chinesisches Biermenü
124 Fisch
134 Vegetarisch

149 Beilagen
163 Bier für Feinschmecker

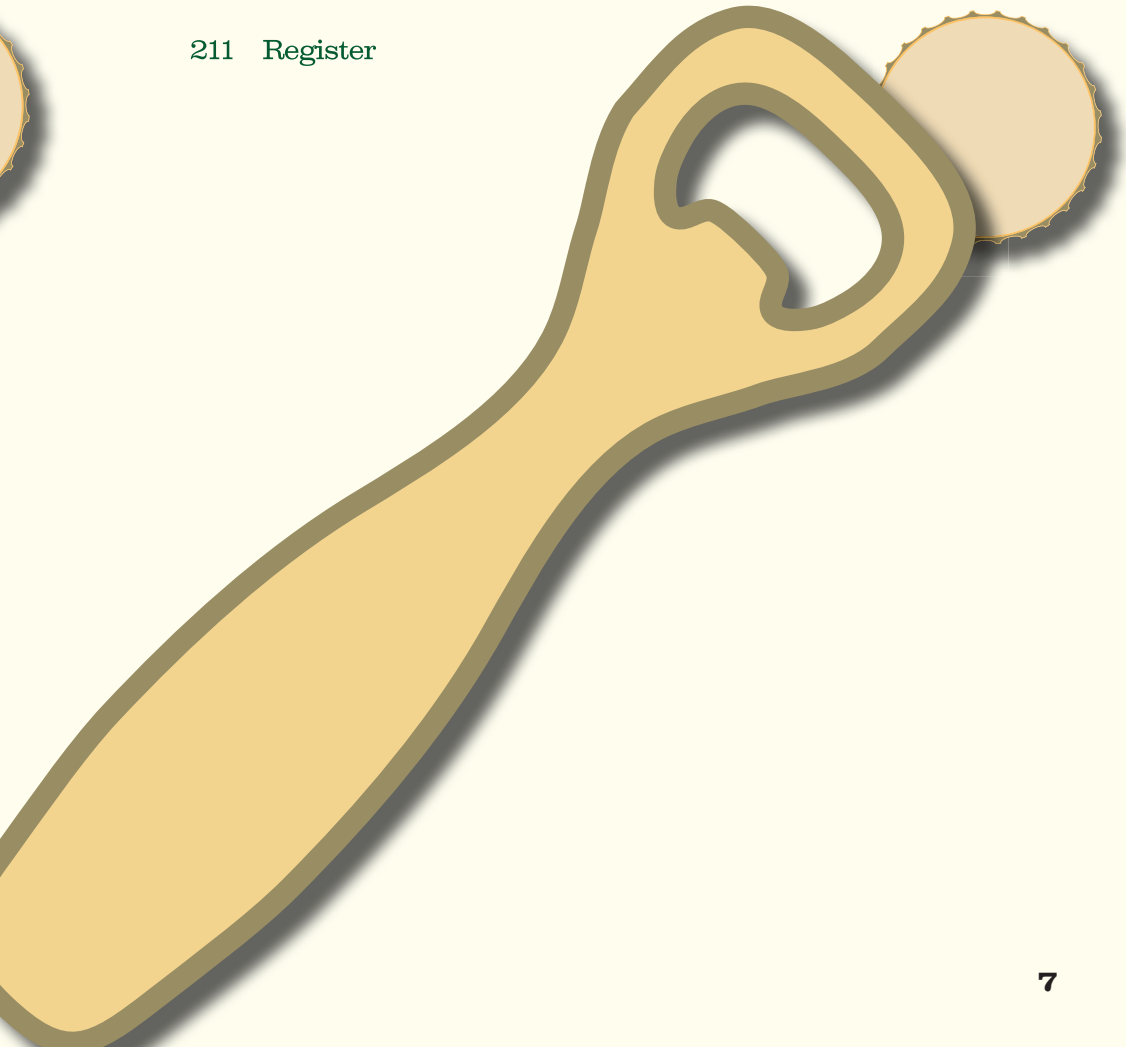
165 Nachspeisen und Süßes

187 Bowlen und Getränke
195 Welches Bier zu welchem Gericht?

197 Biermenüs
198 Bier an einem Sommerabend
198 Etwas Warmes für den Winter
199 Die klassische Sonntagstafel
199 Das Mittelmee(h)r-Menü
200 Speisen und reisen
200 Schnell mit 4 Gängen
201 BBB: Bier – Brunch – Buffet

203 Bierkunde
206 Biersorten

211 Register



Einleitung

Am Anfang war der Wein. Das heißt, er war nicht … nicht mehr zu genießen. Wir standen am Sonntagnachmittag mit allen Zutaten für ein leckeres Bœuf Bourguignon in unserer Küche und rochen an der Rotweinflasche. Ein schrecklicher Korkenschmecker, der sicher auf das ganze Essen abfärben würde. Was tun? Der einzige andere Wein im Haus war der teure Burgunder zum Abendessen für uns und die Gäste. Unser Blick fiel auf zwei Flaschen dunkles Bockbier. Gedacht, getan. Wir schmorten das Fleisch darin. Bange Minuten, die zu Stunden wurden. Immerhin, es roch nicht schlecht. Wir probierten. Alles schien gut. Dann kamen die Gäste. Wir gestanden unser Missgeschick und tischten auf. Immer noch leicht skeptisch aßen wir die ersten Bissen – es schmeckte allen köstlich. Das Malzaroma machte sich gut, rundete das Gericht sanft ab. Unser erstes Bœuf Bierguignon war entstanden. Weil es so gut gelungen war, wurden wir zu Wiederholungstätern. Und, im Lauf der Zeit, zu Bier-Rezeptsuchern und Auspro-Bier-ern.

Wir kochten Klassiker wie Biergulasch oder Schweinsbraten mit Bierkruste nach. Wir tunkten erst Apfelringe, dann Gemüse und schließlich Fisch in Bierteig. Wir ließen auch die gute alte Biersuppe nicht aus. Dann wurden wir wagemutiger. Eine Verwandte mochte keinen Essig. Also kreierten wir Bieraigretten. Dann kamen Bier-Pfannkuchen, Pils-Risotto und schließlich Bier-Cremes und der Bockbierkuchen. Wir erlitten Fehlschläge (Rhabarbier-Kompott schmeckte scheußlich), aus denen wir lernten (Rhabarbier als Longdrink mit Wodka hat Suchtfaktor).

Ein bisschen steckte hinter unseren kulinarischen Bier-Exkursionen auch der Wunsch, die Ehre eines wunderbar vielseitigen Getränks zu retten. Seien wir ehrlich. Im Vergleich zum Wein war Bier immer eher das Proletengetränk – und auch in der Küche war's ein Underdog. Eben gerade gut genug für Schweinebraten, deftige Gulaschtöpfe oder fette Karpfen. Derb und deftig, mit diesen zwei Adjektiven lassen sich tatsächlich viele der traditionellen Bierrezepte beschreiben. Armenküche ist ein weiteres Schlagwort. In alten Quellen wie dem *Ökonomischen Handbuch für Frauenzimmer* von 1795 oder *Das häusliche Glück* und

Die Studentenküche aus dem 19. Jahrhundert ist Bier eine billige Suppenzutat. Dass der Preußenkönig Friedrich II., wie er 1779 in einem Brief an seine hinterpommerschen Landstände schrieb, »in seiner Jugend mit Biersuppe erzogen worden« war, ist kein Beleg dafür, dass der Gerstensaft auf einmal zu Adelswürden kam, sondern eher für die sparsame kulinarische Ausrichtung des Berliner Hofes.

Wir finden nichts Schlechtes an deftigem Essen. Und Bier macht sich darin richtig gut. Dass man mit Bier allerdings noch viel mehr machen kann, wollen wir mit diesem Buch zeigen. Das Bier-Kochbuch vereint all die Ess- und Trinkideen, die wir über die Jahre selbst entwickelt haben, viele, die wir von klugen Vorkochern übernommen und solche, die wir variiert haben. Ganz Bodenständiges ist mit dabei, schnelle Gerichte und etwas aufwändigere, urdeutsche und ziemlich exotische. Wir danken all denen, die uns Anregungen gegeben haben, und stoßen mit denen an, die trotz anfänglicher Bedenken – »In dem Kuchen ist wirklich Bockbier?« – unsere Kreationen getestet und für gut befunden haben. Für die Rezepte in diesem Buch gilt das Gleiche wie für ein gutes Bier: Hauptsache, es schmeckt. So wie damals am ersten Abend. Wir tranken Bier zum Bœuf. Und am Ende war der Wein immer noch da.

Die Rezepte in diesem Buch sind in der Regel für vier Personen ausgelegt. Die Spannbreite, wie viel vier Menschen tatsächlich essen, ist natürlich sehr groß. Und unter einer Prise Salz versteht auch jeder was anderes. Alle Mengenangaben haben wir nach bestem Wissen und Gewissen formuliert – und wurden dabei sicher auch von unserem eigenen aktuellen Appetit geleitet. Wenn also mal was übrig bleibt, weil's einfach so viel war, können wir dafür keine Haftung übernehmen. Wenn aber restlos aufgegessen wird, wenn es sogar noch etwas mehr hätte sein dürfen, weil es gar so gut geschmeckt hat, dann ist das ganz im Sinne der Autoren.

Barbara Dicker und Hans Kurz

Hinweis: Alkohol

»Alkohol? Der verkocht doch!«, hört man häufig. Das stimmt jedoch nur bedingt. Zwar hat Trinkalkohol (Ethanol) einen Siedepunkt von 78 °C – also weit niedriger als Wasser –, wie viel sich beim Kochen aber wirklich verflüchtigt, hängt sehr stark von der Dauer ab. Bei einer Sauce, die bei offenem Topfdeckel reduziert wird, verdunstet fast der ganze Alkohol, und zurück bleibt nur der – in diesem Fall erwünschte – gute Biergeschmack. Schon bei einer Suppe, die langsam unter geschlossenem Deckel vor sich hin köchelt, sieht es anders aus. Auch beim Backen oder in Teigwaren bleibt mehr drin, als gemeinhin gedacht.

Amerikanische Forscher* haben mal genau nachgemessen und sind unter anderem zu folgenden Ergebnissen gekommen: Beim Backen oder Köcheln sind nach einer Viertelstunde noch 40 % des Alkohols im Essen, nach einer halben Stunde waren es 35 %, nach einer Stunde 25 % und nach zwei Stunden immer noch 10 %. Wenn ein alkoholisches Getränk erst am Ende des Kochvorgangs in eine Suppe oder Sauce gegeben wird, bleiben sogar 85 % des Alkohols drin.

Bier – und das muss hier gesagt werden – hat in dieser Hinsicht schon mal einen großen Vorteil: Selbst ein kräftiges Bockbier bringt von Haus aus nur die Hälfte des Alkohols eines Weines mit. Wer für Kinder oder Menschen mit Alkoholunverträglichkeit kocht, sollte trotzdem sehr vorsichtig sein. Und es gibt ja Alternativen. Alkoholfreies Bier hat zwar meist noch einen kleinen Restalkoholgehalt (laut Gesetz unter 0,5 %), doch so viel kann auch in Fruchtsäften enthalten sein. Und Malzbier, das fast alle Kinder mögen, macht sich vor allem in Süßspeisen hervorragend als Ersatz für ein dunkles Bockbier. Sitzen trockene Alkoholiker mit am Tisch, dann gilt: Ohne Alkohol kochen und sogar auf alkoholfreies Bier verzichten!

*J. Augustin, E. Augustin, R.L. Cutrufelli, S.R. Hagen, C. Teitzel: *Alcohol Retention in Food Preparation*, in: *Journal of the American Dietetic Association*, 1992, S. 486-488.

Vorspeisen und Brotzeiten

Manchmal schmecken die Vorspeisen so gut, dass man sich das Hauptgericht sparen könnte. Damit man dann aber nicht hungrig vom Tisch aufsteht, sollte man die Portionen einfach verdoppeln.

Bier auf Hawaii

»Es gibt kein Bier auf Hawaii« – der Paul-Kuhn-Schlager aus dem Jahr 1963 wird auch heute noch oft und gerne in Bierzelten gespielt. Uns dient das Bier hier nur zur Würze, drum reichen zwei kleine Schnapsgläser voll.

Für 4 Personen:

- 4 Scheiben Toastbrot
- 40 ml helles Bier
- 4 Scheiben Kochschinken
- 4 Scheiben Ananas
- 4 Scheiben Emmentaler
- evtl. Tomatenketchup

Brot leicht antoasten. Die Scheiben dann gleichmäßig mit ein paar Tropfen Bier beträufeln (das erspart die Butter oder Mayo).
Erst den Schinken, dann die Ananas drauflegen. Das restliche Bier in das Loch der Ananasscheibe geben, Käse drauf. Auf einem Blech im vorgeheizten Backofen (250 °C) etwa 2–3 Minuten backen.
Wer will, kann noch Ketchup auf den fertigen Toast geben.

Warme Kölsch-Käse-Schnitten

Für 4 Personen:

- 4 Scheiben Weißbrot
- 50 g Butter
- 4 Eigelb
- 150 g geriebener Emmentaler
- 1 Prise Paprika
- 100 ml Kölsch (oder ein anderes helles, nicht allzu herbes Bier)

Weißbrotscheiben mit Butter bestreichen. Die Eigelbe, Emmentaler, Paprika und das Bier zu einem Teig verrühren und auf die Butterbrote verteilen. Den Ofen auf 180 °C vorheizen und die Käseschnitten überbacken, bis sie goldbraun sind.

Welsh Rarebit

Die englische Variante der Käseschnitten.

Den Käse klein schneiden und mit Bier, Senf und Pfeffer in einem Topf unter ständigem Rühren erhitzen, bis eine glatte Käsecreme entsteht. Den Toast rösten, mit Butter und der Käsemasse bestreichen. Die Scheiben im vorgeheizten Ofen (200 °C) 3 Minuten überbacken und dann gleich servieren.

Für 4 Personen:

200 g Cheddarkäse
150 ml helles Bier (passend wäre ein englisches Ale)
1 EL milder bis mittelscharfer Senf
1 Prise Pfeffer
4 Scheiben Toastbrot
Butter

Bierfladen

Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe dazugeben. Das lauwarme Bier darübergießen. Dann alles mit Salz, Butter und dem Ei zu einem möglichst glatten Teig vermengen. Den Teig zugedeckt etwa 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
Für den Belag die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und klein schneiden, den Estragon ebenso. Beides mit der sauren Sahne und dem Ei vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
Den Teig noch einmal durchkneten und in acht Stücke teilen. Jedes von ihnen auf einen Durchmesser von etwa 10–12 cm ausrollen.
Ein Backblech einfetten und die Bierfladen daraufsetzen. Mit dem Belag bestreichen. Die Fladen im vorgeheizten Backofen (180 °C) etwa 30 Minuten backen.

Für 4 Personen:

Für den Teig:
250 g Mehl
½ Päckchen Trockenhefe
⅛ l lauwarmes Bier
Salz
75 g Butter
1 Ei

Für den Belag:
4 Frühlingszwiebeln
5 Stängel Estragon
100 g saure Sahne
1 Ei
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Öl fürs Blech

Register

A

AB-Salat ... 54
Apfelküchle im Bierteig ... 166
Apfelstrudel ... 180
Asia-Roastbeef ... 90
AZ – Anjas Zucchini ... 102

B

Bayerisch Hollandaise ... 41
Bayerische Bier-Brezel-Knödel ... 155
Beeren-Bier-Dessert mit Bockbiersorbet ... 170
Berliner Brombeer-Weiße ... 173
Beschwipste Kichererbsen ... 161
Bier auf Hawaii ... 12
Bier Royal ... 189
Bieramisu ... 172
Bier-Beeren-Bowle ... 188
Bier-Buletten ... 76
Bierchamelsauce ... 39
Bierfladen ... 13
Bierfleisch ... 93
Bier-Fleischkäse ... 78
Bierhuhnsuppe ... 66
Bier-Linsen ... 160
Biermuscheln ... 22
Bierradi ... 30
Bier-Raita mit Gemüse ... 51
Bierschaum-Käse-Nudeln ... 78
Bierwindbeutel ... 16
Blaue Zipfel ... 79
Blaukraut ... 158
Bockbiermuffins ... 185
Bocko-Eis mit Bratquitten ... 178
Bocko-Kuchen ... 186

Bocko-Waffeln 184
Bockwurst in Bockbier 74
Bœuf Bierguignon 82
Böfflabier 84
Böhmischer Schweinebraten 97
Böhmisches Bierfleisch 96
Bohnakern mit Rauchfleisch 103
Bouillabaisse 65
Bratwurst Berlin 99
Bratwürste mit Bier-Meerrettich 20
Brauersalat 48
Brennnessel-Pils-Risotto 145

C

Caibierinha 189
Chili con Carne y Cerveza 69
Chorizo in Schwarzbiersauce 24
Coq au Bock 114
Currywurst 19

D

Daibieri 190
Die Eisbein-Variante 95
Doppel-Bock-Suppe 75
Dunkle Biersauce 40
Dunkler Karpfen 129

E

Eichblattsalat mit Kerbel-Kristallweizen-Dressing 48
Eier-Bier 194
Entenbrust in Altbiermantel 117

Erbsensuppe 60
Erdbierjoghurt 177
Erdnussmuffins 15

F

Feldsalat mit Braunbier-Dressing 49
Fisch auf Tomaten-Zwiebelbett 127
Fisch in Bierpanade 124
Flaschen-Hähnchen 113
Forelle Brauerin 125
Forellenfilets mit Weizenkren 21
Frittierte Garnelen 133

G

Gazpacho con Cerveza 64
Gebackene Erdbeeren 169
Gebackenes Lamm 105
Gedünsteter Sellerie 159
Gedünstetes Zanderfilet 130
Gefüllte Paprika 134
Gemüseplatte 122
Gemüsetopf 67
Glühbier 191
Goaßmaß 193
Grießklößchen 154
Grill-Marinade für Fleisch 44
Grundrezept Bier-Backteig 32
Grüne Tapenade 42
Grünkernbratlinge 17
Guinness-Pie 88
Guinness-Pudding mit Whiskeysauce 183

H

Hafer-Biersuppe 60
Hähnchenbrust in Knobier 24
Hecht im Krapfenteig 131
Helle Biersauce 39
Hollerküchle 167
Hühnchen Marco Polo 115

I

Indischer Tomatensalat 52
Ingwerbier 191
Irish Stew 71

K

Karpfen im Biersee 128
Kartoffelpüree 150
Kartoffelsalat 151
Käsefondue 148
Käsespätzle 143
Kirschen in Bierteig 168
Klassische fränkische Biersuppe 56
Knobier-Dip 43
Knusprige Schweinshaxe 94
Kohlrabigemüse 160
Kölsch-Kaltschale 173
Kräuterquark 27
Krautsalat mit Weizenbier-Pimpinelle-Dressing 49
Kristallkelch 188
Kürbis-Bier-Süppchen 61
Kürbispüree 152

L

Lammkeule mit Rosmarin 106
Lauchauflauf 100
Lauchbier-Quiche 147
Leberkäse in Bierteig 20
Limburger mit Musik 27

M

Malzbiercreme 175
Marinierte Sardinen 23
Märzen-Gockel 111
Mediterranes Kartoffelgratin 137
Möhrchengemüse 160
Möhren-Kokos-Suppe mit Curry und Bier 62
Möhrenrohkost mit Estragon-Bier-Pesto 50

N

Nudelsuppe 57
Nudelteig mit Ei 34

O

Obatzda 26
Ochse in Bier 91
Ofenschlupfer mit Altbier-Sabayon 181

P

Paprikahühnchen 112
Party-Salat 53
Pastateig 35

Penne mit Bi(e)rnen und Radicchio 141
Petersilienwurzelsuppe mit Bier und Kren 63
Pfirsich-Pilschen 171
Pichelsteiner 70
Pikante Pfannkuchen mit Pilzfüllung 146
Pils-Krautfleckerl 142
Pils-Omelett 76
Pizzateig 33

R

Radler 192
Ratatouille 138
Räucherfisch in Kräuteraspik 21
Rehrücken 108
Reiberdatschi (Kartoffelpuffer) 152
Rhabarbier 190
Rheinische Biersuppe 56
Rinderschmorbrust 87
Risi con Birra 156
Romanasalat mit Altbieraigrette 52
Rosbierin-Waffeln 15
Rotbarsch in Biersauce mit Lauchnudeln 126
Rucolasalat mit Parmesan und Pils 50
Rühr-Bierei 18
Russendiesel + ... 193

S

Saibling auf Estragon-Weißbierschaum 132
Sauerkraut 157
Scharfe Thunfisch-Bolo 80
Scharfes Hühnchen 119
Schinken in Bierteig 101
Schmalzbrotsuppe 59

Schmorbraten aus der Eifel 92
Schwäbische Flädlesuppe (Pfannkuchensuppe) 58
Schwäbischer Rinderbraten 86
Schwarzbierapfel 177
Schwarzer Geier 110
Schweizer Wurstsalat 28
Senfsauce 40
Spaghetti Bocklognese 104
Spätzle 153
Spreewälder Biertopf 68
Stein-Pils-Risotto 144
Süße Bockbierpfannkuchen 179
Süßer Weißbierschaum 44
Süß-saures Schweinefleisch 120
Szegediner Gulasch 98

T

Tagliatelle mit getrockneten Tomaten 140
Tellersülze 29
Thunfisch-Dip 42
Tintenfisch 123
Tofu mit Frühlingszwiebeln 121
Tomatensauce 38
Tomaten-Zuckerschoten-Salat mit Altbieraigrette 54

U

Überbackener Blumenkohl 136

V

Vanille-Pils-Äpfel mit Orangensauce 176
Vorrats-Steinpilze 162

W

Warme Kölsch-Käse-Schnitten ... 12
Warmes Bier mit Honig ... 192
Weihnachtsgans ... 116
Weißwürste mit Biersenf ... 18
Weizenbier-Beeren-Speise ... 174
Weizen-Kräuter-Dip ... 43
Welsh Rarebit ... 13
Wildschwein in Rauchbiersauce ... 107
Wurstgulasch ... 77
Würziges Brauerbrot ... 36

Y

Yorkshire-Pudding ... 156

Z

Ziegen-Bock-Tomaten ... 135
Zimtsoufflé mit Braunbiersößchen ... 182
Zucchini-Bier-Frittata ... 139
Zwiebelconfit ... 159
Zwiebelkuchen ... 14
Zwiebelsauce ... 41
Zwiebelsuppe ... 59

2

2 Bier im Glas ... 194

Notizen

Notizen

Notizen

Notizen

Notizen

Dass Bier nicht nur zum Trinken da ist, zeigt dieser Ausflug in die kulinarischen Genusswelten des beliebten Gerstensafts. Das originelle und vielseitige Kochbuch versammelt mehr als 200 leicht nachzukochende Rezeptideen, von rustikal bis exotisch, von Vorspeisen bis hin zu Desserts. »Bierige« Köstlichkeiten, kreative Menüs und allerlei Wissenswertes rund um die Bier-Gourmetküche – ein »Must-have« für alle Feinschmecker und Bierliebhaber!

Umschlag aus stilechtem »Bier-Papier« der Büttenpapierfabrik Gmund, hergestellt nach eigenem Reinheitsgebot aus Hopfen, Malz, Hefe und dem, was vom Bieretikett übrig bleibt.

ISBN 978-3-86913-104-7