

WIRTSCHAUS

SEIT 1466



**Berg**

2018

**ZEIT  
NEHMEN  
ZEIT  
GENIESSSEN**

## **Berg Kalender als kulinarischer Jahresbegleiter LUST AUF GENUSS**

Wie jedes Jahr gibt's am Ende des Jahres einen Kalender zu vielen Kisten Berg Bier im Getränkemarkt. Zwölf Küchenmeister und Köche von Gasthöfen haben für den Berg Kalender 2018 „die Topfdeckel gelupft“: Ihre Rezepte machen Lust auf Besonderes.

Genuss braucht Zeit und eine gute Stube. Daheim oder im Wirtshaus. Er beginnt für Hobbyköche meist schon bei der Auswahl des Gerichts. Die Gerichte im Kalender haben jahreszeitlichen Bezug und sind ein Spiegel der schwäbischen Landwirtschaft. Übersichtlich beschrieben und unkompliziert zu kochen. Sie schließen mit der Empfehlung einer korrespondierenden Berg Bier-Spezialität.

Und wer selbst nicht kochen will, dem macht der Kalender Lust zur Einkehr in einem der Landgasthöfe, Gasthäuser oder Restaurants.

**BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN | 89584 EHINGEN-BERG**

[www.bergbier.de](http://www.bergbier.de)

# REHMAULTÄSCHLE FRÜHLINGSZWIEBELN WALNÜSSKERNE KIRSCHTOMATEN CHAMPIGNONS

## REZEPT für 4 Personen

### Maultaschenteig

- 400 g Mehl
- 160 g Ei
- 2 Eigelb
- 20 g Olivenöl
- Salz

### Füllung

- 650 g Rehkeule
- 150 g Schweinehals
- 2 – 3 Brötchen,  
eingeweicht in Milch
- ½ Karotte
- ¼ Sellerie
- ½ Bund Petersilie
- Salz, Pfeffer
- Wacholder, Lorbeer,  
Piment, alle fein gemahlen
- 140 g Ei

### Garnitur

- 1 Bund Zwiebellauch
- 20 Kirschtomaten
- 1 Zwiebel
- 250 g braune Champignons
- 100 g Walnüsse

## ZUBEREITUNG

- 1** Alle Zutaten für den Teig miteinander in eine Schüssel geben und gut durchkneten. Teig mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- 2** Alle Zutaten für die Füllung inkl. Gemüse durch den Fleischwolf lassen und mit den Eiern zu einer Rehhackfleischmasse verarbeiten.
- 3** Den Nudelteig bis auf eine Dicke von 1,5 mm ausrollen und die Hackfleischmasse aufstreichen. Zu einer Rolle formen und mit einem Kochlöffelstiel die Maultaschen portionsweise einteilen.
- 4** Die portionierte Rolle zuschneiden und im Salzwasser ca. 10 Minuten kochen. Nach dem Kochen gut abtropfen lassen.
- 5** Für die Garnitur, die Zwiebel in Würfel schneiden, in der Pfanne mit Butter anbraten, geviertelte Champignons und Walnüsse zugeben und mit anrösten. Zuletzt Zwiebellauch und Kirschtomaten zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



## Empfehlung unserer Biersommeliere **BERG 3-KORN- HEFEWEIZEN**

**Stammwürze 12,7%**  
**Alk. Vol. 5,1%**  
Gebraut mit Bio-Weizenmalz,  
Bio-Gerstenmalz, Bio-Dinkel-  
malz und Bio-Röstmalz – in  
Original Offener Obergärung  
vergoren.





## BRAUEREIGASTHOF GRÜNER BAUM - BIBERACH - ANDREAS HÖSCHELE

Schulstraße 5-9 • 88400 Biberach a.d. Riß • Tel. 07351 802040 • www.gruener-baum-bc.de

# SAUERBRATEN ALB-WASSERBÜFFEL

## REZEPT für 4 Personen

### Fleisch

- 1 kg Wasserbüffel, Semmerrolle oder falsches Filet vom Albmetzger Failenschmid

### Marinade

- 1 Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Nelke
- 125 ml Rotwein
- 2 Pimentkörner
- 50 ml Essig
- 5 Pfefferkörner

### Soße

- 2 Zwiebeln
- 300 ml Fleischbrühe
- 1 Karotte
- Zucker
- ½ Sellerie
- Salz, Pfeffer
- ½ Lauch
- Speisestärke
- 2 Eßl. Tomatenmark

## ZUBEREITUNG

**1** Zutaten für die Marinade aufkochen, erkalten lassen und über das gewaschene Fleisch in einer Schüssel gießen. Für 3 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.

**2** Das Fleisch herausnehmen, gut abtrocknen mit Salz und Pfeffer würzen und auf allen Seiten in einem Schmortopf gut anbraten.

**3** Zwiebel, Karotten, Lauch und Sellerie in Würfel schneiden und mit anbraten. Tomatenmark einrühren und mit der Marinade ablöschen, einkochen lassen und mit der Fleischbrühe aufgießen.

**4** Schmortopf mit Deckel für 2 – 3 Stunden bei 120 – 130 Grad im Backofen schmoren. Sobald das Fleisch gar ist, herausnehmen und warm stellen.

**5** Soße durchsieben und mit Speisestärke abbinden, mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch aufschneiden und mit der Soße begießen.

- Beilagenempfehlung: Spätzle und Gemüse



## Empfehlung unserer Biersommeliere BERG KRISTALL- WEIZEN

Stammwürze 12,7%

Alk. Vol. 5,1%

Gebraut mit Weizenmalz, hellem Gerstenmalz und Weizencaramelmalz – mit 7g Kohlensäure, fein moussierend – in Original Offener Obergärung vergoren.

BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN | 89584 EHINGEN-BERG

[www.bergbier.de](http://www.bergbier.de)



## HOTEL-GASTHOF HERRMANN - MÜNSINGEN - FAMILIE AUTENRIETH

Ernst-Bezler-Straße 1 • 72525 Münsingen • Tel. 07381 18260 • www.hotelherrmann.de

# LAMMRÜCKEN WIESENKRÄUTERKRUSTE ALB-LINSEN-GEMÜSE KARTOFFELGRATIN

## REZEPT für 4 Personen

### Fleisch

- 600 – 800 g Lammrücken am Knochen von der Schäferei Stotz
- Öl zum Braten
- Albheu

### Wiesenkräuterkruste

- 100 g weiche Butter
- 100 g geriebenes Weißbrot
- Wiesenkräuter nach Geschmack

### Honigsosse

- Lammknochen
- Röstgemüse: 2 Zwiebeln, 1 Karotte, ¼ Sellerie, ½ Lauch
- 1 Tl. Tomatenmark
- 350 ml Rotwein
- Meersalz, Bio Pfeffer, Paprika Edelsüß, etwas Knoblauch, Rosmarin, Thymian und Ysop
- 2 l Gemüsebrühe, siehe Kochbuch „So Schmeckt die Alb“
- 1 – 2 El Honig

### Alblinsengemüse

- 250 g Mammels Ablaisa
- 20 g Margarine
- 20 g Zwiebelwürfel
- 1 Knoblauchzehe
- 500 ml Gemüsebrühe
- 50 g Karotten-, Lauch-, Selleriewürfel und Kräuter

### Kartoffelgratin

- 1 kg geschälte Kartoffeln
- 20 g Margarine
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Zwiebelwürfel
- 350 ml Milch
- 350 ml Sahne

## ZUBEREITUNG

**1 Wiesenkräuterkruste:** Die Butter schaumig aufschlagen, das Weißbrot und die Wiesenkräuter dazu geben und kräftig vermischen. Die Masse in eine Klarsichtfolie einwickeln, zu einer Rolle formen und zum Aushärten kühlen.

**2 Honigsoße:** Den Lammrücken auslösen. Die Lammknochen mit etwas Fett ca. 45 Minuten anrösten. Röstgemüse in Nuss große Würfel schneiden, dazu geben und nochmals ca. 15 Minuten mitrösten. Tomatenmark zugeben, 2–3 Mal mit Rotwein ablöschen. Lauch, Gewürze und Kräuter dazu geben. Mit der Gemüsebrühe auffüllen und auf die Hälfte einkochen lassen. Zum Schluss mit dem Honig abschmecken und passieren.

**3 Alblinsengemüse:** Ablaisa mit Margarine und Zwiebelwürfel anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Knoblauch würzen. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Gemüsegewürfel und frische Kräuter dazu geben.

**4 Kartoffelgratin aus der tollen Knolle von Oberstetten:** Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und auf ein gefettetes Blech mit Margarine und Knoblauch legen. Zwiebelwürfel anschwitzen und mit Milch und Sahne ablöschen und aufkochen. Würzen mit Meersalz, Bio Pfeffer und Bio Muskat. Die Milch-Sahne-Mischung auf die Kartoffeln gießen und im Backofen bei 220°C 25 Minuten weich garen.

**5 Lammrücken:** Den Lammrücken sauber parieren, würzen mit Meersalz, Bio Pfeffer und Bio Paprika Edelsüß. Mit etwas Fett je nach Größe und Dicke 1–2 Minuten von jeder Seite anbraten, mit etwas Albheu in der Pfanne für ca. 5 Minuten im vorgeheizten Backofen bei Heißluft braten. Aus dem Ofen nehmen, mit Wiesenkräuterkruste überbacken.



## Empfehlung unserer Biersommeliere BERG MÄRZEN

Stammwürze 14,5%

Alk. Vol. 6,1%

Gebraut mit hellem Gerstenmalz und Cara-Spezialmalz – in der klassische Zwei-Tank-Reifung von 9,5°C auf -1°C fallend vergoren.

BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN | 89584 EHINGEN-BERG

www.bergbier.de

# LAMMKEULE ALBLINSENKRUSTE

## REZEPT für 4 Personen

### Fleisch

- 1,2 kg Lammkeule

### Sauce

- 2 Eßlöffel Öl
- 2 Knoblauchzehen
- ½ Zwiebeln
- 50 g Karotte
- 50 g Sellerie
- 50 g Lauch
- 2 Eßlöffel Tomatenmark
- 0,5 l Fleisch- oder Gemüsebrühe
- 0,25 l Rotwein
- Salz, Pfeffer

### Kruste

- 200 g Alblinsen
- ½ Zwiebel
- 250 g Butter
- 100 g Semmelbrösel
- 3 Eigelb
- 0,3 l Fleisch- oder Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer, Muskat, Thymian, Oregano, Majoran

## ZUBEREITUNG

**1** Lammkeule von Sehnen, Fett und Knochen befreien, mit Salz und Pfeffer würzen und im Bräter mit heißen Öl anbraten. Gemüse, Knoblauch und Zwiebeln würfeln (1 x 1 cm), dazugeben, und alles im Ofen ca. 45 min. braten.

**2** Für die Kruste, die Zwiebel fein gewürfelt mit einem Eßlöffel Butter anschwitzen, Linsen und Brühe dazugeben und weichkochen bis die Flüssigkeit verdampft ist. Restliche Butter und Eigelb schaumig rühren und die abgekühlten Linsen mit den Gewürzen und den Semmelbröseln unterheben.

**3** Die Lammkeule aus dem Ofen und dem Bräter nehmen. Tomatenmark zum Bratensatz geben, diese kurz anschwitzen und mit Brühe auffüllen. Das Ganze sämig einkochen und durch ein feines Sieb passieren, mit Salz & Pfeffer abschmecken und evtl. mit kalten Butterstücken binden.

**4** Die Linsenkruste auf der Lammkeule verteilen und im Ofen mit Oberhitze bräunen lassen. Die fertige Keule vorsichtig in 1 cm dicke Scheiben schneiden und servieren.

- Beilagenempfehlung: Gemüse nach Saison, Schupfnudeln oder Kartoffeln



Empfehlung unserer  
Biersommeliere

## BERG SCHÄFLES- HIMMEL

Stammwürze 13,4%

Alk. Vol. 5,6%

Naturtrübes Bio-Bier, gebraut aus hellem Bio-Gerstenmalz – in der klassische Zwei-Tank-Reifung von 9,5°C auf -1°C fallend vergoren.





## GASTHOF KNUPFER - DETTINGEN - FAMILIE KNUPFER

Rottenackerstraße 15 • 89584 Ehingen/Dettingen • Tel. 07391 2488 • www.gasthof-knupfer.de

# ZIEGENKÄSE WALNUSSKRÜSTE ROTE BEETE SCHWARZER BREI

### REZEPT für 4 Personen

**Walnusskruste** am besten schon ein Tag vorher vorbereiten

- 60 g weiche Butter
- 100 g gemahlene Walnüsse, am besten in der Pfanne vorher kurz anrösten
- 60 g Semmelbrösel
- 1 TL Walnussöl

### Rote Beete-Gemüse-Ragout

- 500 g Rote Beete
- 300 g Karotten
- 2 rote Zwiebeln
- 250 ml Apfelsaft
- 5 Kardamomkapseln
- 20 Korianderkörner
- 2 EL Sonnenblumenöl
- Salz, Pfeffer
- Petersilie, gehackt

### Schwarzer Brei

- 150 g Musmehl
- 800 ml Milch
- 1 Prise Salz
- Butter

### Ziegenkäse

- Je Portion 100 g Ziegenfrischkäse

### ZUBEREITUNG

**1** Alle Zutaten der Walnusskruste miteinander vermengen, zwischen Backpapier dünn ausrollen und einfrieren.

**2** Für das Rote-Beete-Ragout mit Gemüse die Kardamomkapseln und Korianderkörner kurz in der Pfanne (ohne Fett) anrösten. Die Rote Beete und Karotten schälen und in Spalten schneiden. Zwiebeln abziehen und achteln. Abgekühlte Kardamom und Korianderkörner in einen Gewürzbeutel geben. Rote Beete, Karotten und Zwiebeln im heißen Öl kurz andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Apfelsaft und etwas Wasser zugießen, Gewürzbeutel hinzugeben und bei kleiner Hitze im geschlossenen Topf ca. 10 – 15 Minuten schmoren. Kurz vor dem servieren die gehackte Petersilie hinzugeben.

**3** Für den schwarzen Brei, Milch erhitzen und unter ständigem Rühren das Musmehl einstreuen und zum Kochen bringen. Ca. 15 – 30 Minuten unter ständigem Rühren fertig kochen. Vor dem servieren die Butter hinzugeben.

**4** Ziegenkäse mit Walnusskruste bedecken und im Ofen ca. 5 Minuten bei 180° und Oberhitze überbacken.



Empfehlung unserer  
Biersommeliere

## BERG BRÄUMEISTER PILS

Stammwürze 11,9%  
Alk. Vol. 5,0%

Gebraut mit hellem Gerstenmalz – 4-Sorten-Hopfung  
– in der klassische Zwei-Tank-Reifung von 9,5°C auf -1°C fallend vergoren.

BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN | 89584 EHINGEN-BERG

[www.bergbier.de](http://www.bergbier.de)



Landgasthof Adler

## LANDGASTHOF ADLER - RAMMINGEN - FAMILIE BIMBOES

Riegestraße 15 • 89192 Rammingen • Tel. 07345 9641-0 • www.adlerlandgasthof.de

# ÖLLINGER KORNGOULARDE RÖMERTOPF SPITZMORCHELN LONETALER SPARGEL

## REZEPT für 4 Personen

- 1 Kornpoularde, Gewicht ca. 1500 g
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer
- 50 g frische Wiesenkräuter: Schafgarbe, wilder Thymian, Bronzefenchel, Blatt Petersilie, Pimpinelle, Brennnessel, wenig Liebstöckel
- 8 junge Lauchstangen
- 3 l gut reduzierter Geflügelfond
- 1 Kräuterbündel: Blatt Petersilie, Thymian, Lorbeer
- 10 gestoßene Pimentkörner
- 8 gestoßene Pfefferkörner
- 1 große Knolle Sellerie, geschält und in ca. 5 cm lange Stäbchen geschnitten
- 12 Bundkarotten, geschält und ebenfalls geschnitten
- 12 kleine weiße Rüben mit Kraut, geputzt, geschält und geschnitten
- 8 junge Zwiebeln, geschält, halbiert, dünn geschnitten
- 15 - 20 Spitzmorcheln
- 20 - 24 Stangen Lonetaler Spargel

## ZUBEREITUNG

**1** Die Poularde ausnehmen und die Bauchhöhle mit Salz und Pfeffer würzen. Die Wiesenkräuter waschen und reichlich unter die Haut schieben. Auf Wunsch können auch Brust & Keule gefüllt werden. Anschließend das Geflügel mit Küchgarn in Form binden. Die Geflügelbrühe zusammen mit dem Kräuterbündel aufkochen und mit der Poularde in den Römertopf geben.

**2** Im Ofen bei 180°C ca. 20 Minuten garen. Nach etwa 10 Minuten fügen Sie den Sellerie, die Karotten, die weißen Rüben und die Spitzmorcheln hinzu. Die Lauchstangen putzen, längs halbieren, unter fließend kaltem Wasser sorgfältig waschen, und in Rauten schneiden. Ebenso, wie die jungen Zwiebeln, begeben.

**3** Den Spargel schälen und die Enden ca. 1 cm abschneiden. Wasser mit Salz, Zucker und Butter aufsetzen, zum Kochen bringen und den Spargel ins sprudelnde Wasser geben. Sollte der Spargel leicht bitter sein, geben Sie eine Scheibe Toastbrot ins Wasser. Den Spargel bis zur gewünschten Bissfestigkeit garen, aus dem Wasser nehmen und mit Butter abstreichen.

**4** Das Geflügel aus dem Römertopf nehmen, die Brust auslösen und frische Wiesenkräuter auf die Brust streuen. Das im Sud gegarten Gemüse separat in eine Tasse geben und mit dem reduzierten Sud aufgießen. Den Stangenspargel dazu reichen.



### Empfehlung unserer Biersommeliere **BERG ORIGINAL HELL**

**Stammwürze 11,9%**  
**Alk. Vol. 5,0%**  
Gebraut mit hellem Gerstenmalz - in der klassischen Zwei-Tank-Reifung von 9,5°C auf -1°C fallend vergoren.

**BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN | 89584 EHINGEN-BERG**

[www.bergbier.de](http://www.bergbier.de)



## GASTHOF ZUM OCHSEN - EHINGEN - HANS-PETER HUBER

Schulgasse 3 • 89584 Ehingen/Donau • Tel. 07391 7705-30 • [www.hotel-zum-ochsen-ehingen.de](http://www.hotel-zum-ochsen-ehingen.de)

# KALBSBRUST ULRICHSBIER

### REZEPT für 4 Personen

- 1,4 kg Kalbsbrust am Stück, ohne Knochen
- Salz und Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 4 EL Bier-Senf oder mittelscharfer Senf von der Remstaler Senfmanufaktur
- 3 EL Butterschmalz
- 1,0 l Ulrichsbier oder Ulrichsbock
- 0,5 l Kalbsfond
- 1 mittelgroße Karotte
- 1 weiße Haushaltszwiebel
- 1/8 mittelgroße Sellerieknolle
- 1 Stange Lauch ohne Grün
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Nelken
- 2 Wacholderbeeren
- Eventuell Waldhonig

### ZUBEREITUNG

- 1** Die Kalbsbrust ohne Knochen mit Salz, Pfeffer und Senf einreiben. Karotte, Zwiebel, Lauch und Sellerie schälen und in grobe Würfel schneiden (1,5 x 1,5 cm).
- 2** Die Kalbsbrust auf allen Seiten in Butterschmalz anbraten. Das in Würfel geschnittene Bratgemüse dazugeben und kurz mitanbraten. Das Lorbeerblatt, die Nelken und die Wacholderbeeren hinzufügen und jeweils 1/3 vom Ulrichsbier und dem Kalbsfond dazugeben. Dieses nun zu 50% bei mittlerer Hitze reduzieren (einkochen) lassen. Dieser Vorgang nochmals wiederholen. Nun das letzte 1/3 vom Ulrichsbier und dem Kalbsfond hinzufügen.
- 3** Die Schmorform sodann in den auf 130°C vorgeheizten Backofen stellen. Nach einer Stunde umdrehen. Nach einer weiteren Stunde aus dem Ofen nehmen. Die Kalbsbrust auf einen Teller legen und mit Alufolie abdecken und ca. 10 Minuten ruhen lassen.
- 4** Den Bratenfond durch ein feines Sieb in einen Topf abseihen, aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5** Wer lieber eine sämige Soße haben möchte, kann das Bratengemüse mit durch das Sieb streichen oder den Bratensaft mit einem „Mehlzwerle“ (Mehl mit etwas Wasser verrühren) abbinden. Der Bratenfond kann mit etwas Waldhonig abgerundet werden.

- Beilagenempfehlung: Bayrisch Kraut vom Filder-Spitzkraut, Gebratene Pfifferlinge mit Speck- und Zwiebelwürfelchen und Kartoffel-Rösti



### Empfehlung unserer Biersommeliere ULRICHSBIER

**Stammwürze 12,7%**  
**Alk. Vol. 5,3%**  
Gebraut mit hellem Gerstenmalz und geschältem Röstmalz – in der klassische Zwei-Tank-Reifung von 9,5°C auf -1°C fallend vergoren.

**BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN | 89584 EHINGEN-BERG**

[www.bergbier.de](http://www.bergbier.de)



# KRAUTWICKEL RISSBACHFORELLE RIESLINGSCHAUM

## REZEPT für 4 Personen

### Krautwickel

- 1 Wirsingkopf
- 350 g Forellenfilet
- ½ l gekühlte Sahne
- Salz, Pfeffer, Zitrone, Butter

### Rieslingschaum

- 1 Schalotte in Würfelchen geschn.
- 150 ml Riesling
- 1 El. Noilly Prat
- 350 ml Fischfond
- ½ l Sahne
- 20 g Butterstücke
- Salz, Pfeffer, Zitrone

## ZUBEREITUNG

**1** Vier junge Wirsingblätter kurz in kochendem Salzwasser blanchieren.

**2** Die grätenfreien Forellenfilets mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft marinieren. Anschließend aus den Forellenfilets 4 Streifen à 25 g für die Füllung schneiden.

**3** Die restlichen kalten Forellenfilets in einem Zerkleinerer pürieren, nach und nach die Sahne zugeben, bis eine feine, glatte Masse (Farce) entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Diese Farce auf die trockenen Wirsingblätter verteilen und austreichen. Jeweils einen Forellensstreifen darauf platzieren und fest einrollen.

**4** Eine Pfanne ausbuttern, die Forellenkrautwickel darin im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 15 Minuten garen.

**5** Für den Rieslingschaum, die Scharlottenwürfel mit dem Weißwein und dem Noilly Prat in einem Topf aufkochen. Den Fischfond zugeben und auf 1/3 reduzieren. Die Sahne zugeben und solange köcheln, bis die Sauce sämig ist und die gewünschte Konsistenz hat.

**6** Durch ein feines Sieb gießen. Die Butterstücke einrühren und mit dem Stabmixer kurz aufmixen, würzen und über die angerichteten Krautwickel geben.

- Beilagenempfehlung: Dillkartöffelchen und Vanillekarotten.



## Empfehlung unserer Biersommeliere **BERG HEFE-WEIZEN**

Stammwürze 12,7%  
Alk. Vol. 5,1%  
Gebraut mit Weizenmalz,  
hellem Gerstenmalz und  
Weizencaramelmalz –  
in Original Offener  
Obergärung vergoren.

# LAUBFRÖSCHE

## REZEPT für 4 Personen

- 1 kg gemischtes Hackfleisch vom Rind und Schwein
- 1 kg große, frische Spinatblätter
- 3 – 4 Brötchen vom Vortag
- Etwas Milch
- 2 El. Butter
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Petersilie, Schnittlauch, Majoran
- 3 Eier
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 150 ml Fleischbrühe

## ZUBEREITUNG

- 1** Blattspinat waschen, Stiele entfernen, kurz in heißem Wasser blanchieren und im Eiswasser abschrecken.
- 2** Zwiebelwürfel und gehackter Knoblauch in Butter anschwitzen, zusammen mit dem in der Milch eingeweichten und fest ausgedrückten Brötchen, sowie den Eiern, den Kräutern und den Gewürzen unter das Hackfleisch arbeiten.
- 3** Die Spinatblätter abtrocknen, auf einem Brett auslegen und jedes Blatt mit ca. einem Esslöffel der Hackfleischmasse mittig füllen. Anschließend das Blatt so einschlagen, dass die Laubfrösche auf einer Seite glatt bleiben.
- 4** Diese nun mit der eingeschlagenen Seite nach unten in eine flach gebutterte Pfanne einsetzen. Anschließend mit der Gemüsebrühe auffüllen und je nach Größe ein Viertelstunde dämpfen.

- Beilagenempfehlung: Kartoffelpüree, Bohnengemüse und Rahmsauce.



## Empfehlung unserer Biersommeliere **BERG JUBEL BIER**

**Stammwürze 12,6%**  
**Alk. Vol. 5,3%**  
Gebraut mit hellem Gerstenmalz – in der klassischen Zwei-Tank-Reifung von 9,5°C auf -1°C fallend vergoren – kalt gestopft mit Tettlinger Aromahopfen.

## KLOSTERHOF - GUTENZELL - FAMILIE SAX

Schloßbezirk 2 • 88484 Gutenzell • Tel. 07352 9233-0 • www.klosterhof-gutenzell.de

# SCHWEINEBAUCH SCHALOTTEN PFIFFERLINGE

### REZEPT für 4 Personen

#### Schweinebauch

- 800 g magerer Schweinebauch
- 150 g Karotten
- 200 g Lauch
- 200 g Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- ¼ l Rotwein
- 1 EL Tomatenmark
- Salz, Pfeffer, Paprika
- Öl, z.B. Rapsöl, zum anbraten und marinieren

#### Garnitur

- 400 g Schalotten
- 400 g frische Pfifferlinge
- 1 EL Schnittlauch

### ZUBEREITUNG

**1** Die Schwarte vom Schweinebauch einschneiden (kleine Rauten), mit Salz, Pfeffer und etwas Paprika würzen, mit Öl einreiben und mit Frischhaltefolie abdecken und einen Tag lang einziehen lassen.

**2** Das Fleisch in der Kasserolle ringsrum mit heißem Fett scharf anbraten. Die Schwarte kross werden lassen und danach herausnehmen.

**3** Zwiebeln, Lauch, Karotten und Knoblauch in die noch heiße Kasserolle geben und anbraten. Anschließend das Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten lassen. Mit Rotwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Den Schweinebauch dazugeben und mit Wasser auffüllen, so dass das Fleisch zur Hälfte in der Flüssigkeit liegt. Im Backofen bei 140°C ca. 1,5 Stunden schmoren lassen. Das Fleisch hin und wieder übergießen.

**4** Währenddessen die Schalotten schälen und in Spalten schneiden. Die Pfifferlinge evtl. halbieren. Den Schweinebauch aus der Kasserolle nehmen und warm stellen, danach den Bratensaft abpassieren und abschmecken.

**5** Die Schalotten mit wenig Öl kurz anbraten und die Pilze dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den geschnittenen Schnittlauch dazu geben.

**6** Fleisch schneiden und auf einem Teller mit den Schalotten, den Pfifferlingen und Bratensaft anrichten.



Empfehlung unserer  
Biersommeliere

## BERG WEIZEN-BOCK

Stammwürze 16,4%

Alk. Vol. 7,1%

Gebraut mit Weizen-, und Gerstenmalz, Weizencaramelmalz und dunklem Caramelmalz – in Original Offener Obergärung vergoren.

BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN | 89584 EHINGEN-BERG

[www.bergbier.de](http://www.bergbier.de)

## LANDGASTHOF & LAND-GUT-HOTEL ZUR ROSE - BERG - FAMILIE ZIMMERMANN

Graf-Konrad-Straße 5 • 89584 Ehingen/Berg • Tel. 07391 70830 • www.rose-berg.de

# ROULADEN LIMOUSIN-RIND

### REZEPT für 4 Personen

- 8 St. Rouladenfleisch, am besten von Limousin-Rind
- 200 g Zwiebelstreifen
- 8 Cornichons, Gürkchen aus dem Glas
- 8 Speckscheiben
- 20 g Kräuter aus dem Garten: Salbei, Thymian, Rosmarin
- 4 EL mittelscharfer Senf
- Je 100 g Knollensellerie, Karotten, Lauch und Zwiebeln, alle kleingeschnitten
- 0,3 l Rotwein
- 0,5 l Rinderfond/Rinderbrühe
- Etwas Cornichonflüssigkeit
- 1 TL Speisestärke
- 2 EL Butterschmalz
- Salz, Pfeffer

### ZUBEREITUNG

**1** Das gewaschene Rouladenfleisch trockentupfen und ausbreiten. Die Rouladen dünn mit etwas Senf bestreichen, salzen und pfeffern. Die Zwiebelstreifen in etwas Butterschmalz anschwitzen und mit den Kräutern, einer Scheibe Speck und Cornichons die Rouladenscheiben belegen. Längsseiten etwas einschlagen, aufrollen und mit Küchengarbn wie ein Paket verschnüren.

**2** Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und Rouladen rundherum anbraten, wieder herausnehmen und in einen Schmortopf geben.

**3** In der Pfanne Sellerie, Zwiebeln, Lauch und Karotten hell anbraten und eine dünne Schicht Rotwein angießen – nicht mehr rühren und die Flüssigkeit verdampfen lassen. Kurz rühren, wieder Rotwein angießen und weiter verdampfen lassen. Vorgang so lange wiederholen, bis der Rotwein aufgebraucht ist. Auf diese Art wird das Röstgemüse schön braun und die Soße besonders geschmackvoll.

**4** Am Schluss mit der Rinderbrühe, etwas Salz und Pfeffer und einem guten Schuss Gurkensud auffüllen und in den Schmortopf zu den Rouladen geben. Den Topf entweder auf kleiner Flamme oder bei ca. 160°C im Backofen für 1½ oder 2 Stunden schmoren lassen. Ab und zu evtl. etwas Flüssigkeit zugießen.

**5** Wenn die Rouladen gar sind, die Soße durch ein Sieb passieren und aufkochen lassen. Senf, Speisestärke und etwas Wasser verrühren und nach und nach unter Rühren in die Soße eingießen, bis diese die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Die Soße evtl. nochmal mit Salz, Pfeffer, Rotwein und Gurkensud abschmecken.

- Beilagenempfehlung: Kräuter-Spätzle.



### Empfehlung unserer Biersommeliere **ST. ULRICHS- BOCK**

**Stammwürze 16,4%**

**Alk. Vol. 7,1%**

Gebraut mit hellem Gerstenmalz, Röstmalz, hellem und dunklem Caramelmalz – in der klassische Zwei-Tank-Reifung von 9,5°C auf -1°C fallend vergoren.

**BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN | 89584 EHINGEN-BERG**

**www.bergbier.de**



**RESTAURANT & LANDHOTEL WINTER - GOMADINGEN - FAMILIE WINTER**  
Ziegelbergstraße 24 ▪ 72532 Gomadingen/Offenhausen ▪ Tel. 07385 96790 ▪ www.restaurant-landhotel-winter.de

# REHRÜCKEN SCHLEHENSOSSE KARTOFFEL-SELLERIE-PÜREE

## REZEPT für 4 Personen

### Fleisch

- 1300 gr Rehrücken pariert
- Etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Raps-oder Sonnenblumenöl zum Anbraten
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Thymian

### Schlehensoße

- 200 g Schlehen
- 90 g Puderzucker
- 100 g Knollensellerie
- 1 mittlere Karotte
- 1 kleine Zwiebel
- 0,5 l Rotwein
- 0,5 l Wildfond
- 1-2 Lorbeerblätter
- 3 Körner Piment
- 1 Tl. Tomatenmark
- Etwas Speisestärke

### Kartoffel-Sellerie-Püree

- 350 g mehlig kochende Kartoffeln
- 150 g Knollensellerie
- 80 - 100 g Vollmilch
- 30 g Butter
- 30 g Braune Butter/Nussbutter
- Etwas Salz und Muskat

## ZUBEREITUNG

**1 Rehrücken:** Den Rehrücken mit einem Küchentrepp abtupfen, salzen und pfeffern, in einer heißen Pfanne mit Öl unter Zugabe von Knoblauch, Rosmarin und Thymian von allen Seiten anbraten. Das Fleisch und die Aromaten auf ein Gitter legen und bei 85°C, 15 - 20 Minuten mit Heißluft im Ofen garen lassen.

**2** Die Pfanne mit den Bratenresten mit Puderzucker bestäuben und leicht karamellisieren lassen. Sellerie, Karotten und Zwiebeln in Würfel schneiden, einen Tl. Tomatenmark zugeben und anrösten. Mit dem Rotwein ablöschen und zur Hälfte reduzieren. Wildfond zugeben und bei mittlerer Hitze köcheln. Dann die im Mörser zerkleinerten Gewürze zugeben und weiter köcheln. Nun die Schlehen zugeben.

**3** Den Soßenansatz mit der Stärke abbinden und passieren. Der Rehrücken muss nach dem Anbraten nicht zwingend in den Ofen, so kann man sich mit der Zubereitung der Soße Zeit lassen. Verlängern Sie dann den Garprozess im Ofen um 5 Minuten.

**4 Kartoffel-Selleriepüree:** Die Kartoffeln und den Sellerie in gleich große Würfel schneiden und in leicht gesalzenem Wasser weichkochen. Den Sud abschütten und unter Zugabe der Vollmilch pürieren. Nussbutter und Butter unter Rühren zugeben. Mit etwas Salz und Muskat abschmecken.

**5** Zum Anrichten des Rehrückens, das Fleisch in 8 Tranchen schneiden und mit der Soße nappieren.



Empfehlung unserer  
Biersommeliere

## BERG WEIHNACHTS- BIER

Stammwürze 13,6%

Alk. Vol. 5,8%

Gebraut mit hellem Gerstenmalz, Röstmalz, hellem und dunklem Gerstenmalz - in der klassischen Zwei-Tank-Reifung von 9,5°C auf -1°C fallend vergoren.

**BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN | 89584 EHINGEN-BERG**

[www.bergbier.de](http://www.bergbier.de)