



Karin Patton

**GENUSSZEIT™**  
Kochevents und Weintouren Karin Peter

Kochshow «Häppli mit und zu Bier»  
Karin Peter, Genusszeit, und Karin Patton, Barfuss Bier  
«Schlaraffia», Weinfelden, 6.3.2020

Dünnele, klassisch mit Sauermilch, Speck, Zwiebeln und Käse  
Käsechips  
Glasierte Speckwürfel  
Ofenbirnen mit Fleur de Sel

---

## Rezepte

---

Alle Rezepte von Karin Peter, Genusszeit.

### **Dünnele (Flammkuchen), klassisch** (mit Sauermilch, Speckwürfeli, Zwiebelringen, Käse)

#### **Hefeteig mit Bier:**

500 gr	Halbweissmehl	alles sehr gut miteinander
ca. 2 dl	Bier (hell oder amber, z.B. Hillbilly)	verkneten.
ca. 1 dl	Wasser, lauwarm	Den Teig mit einem feuchten Tuch
wenig	Hefe, trocken (½ Biefli) oder frisch (ca. 10 gr = ¼ Würfel, im lauwarmen Wasser auflösen)	bedecken und mindestens 1
2 TL	Salz	Stunde gehen lassen.

#### **Teigvarianten:**

Fenchelsamen zerstoßen und in den Teig geben.  
Rosmarinnadeln klein hacken und in den Teig geben.  
Randensaft ins Wasser mischen: Der Teig wird rosa.

#### **Dünnele-Belag, klassisch (mit Sauermilch, Speckwürfeli, Zwiebelringen, Käse):**

ca. 2 – 3 EL	Sauermilch	Teigplatte mit Sauermilch bestreichen, ca. 2 mm dick.
	Speckwürfeli	darüber streuen (Menge nach Belieben, viel oder wenig).
½	Zwiebel, feine Ringe	darauf legen (Menge nach Belieben)
	Käse, gerieben,	z.B. Parmesan oder Greyerzer, darüber streuen

#### **Dünnele fertig machen:**

Backofen auf 210°C Ober- und Unterhitze vorheizen.  
Den Teig sehr dünn auswallen (ca. 2-3 mm) und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.  
Die Teigplatte nach Belieben belegen (siehe z.B. klassischer Belag).  
Im Backofen ca. 12 – 14 Minuten backen.



Karin Patton

GENUSSZEIT™  
Kochevents und Weintouren Karin Peter

## Käsechips

200 gr Käse, gerieben, z.B. Tilsiter, Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben  
rezent, Greyerzer, Appenzeller

Bei 210°C Ober- und Unterhitze im Backofen backen. Die Häufchen zergehen und formen Rondellen. Sobald die Ränder anbräunen, aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

### Tipps:

Nach dem Abkühlen mit Paprikapulver oder Kümmel oder Sesam bestreuen.  
Mit frischen oder getrockneten Kräutern bestreuen, z.B. Rosamrin, Schnittlauch, Oregano

## Glasierte Speckwürfel

*Glasur:* 4 cl Bourbon oder Bier Alles gut miteinander verrühren.  
1 Sternanis, ganz  
2 EL Tomatenpüree  
2 EL Sojasauce  
1 EL Birnell  
2 EL Rohzucker

Speck, gekocht in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden.

1. Glasur vorbereiten.
2. Speckwürfel in einer Bratpfanne kurz scharf anbraten.
3. Mit der Glasur ablöschen. Gut umrühren, so dass alle Speckwürfel mit Glasur ummantelt sind. Noch etwa ein, zwei Minuten weiterbraten, bis die Flüssigkeit verdampft ist und die Glasur am Speck klebt.
4. Warm oder kalt servieren.

### Tipps:

Einen Teil der Speckwürfel in gerösteter Rapssaat wenden.  
Verwenden Sie Bourbon oder Single-Malt anstatt Bier in der Glasur. Das Aroma passt hervorragend zu allen Bieren, von hell bis dunkel, würzig/kräftig bis fruchtig/süßlich.

## Ofenbirnen

Birnen, gewaschen, ganz,  
mit Schale, Fliege und Stiel  
entfernt

in Längsscheiben schneiden, ca. 2 mm dick. Die Scheiben in  
folgenden erkalteten Zuckersirup tauchen. Dann auf ein mit  
Backpapier belegtes Blech legen.  
Im Backofen (Mitte) bei 210°C Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten  
rösten. Sie sollen nur braun, nicht schwarz werden!  
Warm servieren oder auf dem Blech abkühlen lassen.  
Sie bleiben leicht weich.

3 dl Wasser oder Bier (fruchtig) in einem Pfännchen unter Rühren aufkoche, bis sich der Zucker  
30 gr Zucker aufgelöst hat, abkühlen lassen.

Prise Salz ins Zuckerwasser geben

Fleur de sel Birnenscheiben nach dem Backen leicht mit Fleur de sel bestreuen