



Karin Patton

GENUSSZEIT™
Karin Peter

Kochshow «BIER UND GENUSS»

Karin Peter, Genusszeit, und Karin Patton, Barfuss Bier
«Schlaraffia», Weinfelden, 8.3.2019

Bierbrot und würziger Brotaufstrich mit Baumnuss und Dörrbirnen
Krustenbraten mit Dunkelbiersauce
Panna Cotta mit Stoutgelee

Rezepte

Alle Rezepte von Karin Peter, Genusszeit, entwickelt.

Bierbrot

500 gr	Halbweissmehl	alles sehr gut miteinander verrühren, am besten in einer Rührschüssel mit einer Lochkelle, um möglichst viel Luft in den Teig zu bekommen.
ca. 4 dl	Bier (hell oder amber, z.B. Hillbilly)	
ca. 0,5 – 1 dl	Wasser	Der Teig bleibt ziemlich feucht und ist nicht von Hand knetbar. Den Teig mit einem feuchten Tuch bedecken und mindestens 1 Stunde gehen lassen.
3 TL	Salz	

Weiteres Vorgehen:

1. Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Den Teig nach dem Gehenlassen nochmals durchrühren und nochmals gut 10 Minuten gehen lassen.
3. Den Teig entweder in eine Form geben, z.B. Cakeform (mit Backpapier auslegen),
ODER
als Fladenbrot backen. Dazu den Teig auf ein Backblech «leeren» und leicht auf eine regelmässige Dicke verstreichen.
4. Etwa 40 bis 50 Minuten backen.

Tipps:

- Geben Sie dem Teig Speckwürfeli bei.
- Nehmen Sie andere Mehlsorten, besonders gut passt auch Ruchmehl.



Karin Patton

GENUSSZEIT™
Karin Peter

Würziger Brotaufstrich mit Baumnuss und Dörrbirnen

100 gr	Baumnüsse	in ein hohes Gefäss geben
150 gr	Dörrbirnen	ca. 5 Minuten in reichlich Wasser köcheln, pürieren, zu den Baumnüssen geben.
1 EL	Senf	dazu geben
100 gr	Frischkäse	dazu geben
	Salz	dazu geben und alles zusammen pürieren. Falls nötig, noch mehr Wasser dazugeben.

Tipp:

- Chiliflocken dazu geben, wer es etwas schärfer mag.
- Korianderpulver und/oder frischen Knoblauch dazumischen.

Panna Cotta

5 dl	Vollrahm	Zucker und Rahm in eine Pfanne geben, verrühren und erhitzen, bis es köchelt. Vom Herd nehmen.
1 Pk	Vanillezucker	
4 Blatt	Gelatine	in kaltem Wasser ca. 5 Min. einweichen. Mit den Fingern herausnehmen und in den heissen Rahm geben. Sofort kräftig rühren.

Weiteres Vorgehen:

1. Die noch warme Masse in Gefässe (oder in ein Gefäss) füllen, zudecken und vollständig erkalten lassen. Im Kühlschrank durchkühlen lassen.
2. Die abgekühlte Biergeleemasse in gewünschter Menge vorsichtig auf das Panna Cotta geben und alles gut durchkühlen.
3. In den Gefässen servieren oder aus dem grossen Gefäss Formen stechen zum Servieren.

Stoutgelee

1 dl	Stout, z.B. Black Monkey	zusammen in eine Pfanne geben, verrühren und erhitzen, bis es köchelt. Vom Herd nehmen.
1 EL	Rohrzucker	
½ TL	Vanillepaste	
1 TL	Birnendicksaft	
4 Blatt	Gelatine	in kaltem Wasser ca. 5 Min. einweichen. Mit den Fingern herausnehmen und in das heisse Bier geben. Sofort kräftig rühren.
2,5 dl	Stout, z.B. Black Monkey	restliches Bier einrühren. Masse abkühlen lassen.
½ TL	Limetten- oder Zitronensaft	nach dem Abkühlen der Masse, etwas Limetten- oder Zitronensaft unterrühren. Die Masse nun vorsichtig auf das erkaltete Panna Cotta giessen. Im Kühlschrank gut auskühlen lassen. Servieren



Karin Patton

GENUSSZEIT™

Karin Peter

Krustenbraten mit Biersauce

ca. 2 kg	Schweinsbraten mit Schwarte (ca. 200 gr pro Person rechnen)	Schwarte mit einem sehr scharfen Messer streifen- oder rautenförmig einschneiden, aber nicht ins Fleisch schneiden!!
ca. 5 dl	Wasser	in einen Bräter geben und auf eine Herdplatte setzen. Braten mit der Schwartenseite nach unten in den Bräter setzen, so dass die Schwarte gut im Wasser liegt. Etwa 10 Minuten köcheln lassen. Den Braten zum Wenden heraus nehmen, auf ein Brett legen.
1	Zwiebel, mit Schale	beides grob hacken und in den Bräter legen.
1	Knoblauchknolle, mit Schale	
1	Lauch	die Gemüse waschen, rüsten (aber nicht schälen! Nur die Enden abschneiden und allfällige Erde und beschädigte Teile entfernen), in grobe Stücke schneiden und ebenfalls in den Bräter legen.
1	Rüebli	
1	Knollensellerie, klein	
1	Peterliwurz	
	Lorbeerblätter Gewürznelken	dazu geben.
	Salz etwas Pfeffer, frisch gemahlen Koriandersamen	Salz und Gewürze ebenfalls in den Bräter geben.
		Den Braten nun mit der Schwarte nach oben auf die Gemüse in den Bräter setzen.
ca 5 dl	Bier, z.B. Imperial Oatmeal Stout	Den Braten mit dem Bier übergiesen und die Schwarte leicht salzen. Es soll auch noch ein Rest Wasser im Bräter vorhanden sein. Wenn nicht, etwas Wasser nachgiessen. Bräter in den vorgeheizten Ofen schieben (Mitte). 210°C Ober- und Unterhitze.

Weiteres Vorgehen:

1. Etwa alle 10 Minuten die Schwarte mit Bier aus dem Bräter übergiesen. Nach ca. 30 Minuten die Oberhitze auf «Grill/sehr heiss» stellen und Temperatur auf ca. 230°C erhöhen. Etwa 5 bis 10 Minuten die Schwarte auf diese Weise ganz knusprig braten.
2. Wieder zurück auf Ober-/Unterhitze und 190°C. Weitere 10 Minuten garen (je nach Gewicht und Dicke des Bratens, muss er noch länger im Ofen bleiben, bis er durchgehend gar ist. **NICHT EINSTECHEN!!!!** NIEMALS Garprobe mit einer Gabel, einem Messer oder Ähnlichem machen!!! Der Saft würde unaufhaltsam aus dem Fleisch sickern.
3. Bräter mit Braten aus dem Ofen nehmen. Braten aus dem Bräter nehmen, auf ein Schneidebrett legen und mit Alufolie abdecken.
4. Bräter auf eine heisse Herdplatte setzen und allenfalls mit Wasser ablöschen, um die Gemüse vom Boden zu lösen. Bei hoher Temperatur einige Minuten einköcheln lassen. Die Gemüse etwas zerdrücken.
5. Mehr Bier begeben.
6. Den auf diese Weise erhaltenen Fond durch ein Sieb giessen/drücken und für die Sauce verwenden. Weiteres Vorgehen für die Biersauce siehe unten.



Karin Patton

GENUSSZEIT™

Karin Peter

7. Zum Schneiden, erst die Schwarte noch ganz vom Fleisch trennen und sie in Stücke schneiden. Dann den Braten in feine Scheiben schneiden. Zusammen mit der Sauce und den Schwartenstücken servieren.

Biersauce

ca. 2 EL	Rohrzucker	in einer Pfanne leicht caramellisieren.
ODER:	Birnendicksaft	in die Sauce geben anstelle des Caramelles.
1 -bis 2 EL	(Birnell oder Birno)	
ca. 3 dl	Wasser, heiss	zum Ablöschen dazugiessen, köcheln lassen, bis sich der Caramelle vollständig aufgelöst hat.
		ODER: Wasser mit Birnendicksaft mischen.
	Bratenfond (von vorhin)	dazu geben, gut umrühren. Je nach gewünschter Dickflüssigkeit der Sauce, diese noch etwas einköcheln lassen.
	evt. Salz, Pfeffer, Korianderpulver	zum Abschmecken.

Lieferanten/Produzenten

Fleisch: www.schrofen.ch, Metzgerei Somm, Schrofenhof, Kreuzlingen

Dörrbirnen: Familie Oeler, Hinterberg 637, Lömmenschwil