

WIRTSCHAUS

SEIT 1466



**Berg**

**ZEIT  
ZUM  
GAST  
SEIN**

## **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 2021 „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)

# Hotel ☆☆☆ Martinhof

## HOTEL MARTINSHOF - ROTTENBURG

Familie Becht

Eugen-Bolz-Platz 5 • 72108 Rottenburg • Tel. 07472 919940 • [www.martinhof-rottenburg.de](http://www.martinhof-rottenburg.de)



# DAMHIRSCH GEMÜSE SERVIETTEN KNÖDEL

## REZEPT für 4 Person

### Damhirschragout

- 800 g Damhirsch-Schulterfleisch, gut pariert und in Würfeln von ca. 3 x 3 cm geschnitten
- Je 30 g kleine Würfel von Sellerie, Karotte und Petersilienwurzel
- 2 EL Tomatenmark
- 2 mittelgroße Zwiebeln gewürfelt
- ½ l kräftiger Rotwein
- 1 l Fleischbrühe
- Salz, Pfeffer, Wacholder, Nelke und Piment
- Mondamin und etwas Rotwein zur Saucenbindung

### Serviettenknödel

- 500 g Toastbrot in Würfeln
- ¼ l warme Milch
- 4 Eier
- Salz, Pfeffer, Muskat, frische Petersilie, Majoran
- 50 g durchwachsener Bauchspeck in kleine Würfel geschnitten
- 1 kleine Zwiebel gewürfelt

## ZUBEREITUNG

**1** Die Fleischwürfel in einem heißen Topf mit neutralem Pflanzenöl scharf anbraten. Die Gemüse- und Zwiebelwürfel, nachdem das Fleisch schon ein bisschen Bräune angenommen hat, zugeben und anrösten. Das Tomatenmark ebenfalls kurz mit anrösten. Mit dem Rotwein ablöschen, einkochen lassen und anschließend mit der Fleischbrühe bedecken. Wacholder, Nelke und Piment in einem Gewürzsäckchen zugeben. Alles ca. 1–1,5 Stunden bei mäßiger Hitze schmoren, je nach Bedarf nochmals Fleischbrühe auffüllen.

**2** Wenn die Fleischwürfel weich geschmort sind (Probe nehmen), Mondamin mit kaltem Rotwein anrühren und in das kochende Ragout bis zur gewünschten Saucenkonsistenz einrühren. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

**3** Für die Serviettenknödel werden die Zwiebel- mit den Speckwürfelchen in etwas Öl glasig dünsten und zu den Weißbrotwürfeln geben. Die Eier trennen und das Eiweiß zu Schnee schlagen. Die Weißbrotwürfel mit der warmen Milch übergießen, Eigelb zugeben und das Ganze mit Salz, Pfeffer, Muskat und den Kräutern verrühren und abschmecken. Jetzt den Eischnee unterheben und eine homogene Masse herstellen. Sollte die Masse zu feucht sein, etwas Paniermehl zur Bindung unterheben.

**4** Klarsichtfolie auf der Arbeitsfläche ausbreiten und darauf 1–2 Rollen (ca. 7 cm Durchmesser) mit der Serviettenknödelmasse formen. Die Rollen vorne und hinten zuknoten und in leicht kochendem Salzwasser ca. 25–30 Minuten gar sieden lassen.

**5** Die Rollen abkühlen lassen, auspacken, in Scheiben schneiden und leicht in Butter anbraten.

**6** Ragout und Knödel mit Preiselbeeren servieren.



## Empfehlung unserer Biersommeliere BERG JUBEL BIER

Stammwürze 12,6%

Alk. Vol. 5,3%

Gebraut mit hellem Gerstenmalz - vergoren in der Bottich-Gärung und für die zweite Gärung im Reifetank aufgekraust.

BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN | 89584 EHINGEN-BERG

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

## GASTHOF ZUM SEE - WIESENSTEIG

Familie Biedlingmaier

Kirchheimer Straße 1 • 73349 Wiesensteig • Tel. 07335 6187 • www.gasthof-see.com



# RINDERBÄCKCHEN ZITRONEN SELLERIE PÜREE

## REZEPT für 4 Person

### Rinderbäckchen

- 2 Stück Rinderbäckchen
- ½ Knollensellerie (mittlere Größe)
- 2 Karotten
- 2 Zwiebeln
- 1 Lauch
- 200 ml Rotwein
- 300 ml Brühe
- 2 EL Tomatenmark
- Rapsöl, Salz, Pfeffer, Muskat

### Zitronen-Selleriepüree

- 1 Knollensellerie (mittlere Größe)
- 1 Lorbeerblatt
- 1 BIO-Zitrone
- 125 ml Milch
- 2 EL Butter
- 2 EL Crème fraîche
- Salz, Pfeffer, Muskat

## ZUBEREITUNG

**1** Die Rinderbäckchen parieren (auf beiden Seiten die Sehnen mit einem scharfen Filetirmesser entfernen) Leicht salzen und von beiden Seiten in einer Pfanne bei großer Hitze anbraten. Danach aus der Pfanne nehmen und in einen feuerfesten Topf geben.

**2** Sellerie, Karotten und Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Alles zusammen in die Pfanne geben, in der die Bäckchen zuvor angebraten wurden und rösten. Das Gemüse darf dunkel sein. Tomatenmark dazu und 1 Minute weiterrösten. Ablöschen mit Rotwein und Brühe. Den Schmoransatz zu den Bäckchen geben.

**3** Den Topf abgedeckt in den Ofen, mittlere Schiene bei 150°C Umluft ca. 2,5 Stunden schmoren. Mit der Fleischgabel reinstechen. Wenn das Bäckchen leicht von der Gabel rutscht, sind sie fertig. Wenn nicht, noch eine halbe Stunde schmoren lassen.

**4** Knollensellerie schälen und in Würfel schneiden. Die Würfel zusammen mit dem Lorbeerblatt im Salzwasser abgedeckt weichkochen.

**5** Zitrone waschen, trocken tupfen und die Schale abreiben. Danach pressen und den Saft aufbewahren.

**6** Sellerie abgießen, Milch erwärmen. Zusammen mixen und Butter und Crème fraîche unterrühren. Abschmecken mit Salz, Zitronensaft, dem Abrieb der Zitrone und etwas Muskat.

**7** Bäckchen vorsichtig aus dem Topf nehmen und die Soße durch ein Sieb passieren. Die Soße aufkochen und zur gewünschten Konsistenz mit angerührtem Mondamin binden. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

**8** Püree mit Trancen der Rinderbäckchen und der Rotweinsoße servieren.



## Empfehlung unserer Biersommeliere BERG SCHÄFLES- HIMMEL

Stammwürze 13,4%

Alk. Vol. 5,6%

Naturtrübes Bio-Bier, gebraut aus hellem Bio-Gerstenmalz – vergoren in der Bottich-Gärung und für die zweite Gärung im Reifetank aufgekraust.



BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN | 89584 EHINGEN-BERG

www.bergbier.de



## GASTHAUS RÖSSLE - LAICHINGEN

Familie Häberle

Bahnhofstraße 33 • 89150 Laichingen • Tel. 07333 5510

# SCHWÄBISCHER SAUERBRATEN EIERSPÄTZLE

## REZEPT für 4 Person

### Für die Marinade

- ½ l Rotwein
- ¼ l Rotweinessig
- ½ l Wasser
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Karotten
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Gewürznelken
- 1 TL Pfefferkörner

### Für den Sauerbraten

- 1 kg Rinderbraten
- 3 kleine Zwiebel
- 2 Karotten
- 80 g Knollensellerie
- 2 EL Butterschmalz
- 1 EL Tomatenmark
- Johannisbeergelee
- Salz, Pfeffer, Speisestärke

### Für die Eierspätzle

- 375 g Mehl
- 50 g Grieß
- 4 Eier
- 100 ml Wasser
- 1 Prise Salz

## ZUBEREITUNG

**1** Für die Marinade die Zwiebel, Karotten und Knoblauchzehe schälen und grob schneiden. Zusammen mit dem Essig, Rotwein, Wasser und den Gewürzen in einen Topf geben und aufkochen. Die Marinade abkühlen lassen.

**2** Das Fleisch waschen, abtropfen lassen und in eine Schüssel legen. Die Marinade angießen und die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken. 3 Tage im Kühlschrank marinieren lassen und dabei gelegentlich das Bratenstück wenden.

**3** Am Zubereitungstag das Fleisch aus der Marinade nehmen und trocken tupfen. Die Marinade selbst durch ein Sieb abgießen und die Flüssigkeit auffangen. Zwiebel, Karotten und Sellerie schälen und in große Würfel schneiden. Das Fleisch mit Salz würzen und in einem Bräter mit Butterschmalz von allen Seiten anbraten, Tomatenmark dazugeben und mitrösten. Das grob gewürfelte Gemüse (Zwiebel, Karotten und Sellerie) hinzufügen und mitdünsten. Den Braten mit der Marinade ablöschen und bei schwacher bis mittlerer Hitze zugedeckt mindestens 1,5 Stunden schmoren lassen.

**4** Nach Ende der Garzeit den Sauerbraten herausnehmen und warm stellen. Den Schmorfond über ein Sieb abgießen und weiter einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Johannisbeergelee abschmecken und mit etwas Speisestärke binden. Den Sauerbraten in Scheiben schneiden und in die Soße geben, darin etwas ziehen und wieder heiß werden lassen.

**5** Für die Spätzle Mehl, Gries, Eier, Wasser und Salz zu einem Teig vermengen und schlagen, bis er Blasen wirft. 15 Minuten ruhen lassen. Teig in kochendes Salzwasser vom Brett schaben oder durch eine Presse drücken. Tauschen die Spätzle auf, mit einem Schaumlöffel aus dem Topf heben. Kurz mit kaltem Wasser abschrecken und danach in einer Pfanne mit Butter schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.

**6** Braten in der Soße mit den Spätzle servieren.



### Empfehlung unserer Biersommeliere **BERG MÄRZEN**

Stammwürze 14,5%

Alk. Vol. 6,1%

Gebraut mit hellem Gerstenmalz und Cara-Spezialmalz – vergoren in der Bottichgärung und für die zweite Gärung im Reifetank aufgekraust.

**MAULTASCHENWIRT AN DER NEBEL-HÖHLE  
SONNENBÜHL-GENKINGEN**

Andrea Pudelko

Nebelhöhle • 72820 Sonnenbühl-Genkingen • Tel. 07128 2253 • [www.maultaschen-wirt.de](http://www.maultaschen-wirt.de)



# BERGKÄSE MAULTASCHEN

## REZEPT für 4 Personen

### Teig

- 2 Eier, (Kl. M)
- 200 g Mehl (Type 550)
- 40 g Hartweizengrieß
- 1 Prise Salz

### Füllung

- 200 g Blattspinat
- 1 große Zwiebel
- 20 g Butter
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer

### Maultaschenherstellung

- 1 Eigelb
- 1 EL Schlagsahne
- 2 l Gemüsebrühe
- 4 EL Schnittlauchröllchen

- 70 g Semmelbrösel
- 100 g kräftiger Bergkäse
- 1 Eier, (Kl. M)
- 40 ml Schlagsahne
- 200 g Rinderhackfleisch
- 1 Prise Muskatnuss

Was wäre der Schwabe ohne seine Maultaschen? Oder besser gesagt: was wären wir ohne unsere Maultaschen? Ob in Brühe, angebraten mit Ei und Salat, egal wie man Maultaschen am Liebsten isst, selbstgemacht schmecken sie immer am besten! Die Maultaschenwirtin wünscht gutes Gelingen bei dem besonderen Rezept und freut sich natürlich sehr über Rückmeldung (gerne auch mit Fotos). „Liebe geht durch den Magen... was wir zubereiten, wie und mit welchen Zutaten sagt viel über unsere Wertschätzung unseres Planeten, dessen Lebewesen und letztlich über uns selbst aus.“

## ZUBEREITUNG

**1** Für den Teig Eier mit 40 ml Wasser verquirlen. Zusammen mit dem Mehl (gesiebt), dem Hartweizengrieß und einer großzügigen Prise Salz für mindestens 1 Minute zu einem glatten, festen Teig verkneten. Anschließend in Klarsichtfolie wickeln und in den Kühlschrank legen.

**2** Für die Füllung den Blattspinat gründlich waschen, trockenschleudern, grob zerzupfen und Blattstiele entfernen. Die Zwiebel pellen, fein würfeln. Anschließend die Butter in einem Bräter mit dem Sonnenblumenöl schmelzen, die Zwiebel zugeben und bei mittlerer Hitze unter Rühren goldbraun braten.

Mit einer durchgepressten Knoblauchzehe, Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Den Spinat zugeben und weiterschmoren bis dieser zusammengefallen und evtl. ausgetretenes Wasser wieder verkocht ist. Die Semmelbrösel zugeben, 2 Minuten garen. Danach vom Herd nehmen und erkalten lassen.

**3** Den Bergkäse reiben und mit dem Ei, der Schlagsahne und dem Rinderhack zur Füllung geben. Alles gut verkneten und mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskatnuss würzen.

**4** ¼ des Nudelteigs leicht bemehlt durch die Nudelmaschine laufen lassen, dabei den Teig stufenweise immer dünner zu einem langen Streifen ausrollen bis dieser gerade noch blickdicht ist. ¼ der Füllung darauf mittig verteilen.

**5** Das Eigelb mit der Schlagsahne verquirlen und den Teig damit dünn bestreichen. Teig über die Füllung schlagen und leicht flach drücken. Ca. alle 7 cm mit einem Holzlöffelstiel eindrücken und an dieser Stelle mit einem Messer trennen. Enden fest zusammendrücken. Auf diese Weise alle Maultaschen herstellen, bis der Teig und die Füllung aufgebraucht sind.

**6** Die Maultaschen in 2 l siedende Gemüsebrühe geben. 10 Minuten darin gar ziehen lassen, nicht kochen. Klassisch mit Brühe, Schnittlauchröllchen und Schmorzwiebeln (Schmelzwiebel) servieren.

„Dazu passt wunderbar ein leckerer Gurkensalat – da macht man auch bei der Schwiegermutter Eindruck, die dann aber ja öfters zum Essen kommen will, aber das ist ja auch Sinn und Zweck... leben, lieben, arbeiten... alles fließt, nichts bleibt, wie es war... alles ist gut.“

Herzlich willkommen in unserer Heimat, unserem Kraftort in Sonnenbühl.“

Ihre Maultaschenwirtin



## Empfehlung unserer Biersommeliere BERG ORIGINAL HELL

**Stammwürze 11,9%,  
Alk. Vol. 5,0%**  
Gebraut mit hellem Gerstenmalz  
– vergoren in der Bottich-Gärung  
und für die zweite Gärung im  
Reifetank aufgekräust.



# BLUTWURST TASCHEN JUBEL-BIER VINAIGRETTE

## REZEPT für 4 Person

### Nudelteig

- 3 Eier
- 1 Eigelb
- 2 EL Öl
- Salz
- 250 g Mehl

### Blutwursttaschen

- 200 g Blutwurst
- 3 EL Frischkäse
- 2 Eigelb

### Jubel Bier Vinaigrette

- 150 ml Jubel Bier
- 3 EL Zucker
- 3 EL Balsamico
- 2 EL Kürbiskernöl

- etwas Semmelbrösel
- Thymian
- Petersilie

## ZUBEREITUNG

**1** Aus den Eiern, Eigelb, Salz, Öl und Mehl einen Nudelteig herstellen. Den Teig in Klarsichtfolie einpacken und 1 Stunde ruhen lassen.

**2** Jubel Bier, Zucker und Balsamico auf etwa 100 ml einkochen lassen. Etwas abkühlen und das Kürbiskernöl einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**3** Die Blutwurst pellen, in kleine Würfel schneiden und mit dem Frischkäse, dem Eigelb und den Semmelbröseln zu einer Masse verarbeiten. Gezupften Thymian und gehackte Petersilie dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**4** Den Nudelteig ausrollen und mit einem runden, gewellten Ausstecher (Ø 8–9 cm) ausstechen. In die Mitte die Blutwurstfüllung geben, den Rand mit Eigelb bepinseln und zusammenklappen. In Salzwasser 3–4 Minuten köcheln lassen. Abtropfen lassen und in Butter schwenken.

**5** Blutwursttaschen zum Beispiel mit Rahmsauerkraut servieren. Abschließend mit der Jubel Bier Vinaigrette beträufeln.



## Empfehlung unserer Biersommeliere BERG MAI-BOCK

**Stammwürze 16,4%**  
**Alk. Vol. 7,1%**

Gebraut mit hellem Gerstenmalz, Röstmalz, hellem und dunklem Caramelmalz – vergoren in der Bottichgärung und für die zweite Gärung im Reifetank aufgekraut.



## SPEISECAFE SCHLÖSSELE - BAD URACH-SEEBURG

Familie Bimek

Wiesentalstr. 26 ▪ 72574 Bad Urach-Seeburg ▪ Tel. 07381 3120 ▪ www.speisecafe-schloessle.de



# HOLUNDER FRISCHKÄSE LIMETTEN TORTE

## REZEPT für 12 Stück Torte

### Holunder-Frischkäse-Limetten-Torte

- 8 Blatt Gelatine
- 300 g Holunderblütengelee
- 200 g Frischkäse
- 200 g Joghurt
- 2 Limetten
- 10 Blatt frische Minze
- 600 g Sahne, geschlagen
- 150 ml Sekt
- Heller Biskuit (ø 28 cm)

### Guss

- 250 ml Hugo
- 20 g heller Tortenguss

### Garnitur

- 300 g Sahne, geschlagen
- 1 Blatt Gelatine

## ZUBEREITUNG

**1** Die Gelatine 5 Minuten in kaltes Wasser legen. Danach ausdrücken und in einer Schüssel über Wasserdampf verflüssigen. Das Holunderblütengelee dazugeben und beides leicht erwärmen. Anschließend den Frischkäse unterrühren und weiter erwärmen. Zuletzt den Joghurt hinzugeben und weiter leicht temperieren.

**2** Abrieb, Saft der Limetten und klein gehackte Minze hinzugeben. Direkt danach die geschlagene Sahne und den Sekt unterziehen.

**3** Den Biskuit waagrecht halbieren. Unteren Teil mit der gebackenen Seite nach unten in einen 28er Tortenring legen und die Hälfte der Creme einfüllen und glatt streichen. Anschließend den zweiten Biskuitboden einlegen und die restliche Creme darauf gleichmäßig verteilen. Torte im Tortenring über Nacht kaltstellen.

**4** Hugo mischen und zum Kochen bringen. Den Tortenguss einrühren und alles aufkochen lassen. Die feste Torte mit dem warmen Guss überziehen und kaltstellen.

**5** Für die Garnitur die Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Danach ausdrücken und in einer Schüssel über Wasserdampf verflüssigen. Zwei Esslöffel der geschlagenen Sahne zugeben und gut verrühren. Diese Masse nun unter die geschlagene Sahne ziehen und gut vermischen. Die Torte aus dem Ring nehmen und mit etwas Sahne die Außenseiten bedecken.

**6** Anschließend die Torte nach Herzenslust mit dem Konditorkamm verzieren, Röschen spritzen und/oder mit Minzeblättern dekorieren.



### Empfehlungen unserer Biersommeliere

## BERG HEFE-WEIZEN

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



## BERG KRISTALL-WEIZEN

Stammwürze 12,7%, Alk. Vol. 5,1%  
Gebraut mit hellem Weizen- und Gerstenmalz und Weizencaramelmalz – mit 7g Kohlen-säure, fein moussierend – vergoren in der Original Offenen Obergärung.



## BERG 3-KORN-HEFEWEIZEN

Stammwürze 12,7%, Alk. Vol. 5,1%  
Gebraut mit Bio-Weizenmalz, Bio-Gerstenmalz und Bio-Dinkelmalz – vergoren in der Original Offenen Obergärung.



BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN | 89584 EHINGEN-BERG

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

## ZUM KESSELHAUS - BURLADINGEN

Familie Roder

Ambrosius-Heim-Straße 22 • 72393 Burladingen • Tel. 07475 9535777 • [www.zum-kesselhaus.de](http://www.zum-kesselhaus.de)



# BERG KÄSE KUCHEN

## REZEPT für eine Kuchenform

### Teig

- 100 g Butter, handwarm
- 50 g Bergkäse, gerieben
- 80 ml Wasser, warm
- 220 g Mehl
- Salz

### Füllung

- 200 ml Milch
- 200 ml Sahne
- 150 g Bergkäse
- 150 g Hartkäse
- 2 Eigelb
- 2 Eiweiß
- Salz, Pfeffer Muskat

## ZUBEREITUNG

- 1** Alle Zutaten für den Teig vermengen, schnell verkneten und für 2 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.
- 2** Die Zutaten für die Füllung, bis auf das Eiweiß, ebenso kalt vermengen. Anschließend das Eiweiß steif schlagen, unter die Füllung heben und abschmecken.
- 3** Den Teig ausrollen, in eine gebutterte und gemehlte Form geben und die Füllung dreiviertel hoch einfüllen. Den Bergkäsekuchen sofort bei 180°C für ca. 20 – 25 Minuten backen.
- 4** Passend mit rotem Zwiebelconfit, Ofentomaten oder Frühlingslauchsauce servieren.



## Empfehlung unserer Biersommeliere BERG ULRICHSBIER

Stammwürze 12,7%  
Alk. Vol. 5,3%  
Gebraut mit hellem Gerstenmalz und geschältem Röstmalz – vergoren in der Bottich-Gärung und für die zweite Gärung im Reifetank aufgekraut.





## GASTHAUS ZUM LAMM - WENDLINGEN AM NECKAR

Familie Mutzbauer

Kirchheimer Straße 26 • 73240 Wendlingen am Neckar • Tel. 07024 7296

[www.lamm-wendlingen.de](http://www.lamm-wendlingen.de)



# SCHWEINE BÄCKCHEN ROTWEINSOSSE

## REZEPT für 4 Personen

- 8–12 Schweinebäckchen je Größe (ca. 650 g)
- 2 große Zwiebeln
- 2 Karotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Mehl
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Öl zum Anbraten
- 125 ml Rotwein
- 200 ml Brühe
- 1–2 Lorbeerblätter
- 1 EL Tomatenmark

Außerdem zusätzlich:

- 1 EL Mondamin, kaltes Wasser
- Salz, Paprikapulver und schwarzer Pfeffer
- 1 EL Knorr Saucenpulver

## ZUBEREITUNG

**1** Schweinebäckchen von unnötigem Fett und Hautresten mit einem Messer befreien. Anschließend die Schweinebäckchen auf beiden Seiten mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Mehl darüber streuen und die Fleischstücke damit etwas benetzen. In einem Schmortopf mit passendem Deckel das Öl erhitzen und das Fleisch auf beiden Seiten anbraten.

**2** Die Zwiebeln und Karotten in grobe Würfel, Knoblauch in kleine Stücke schneiden und zu den gut angebratenen Bäckchen geben. Kurz mitbraten lassen und danach das Ganze vermischen und noch ein bis zwei Minuten weiter schmoren lassen. Mit Tomatenmark tomatisieren, mit Trollinger Rotwein ablöschen und kurz Einkochen lassen.

Den Vorgang des Einkochens 2–3 mal wiederholen. Anschließend Brühe, Lorbeerblatt und eventuell etwas Salz hinzugeben und einmal aufkochen lassen.

**3** Anschließend die Temperatur der Herdplatte zurück-schalten, Schmortopf zudecken und noch ca. 60–80 Minuten langsam weiter schmoren lassen. Zwischendurch nachsehen, ob noch etwas Flüssigkeit nachgegossen werden muss. Wenn das Fleisch weich und zart ist, dieses aus dem Topf nehmen, das Lorbeerblatt herausfischen.

**4** Die Soße auf die zu benötigte Soßenmenge mit Brühe oder Wasser auffüllen, anschließend je nach Wunsch durch ein Sieb seihen, oder samt dem darin enthaltenen Gemüsstückchen mit einem Stabmixer fein pürieren.

**5** Etwas Speisestärke mit kaltem Wasser in einer Tasse verrühren und die Soße damit andicken. Dabei den Topf zuerst zur Seite ziehen, das Mondamin/Wassergemisch mit einem Schneebesen in die Soße einrühren. Anschließend den Topf wieder auf die Heizquelle zurückschieben und unter Rühren mit dem Schneebesen aufkochen lassen. Die Soße nach persönlichem Geschmack mit Salz, Pfeffer und etwas Knorr Saucenpulver abschmecken.

**6** Für die Beilage Kartoffeln (festkochende Kartoffeln vom Vortag) in Scheiben schneiden und in Butterschmalz knusprig anbraten und zusammen mit den Schweinebäckchen und einem grünen Blattsalat servieren.



Empfehlung unserer  
Biersommeliere

## BERG BRÄUMEISTER PILS

Stammwürze 11,9%

Alk. Vol. 5,0%

Gebraut mit Albkorn-Gerstenmalz – 4-Sorten-Hopfung – vergoren in der Bottich-Gärung und für die zweite Gärung im Reifetank aufgekraut.

BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN | 89584 EHINGEN-BERG

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

## GASTHOF LAMM - BAD URACH-HENGEN

Familie Mock

Jakob-Reiser-Straße 36 • 72574 Bad Urach-Hengen • Tel. 07125 3522 • [www.gasthof-lamm-hengen.de](http://www.gasthof-lamm-hengen.de)



# SCHMORBRATEN WEINSOSSE SPÄTZLE KARTOFFELSALAT

## REZEPT für 4 Person

### Rinderschmorbraten

- 1 kg Rindfleisch (Hüfte)
- 2 Zwiebeln
- ½ Stange Lauch
- ½ Knolle Sellerie
- ¼ l Rotwein
- 250 ml Brühe (Fleischbrühe)
- Etwas Tomatenmark

### Kartoffelsalat

- 1/8 l Brühe
- 1 kg Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- Salz, Pfeffer, Essig, Öl

### Spätzle

- 4 Eier
- 400 g Mehl

## ZUBEREITUNG

**1** Den Braten mit Salz und Pfeffer würzen und im Schmortopf scharf anbraten. Eine Zwiebel und die ½ Knolle Sellerie in ca. 1 cm große Würfel schneiden und kurz mitbraten. Dann den in ca. 1 cm dicke Ringe geschnittenen Lauch dazu geben und auch ca. 2 Minuten mitbraten. Tomatenmark hinzugeben und alles bei schwacher Hitze einige Minuten rösten. Mit Rotwein und Brühe ablöschen und mit dem Deckel verschließen. Ca. 1 Stunde bei schwacher Hitze bzw. bis zur gewünschten Konsistenz weichschmoren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**2** Topf mit Wasser und etwas Salz aufsetzen und zum Kochen bringen. Währenddessen das Mehl für die Spätzle in eine Schüssel sieben, die Eier hineinschlagen und mit Wasser und etwas Salz zu einem glatten, zähflüssigen Teig rühren. Mit einem Kochlöffel so lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft.

**3** Den Teig entweder mit einer Spätzlepresse oder einem Teigschaber ins sprudelnde Wasser drücken bzw. schaben. Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen mit einem Schaumlöffel abschöpfen, kurz mit kaltem Wasser abschrecken und bis zur weiteren Verwendung im Backofen bei ca. 60°C mit ein paar Butterflöckchen warm stellen.

Wer's „ganz schwäbisch“ möchte: In einer Pfanne etwas Butter erhitzen, Semmelbrösel und etwas Salz hinzugeben. Das Ganze schön knusprig bei schwacher Hitze anrösten und vor dem Servieren über die Spätzle geben.

**4** Die Kartoffeln je nach Größe ca. 20 bis 25 Minuten in Wasser kochen oder dämpfen. In der Zwischenzeit die Zwiebel fein würfeln. Danach die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Fleischbrühe in einem Topf kurz erhitzen und über die geschnittenen Kartoffeln geben. Danach die fein geschnittenen Zwiebeln dazugeben und mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer würzen. Alles gut vermengen. Stimmt die Konsistenz, fängt der original schwäbische Kartoffelsalat an zu „schmatzen“.

**5** Braten schneiden und mit der Sauce servieren. Spätzle und Kartoffelsalat extra dazu reichen.



### Empfehlung unserer Biersommeliere **BERG HERBSTGOLD**

Stammwürze 10,1%

Alk. Vol. 4,1%

Gebraut mit hellem Albkorn-Gerstenmalz, sowie den Spezialmalzen, Cara-Spezial und Caramüch-  
-vergoren in der Bottich-Gärung und für die zweite Gärung im Reifetank aufgekraust.



## LANDGASTHOF HOTEL HIRSCH IM GRÜNEN - MEHRSTETTEN

Familie Mandel

Süßweg 12 • 72537 Mehrstetten • Tel. 07381 2479 • [www.hirsch-im-gruenen.de](http://www.hirsch-im-gruenen.de)



# OMA LINA'S OFEN SCHLUPFER BERG BIER SCHAUM

## REZEPT für 4 Person

### Ofenschlupfer

- 130 g Äpfel
- 60 g altbackene Weckle
- 80 g Zucker
- 1 Prise Zimt
- 125 g Milch
- 1 Ei
- 1 Vanilleschote

### Berg Bier-Schaum

- 200 ml Berg Bier  
Original Hell
- 4 Eigelb
- 90 g Zucker
- 1 Messerspitze Zimt
- 1 Messerspitze Mondamin

## ZUBEREITUNG

- 1** Die Weckle in dünne Scheiben schneiden, die Äpfel schälen und ebenfalls in dünne Blättchen schneiden.
- 2** Eine Auflaufform mit Butter einfetten und die Weckle und Äpfel einfüllen.
- 3** Die Vanilleschote längs halbieren und das Vanillemark auskratzen. Mit der Milch, den Eiern und dem Zucker verrühren. Alles gleichmäßig über die Auflaufform gießen.
- 4** Den Ofenschlupfer bei 170°C (Umluft) ca. 25 – 30 Minuten backen.
- 5** Alle Zutaten für den Berg Bier-Schaum kurz aufmischen und in eine Edelstahl-Schüssel füllen. Wasser in einem Topf aufkochen und die Schüssel mit den Zutaten zum Berg Bier-Schaum daraufstellen. Die Masse sofort mit dem Schneebesen tüchtig aufschlagen und erst wieder aufhören, wenn die Soße cremig/luftig wird und schön andickt. Dann sofort vom Herd nehmen.
- 6** Den Ofenschlupfer in 4 Portionen teilen, üppig mit Puderzucker bestreuen und die heiße Biersoße in einer Saucière extra servieren.



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

Stammwürze 16,4%

Alk. Vol. 7,1%

Gebraut mit Weizen-, und Gerstenmalz, Weizencaramelmalz und Cara-Spezialmalz – vergoren in der Original Offenen Obergärung.

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

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



# GEFÜLLTE MARTINS GANS

## REZEPT für ein festliches Essen

### Martinsgans

- 1 junge Gans  
ca. 4,5 – 5,5 kg
- 1 Flasche Ulrichsbier

### Zum Braten

- 1 große Zwiebel
- 2 Karotten
- 1/3 Sellerie

### Für die Füllung

- 1 Stange Lauch
- 1/2 Zwiebel
- 3 Äpfel
- 2 Eier
- 2 Semmel vom Vortag
- Reichlich klein gehackter Petersilie
- Salz, Pfeffer
- Majoran
- Klein geschnittene Innereien

## ZUBEREITUNG

**1** Für die Füllung den Lauch und die Zwiebel waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Äpfel in Stifte und die Brötchen in grobe Würfel schneiden. Ebenso die Innereien in kleine Stücke schneiden oder durch den Wolf drehen.

**2** In einer Pfanne die Zwiebel, den Lauch und die Innereien mit etwas Öl sanft anbraten. Das Angebratene in einer Schüssel mit den Brotwürfeln, Salz, Pfeffer, Majoran, wie auch den Eiern zu einer geschmeidigen Füllung vermengen.

**3** Die Gans waschen, mit einem Küchentuch trocken tupfen und innen salzen. Anschließend die Füllung in den Bauch der Gans geben, die Öffnung mit einem Baumwollfaden zunähen und die Gans mit Salz, Pfeffer und Majoran einreiben. (Bei Bedarf die Flügel und Keulen ebenso festbinden, damit diese beim Braten nicht abstehen.)

**4** Die Gans nun auf einen Rost legen, darunter ein Blech für das abtropfende Fett einschieben und in aller Ruhe bei 135°C für 2,5 Stunden leicht braten lassen. Danach die Zwiebeln, Karotten und Sellerie auf das Blech dazugeben und mitbraten lassen.

**5** Nun den Backofen auf 200°C hochdrehen und nochmals eine weitere Stunde braten lassen. Die Gans immer wieder im Wechsel mit Gänsefett und Ulrichsbier übergießen, damit diese richtig knusprig wird.

**6** Für die Soße das Fett abschöpfen und alles durch ein Sieb streichen. Je nach Geschmack etwas Rotwein und Orangensaft oder klein geschnittene Orangwürfel dazu geben.

**7** Traditionell mit Semmelknödel und Apfelrotkohl servieren.

### Empfehlung unserer Biersommeliere

## BERG ST. ULRICHSBOCK



**Stammwürze 16,4%**

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

Gebraut mit hellem Gerstenmalz, Röstmalz, hellem und dunklem Caramelmalz – vergoren in der Bottich-Gärung und für die zweite Gärung im Reifetank aufgekraust.

**LANDGASTHOF AM KÖNIGSWEG · OHMDEN**

Familie Grampp

Hauptstraße 58 · 73275 Ohmden · Tel. 07023 9422929 · [www.landgasthof-koenigsweg.de](http://www.landgasthof-koenigsweg.de)



# REHRAGOUT ROTKRAUT SPÄTZLE

## REZEPT für 4 Personen

### Rehragout

- 600 g Rehkeule
- 300 ml Wildfond
- 120 ml Rotwein
- 80 g Tomatenmark
- 100 g Zwiebeln
- 60 g Karotten
- 60 g Knollensellerie
- Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Piment, Nelken, Sternanis

### Rotkraut

- 400 g Rotkraut frisch
- 50 g (Gänse-)Schmalz
- 60 ml Gemüsebrühe
- 80 ml Rotwein
- 120 g Apfelmus
- 120 ml Apfelsaft
- 60 ml Weißweinessig
- Salz, Pfeffer, Zucker, Wildgewürz, Speisestärke

### Spätzle

- 150 ml Eier
- 70 ml Eigelb
- 170 g Mehl (Type 550)
- 50 g Gries
- Salz

## ZUBEREITUNG

**1** Rehkeule in 3 cm große Stücke schneiden und in Sonnenblumenöl scharf anbraten. Gemüse ebenfalls klein schneiden und mit anbraten. Anschließend das Tomatenmark kurz mitbraten und alles mit Rotwein und Wildfond ablöschen. Gewürze zugeben und langsam köcheln lassen bis die Rehstücke schön weich sind.

**2** Rotkraut in Streifen schneiden und in (Gänse-)schmalz anbraten. Zucker zugeben und kurz karamellisieren lassen. Anschließend die restlichen Zutaten zugeben und solange kochen bis das Rotkraut noch leichten Biss hat. Bei Bedarf mit Speisestärke abbinden.

**3** Alle Zutaten für die Spätzle in eine Küchenmaschine geben und 20 Minuten kneten lassen. Den Teig anschließend 30 Minuten ruhen lassen und in gesalzenem kochenden Wasser mit Hilfe einer Spätzlepresse drücken. Die fertigen Spätzle kurz in Butter schwenken und zusammen mit dem Rotkraut und dem Rehragout servieren.



Empfehlung unserer  
Biersommeliere

## BERG WEIHNACHTS- BIER

**Stammwürze 13,6%**  
**Alk. Vol. 5,8%**

Gebraut mit hellem Gerstenmalz, Röstmalz, hellem und dunklem Caramelmalz – vergoren in der Bottichgärung und für die zweite Gärung im Reifetank aufgekraust.