

**Hobbyköche „Freiämter Chuchi“  
Montag, 25. April 2016**



**Menue  
„Bierrezepte“**

**Bier-Grissini**



**Spinat-Bier-Spätzli mit  
Spiegelei und Balsamico-Bier-Jus**



**Cannelloni von Kaninchenfilet mit  
Steinpilzen und glasierten Äpfeln**



**Feigenkompott mit süssem Bierschaum**



## Bier-Grissini



---

### Zutaten

|          |                             |
|----------|-----------------------------|
| 500 g    | Weissmehl                   |
| 100 ml   | Olivenöl                    |
|          | Salz, Pfeffer aus der Mühle |
| 25 g     | Hefe                        |
| 1 EL     | Zucker                      |
| 1 1/2 TL | Salz                        |
| 300 ml   | Bier                        |

### Zubereitung

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig auswallen, zu einer Rolle formen, leicht einölen und in einem passenden Gefäß mit Klarsichtfolie abgedeckt an einem kühlen Ort gehen lassen.

Die Teigrolle um die Hälfte flach zusammendrücken und 2 cm dicke Würste davon abschneiden. Diese mit den Handflächen hin- und herrollend vorsichtig zu Grissini ziehen.

Auf einem Lochblech im Backofen bei 200 Grad 10 Minuten goldbraun ausbacken.

---

## Spinat-Bier-Spätzli mit Spiegelei und Balsamico-Jus

---



### Zutaten

#### Spätzli

|        |  |
|--------|--|
| 100 g  | Spinat, blanchiert, sehr gut abgetropft, gehackt |
| 200 g  | Weizenmehl                                       |
| 100 g  | Hartweizengriess                                 |
| 30 g   | Lauch  |
| 3 St   | grosse Eier                                      |
| 150 ml | Bier   |

Butter zum Anbraten

Salz

#### Balsamico-Bier-Jus

|        |  |
|--------|--|
| 1 EL   | Zucker   |
| 100 ml | Bier   |
| 3 EL   | alter Balsamicoessig                                     |
| 200 ml | Kalbsjus   |
| 20 St  | Wachteleier od. ersatzweise<br>4 – 8 normale Eier        |
| 50 g   | schwarzer Périgordtrüffel, in<br>feine Scheiben gehobelt |

### Zubereitung

Den Spinat mit Mehl, Hartweizendunst, Eiern, Salz und Bier so lange zu einem Teig schlagen, bis er Blasen bildet. Den Teig vom Brett in kochendes Salzwasser schaben. Die Spätzli, sobald sie an die Oberfläche steigen, mit einer Lochkelle herausheben, in Eiswasser abschrecken, abtropfen lassen und mit ein wenig Olivenöl vermischen. Kühl stellen.

Für den Jus den Zucker in einem kleinen Pfännchen schmelzen und leicht karamellisieren lassen, ohne dass er Farbe nimmt, mit Balsamico und Bier ablöschen, dann mit dem Kalbsjus aufgiessen und zu Saucenkonsistenz einkochen.

In einer beschichteten Pfanne etwas Butter schmelzen, die Spätzli darin anbraten und leicht Farbe annehmen lassen.

Gleichzeitig in einer zweiten Pfanne nochmals Butter schmelzen und die Wachteleier oder Eier braten. Zusammen mit den Spätzli anrichten und mit Trüffelscheiben garnieren.

## Cannelloni von Kaninchenfilet mit Steinpilzen und glasierten Äpfeln

---



### Zutaten

1 Pack Lasagneteigblätter  
8 Kaninchenfilets  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

300 ml Bier  
4 Äpfel  
50 g Zucker  
10 Steinpilz, geputzt  
Olivenöl zum anbraten

Knoblauchzehe mit Schale, gequetscht  
Chillischote, mit einer Messerspitze einige Male eingeritzt

### Zubereitung

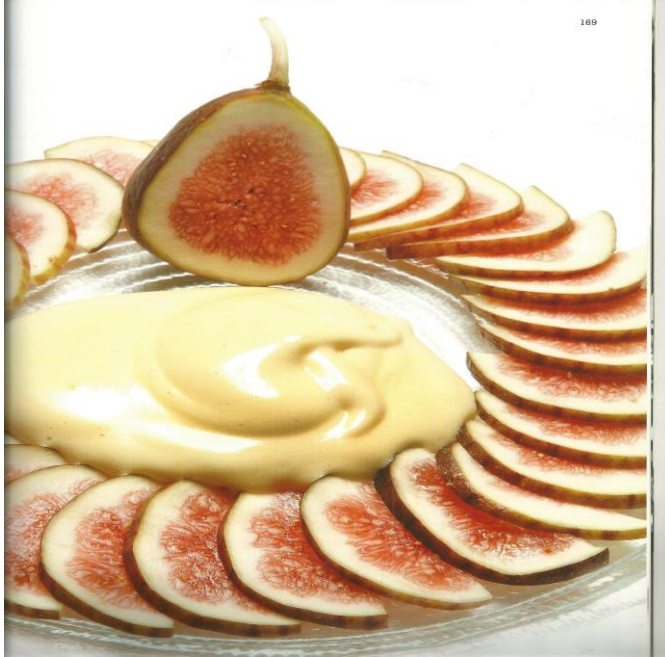
Die Lasagneteigblätter in kochendem gesalzenem Wasser gar ziehen lassen, herausheben und abtropfen lassen. Die Teigblätter auf die zum Umwickeln der Kaninchenfilets benötigte Grösse zurechtschneiden. Die Filets salzen, pfeffern und in den Teig einwickeln, auf ein geöltes Blech oder in eine eingölte Gratinform legen und etwa ½ Zentimeter hoch Bier angiessen. Im vorgeheizten Ofen zugedeckt bei 180 Grad 18 bis 20 Minuten garen.

Die Äpfel halbieren, entkernen und jeweils in 6 Spalten teilen. In einer Pfanne den Zucker schmelzen und die Apfelspalten darin karamellisieren, mit dem restlichen Bier (ca. 150 ml) ablöschen und glasieren.

Die Steinpilze würzen, kurz in heissem Öl schwenken und zusammen mit Knoblauch und Chillischote zu den Äpfeln geben. Alles über die fertig gegarten Cannelloni verteilen und servieren.

## Feigenkompott mit süßem Bierschaum

---



### Zutaten

|     |    |            |
|-----|----|------------|
| 8   | St | Feigen     |
| 300 | ml | Bier       |
| 3   | EL | Wasser     |
| 50  | g  | Rohrzucker |
| 4   |    | Eigelb     |

### Zubereitung

Die Feigen in feine Scheiben schneiden und anrichten. Das Bier mit dem Zucker auf die Hälfte einkochen und abkühlen lassen. Dann den Bierzuckerfond mit den Eigelben über einem heißen Wasserbad zu einem steifen Schaum aufschlagen. Vom Wasserbad nehmen und weitere 10 Minuten kaltschlagen. Als Dip zu den Feigen servieren.