



Weihenstephan
ÄLTESTE BRAUEREI DER WELT

PRÄSENTIERT

Gemüseküche trifft auf Bier

WWW.WEIHENSTEPHANER.DE



Wenn die Gemüseküche auf die Welt des Bieres trifft, kommen einzigartige Rezepte heraus.

Vier Food-Pairing-Tipps mit Bier

1. Gleich und Gleich gesellt sich gern

Ähnliche Geschmacksrichtungen in der Speise sowie in der Bierspezialität können einander harmonische Stützen sein.

- süß zu süß
- fruchtig zu fruchtig
- zart zu zart
- rauchig zu Geräuchertem

Ein leichtes Gericht wie beispielsweise ein bunter Salat oder eine Gemüsespeise kann durch ein wuchtiges Bier mit ausgeprägtem Charakter geschmacklich übertönt werden.

2. Gegensätze ziehen sich an

Wenn die Speise oder das Bier sehr dominant ist, dann sollte man den Star auf dem Teller oder im Glas glänzen lassen. Mit einem ebenso herausragenden Geschmack zu kontrastieren, überfrachtet die Geschmacksnerven.

3. Zu zweit geht's besser

Wenn sich Bier und Speise gegenseitig noch besser machen – nicht ergänzen, sondern sich anspornen, dann ist das ein ganz besonderes Geschmackserlebnis.

4. Abrunden

Gewürze wie Chili oder Cayennepfeffer sind eine Herausforderung für die feinjustierten, westlichen Geschmacksnerven. Ein milderndes Bier nimmt der Schärfe die Spitze, ohne den Geschmack zu überdecken. Das Aroma kommt besser zur Geltung. Das gilt auch für üppige Gerichte, die viel Fett oder Zucker enthalten. Sie werden in Kombination mit dem passenden Bier bekömmlicher.

Die kreativen Rezepte wurden vom Brünstüberl Weihenstephan mit Küchenchef Sven Schermoks und Juniorchef Alex Willems entwickelt.

Raffinierte Zucchini im Bierteig ausgebacken mit roter Bete

Zutaten (4 Personen)

- 500 g Rote Bete
- 1 Apfel
- 3 EL weißer Aceto balsamico
- 2 EL Olivenöl
- 5 Stiele Minze
- 1 Esslöffel Sesamöl
- 2 Eier getrennt
- 150 ml Weihenstephaner Hefeweißbier (oder Alkoholfrei)
- ½ Zitrone (Saft)
- 200 g Dinkelmehl
- 4 EL Sesam geröstet
- 2 mittelgroße Zucchini
- Rapsöl zum Braten
- 250 g Crème fraîche
- 1 TL grobkörniger Senf
- 1 TL Ahornsirup
- Salz, Pfeffer und Kurkuma

Zubereitung:

1. Die geschälte und gekochte Rote Bete sowie den Apfel in Würfel schneiden.
2. Die Minze waschen, abzupfen und in feine Streifen schneiden.
Mit Sesamöl, Zitronensaft, Olivenöl, weißem Balsamico, Salz, Pfeffer und Ahornsirup vermengen, um ein Dressing herzustellen.
3. Die Rote Bete und Apfelwürfel mit dem Dressing vermengen.
4. Die Zucchini schräg in Scheiben schneiden und anschließend von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die zwei Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen.
6. Das Dinkelmehl in eine Schüssel geben, das Weihenstephaner Hefeweißbier zufügen und dabei mit dem Schneebesen ständig rühren, damit keine Klümpchen entstehen. Eigelb und Sesam hinzufügen und zu einem dickflüssigen Teig verrühren.
7. Das steif geschlagene Eiweiß vorsichtig unter den Teig heben.
Hier mit ein bisschen Gefühl arbeiten, damit der Teig auch schön luftig bleibt.
8. Die Zucchinistreifen durch den Teig ziehen, sodass diese von allen Seiten gut vom Teig umhüllt sind und in einer Pfanne mit etwas Rapsöl ausbacken.
9. Die Crème fraîche mit Salz, Pfeffer, grobem Senf, Kurkuma und etwas Ahornsirup würzen.
10. Rote-Bete-Salat mit den im Bierteig ausgebackenen Zucchini auf Tellern anrichten und mit dem Dip servieren.



30 Minuten



Bierbegleitung:

Serviert werden die Zucchini im Bierteig mit einem Weihenstephaner Vitus.

Würziges Bierrisotto mit Gurken, Tomaten, Kräutern und Parmesan

Zutaten (4 Personen)

- 1 Schalotte
- 50 g Butter
- 400 g Risotto-Reis
- 250 ml Gemüsebrühe
- 0,33 Liter Weihenstephaner Hefeweißbier (oder Alkoholfrei)
- 3-5 Zweige frischer Thymian
- 100 g Parmesan, fein gerieben
- Salz, Pfeffer
- ½ Salatgurke
- 2 mittelgroße Tomaten

Zubereitung:

1. Schalotte fein würfeln und in einem Topf mit der Hälfte der Butter bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen.
2. Risotto-Reis hinzufügen und nach und nach mit Gemüsebrühe und Weihenstephaner Hefeweißbier aufgießen und währenddessen kontinuierlich rühren.
3. Das Risotto auf niedriger Flamme köcheln lassen, bis es noch etwas Biss hat. Dann die restliche Butter und Parmesan unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Gurken waschen, schälen, halbieren, mit einem Löffel entkernen und in feine Würfel schneiden. Die Tomaten halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Beide Zutaten vorsichtig unter das Risotto heben.
5. Frischen Thymian waschen, Blättchen abzupfen und zum Bierrisotto hinzugeben.
6. Das Risotto auf Tellern anrichten und mit den Gurken- und Tomatenwürfeln garnieren.

Bierbegleitung:

Serviert wird das Bierrisotto mit einem Weihenstephaner Hefeweißbier.



35 - 45 Minuten

Weihenstephaner Hefeweißbier



Bierstil: Hefeweizen hell

Alkoholgehalt: 5,4% vol

Stammwürze: 12,7% Gew.

Bitterwert: 14 IBU

Hefestamm: obergärig

Hopfensorte: Herkules, Perle

Ideale Trinktemperatur: 6 bis 8 °C

Farbe: Naturtrübes Bernstein

Sensorische Beschreibung: Die obergärige, unfiltrierte Bierspezialität, für die die Bayerische Staatsbrauerei international bekannt ist, präsentiert sich im Glas mit einem opalisierenden Bernstein und dem wichtigen, cremig-weichen Schaum. In der Nase kitzelt eine Fruchtigkeit geprägt aus Banane, Zitrone und Limette untermalt durch Nelke. Im Geschmack lassen sich weiterhin Honigmelone, Orange, Pfefferminze, Zitronengras erahnen. Im Abgang sorgt eine leichte Säure für einen harmonischen Gesamteindruck. Das Weißbier ist frisch und mit einer eleganten Rezenz ausgestattet.

Glaskultur: Serviert werden sollte das Weißbier in einem typischen Weißbierglas beispielsweise dem Weißbierglas Stephani., das sich nach oben verbreitert und so die eleganten Aromen in die Nase transportiert. Das Glas kann für ein optimales Trinkerlebnis vorgekühlt sein.

Food-Pairing: Helle Fleischgerichte, die mit milden Röstaromen daherkommen. Fruchttige, scharfe Speisen wie beispielsweise Currys werden durch die Süße exzellent abgerundet. Milde, junge Käsesorten wie Mozzarella oder Sauermilchkäse sowie bayerisch-klassisch: Obazda mit Breze. Weizen-, Dinkel- oder Emmerbrote, eher mild, aber mit einer leichten Säure durch den Sauerteig, sollte jedoch nicht zu dominant sein und unterstützt die leichte Säure im Abgang des Weißbieres perfekt.

Weihenstephaner Vitus



Bierstil: Weizenbock hell

Alkoholgehalt: 7,7% vol

Stammwürze: 16,5% Gew.

Bitterwert: 17 IBU

Hefestamm: untergärig

Hopfensorte: Herkules, Perle

Ideale Trinktemperatur: 8 bis 10 °C

Farbe: mattgold

Sensorische Beschreibung: Eine ganz besondere Bierspezialität und der Goldjunge der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan. Er konnte die Bierkenner wie auch Experten weltweit immer wieder überzeugen und viele Medaillen internationaler Bierwettbewerbe für sich gewinnen. In der jüngeren Vergangenheit hat der Vitus daher bei fast jedem hochrangigen Bierwettbewerb eine Goldmedaille erhalten. Dazu gesellen sich diverse Auszeichnungen in Silber und Bronze. Er zeigt sich mit einem opalisierenden Mattgold, das schon in ein Messing übergeht, mit einer wunderbar dichten, feinporigen Schaumkrone und bietet ein wuchtiges Mundgefühl mit einer schmeichelnden Textur. Das Aromaprofil ist komplex und macht jeden Schluck zu einem vielschichtigen Geschmackserlebnis, bei dem es intensive Bananen-, Zitronen-, Orangen-, Aprikosennoten zu entdecken gibt. Ein Hauch Honig rundet die Süße ab, die wunderbar in eine ganz dezente Hopfenbittere eingebunden ist.

Glaskultur: Serviert werden sollte der Vitus in einem Glas mit einem größeren Durchmesser wie beispielsweise einem üppigen, bauchigen Rotweinglas, um den komplexen Aromen ausreichend Gelegenheit zur Entfaltung zu geben.

Food-Pairing: Er kann bei kräftigen Braten, genauso wie scharfen Gerichten, nicht nur die Aromenintensität harmonisch vollenden, sondern auch die Schärfe perfekt abmildern. Aus diesem Grund eignet sich auch reifer, würziger Hartkäse wie beispielsweise ein gereifter Comté, Greyerzer oder ein Appenzeller. Genauso wie würzige, scharfe Brote wie Chilibaguette, Paprikabrot, Brote mit Gewürzen wie Curry oder Pfefferschoten. Ein wunderbarer Dessertbegleiter, der fruchtige, süße Speisen zu einem herrlichen Genusserlebnis macht.

Alkoholfrei gefällig?

Natürlich funktionieren die Rezepte und schmecken die Gerichte auch bestens mit den alkoholfreien Varianten der Bierspezialitäten. Statt des Weihenstephaner Hefeweißbier können Sie das alkoholfreie Weißbier der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan in der gleichen Menge einsetzen.



Die alkoholfreien Bierspezialitäten der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan, ober- sowie untergärig, werden mit einem speziellen Verfahren hergestellt: der Vakuum-Fallstromverdampfung. Es handelt sich hierbei um ein besonders aufwendiges, aber auch schonendes Verfahren, bei dem einem vollständig vergorenen und gereiften Bier durch Erwärmung im Vakuum der Alkohol entzogen wird. Dadurch bleiben der ursprüngliche Biergeschmack und der Charakter des Bieres weitgehend erhalten. Zudem schmeckt das alkoholfreie Bier weniger süß und ist deutlich kalorienärmer als bei der „gestoppten Gärung“. Bei diesem gängigen Verfahren wird die Gärung vorzeitig abgebrochen, um die Alkoholbildung zu vermeiden. Die so hergestellten alkoholfreien Biere sind süßer, da mehr Restzucker im Endprodukt enthalten ist - bei der Methode der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan ist der Zucker dagegen komplett vergoren, so dass der originale Biergenuss voll erhalten bleibt.

„Wir setzen auf ein schonendes, naturnahes Entalkoholisierungsverfahren, agieren also physikalisch, mit dem der volle Geschmack der jeweiligen Bierspezialität erhalten bleibt. Dabei wird der Alkohol erst nach dem traditionellen Brauprozess und der vollen Reifephase schonend entzogen.“

>> Prof. Dr. Josef Schrädler <<

