

**M E N U \*\*Kochen mit Bier\*\***

**vom 12. Februar 2019**

\*

**Gemüsetips mit Crackers**

\*

**Käsetarte**

\*

**Biervoressen mit Kartoffelstock  
Karotten**

\*

**Bier-Cupcakes**

# Käsetarte

## Zutaten: (4 Personen)

3 EL Olivenöl  
2 Zwiebeln weiss (in Scheiben)  
1 Zwiebel rot (in Scheiben)  
150 g Fenchel (in Scheiben)  
3 Knoblauchzehen (in Scheiben)  
200 g Champignon (in Scheiben)  
2 TI Zucker  
125 ml Stout-Bier  
2 TI Thymianblätter  
Meersalz, Pfeffer  
1 Rolle Blätterteig rechteckig  
150 g Gorgonzola  
1 Ei

150 g Rucola-Salat  
Olivenöl  
Balsamicoessig  
Meersalz

## Zubereitung:

Zwiebelscheiben mit Öl anbraten, Hitze reduzieren, ca. 3 Min. weiterschmoren. Beiseite legen.

Fenchelscheiben ca. 5 Min. schmoren lassen. Knoblauch und Pilze dazugeben, Zucker, Bier, Thymian beifügen, dann die Zwiebeln untermischen, salzen, pfeffern und weiter schmoren bis die Flüssigkeit weg ist. Alles beiseite stellen.

Blätterteig in 6 Rechtecke teilen. 1 cm Rand mit dem Messer leicht einschneiden. Oben zubereitete Mischung auf Rechtecke verteilen. Käse über die Mischung krümeln. Teigländer mit Ei einstreichen.

Backofen 200 ° vorheizen, Backen ca. 12 Minuten.

Salat zubereiten.

# Biervoessen mit Kartoffelstock

## Zutaten: (4 Personen)

600 g Schweinsvoessen  
2 Zwiebeln  
2 Nelken  
2 Lorbeerblätter  
1 Chilischote  
5 El Olivenöl  
3 dl Usterbräubier Original  
400 g Karotten  
2 El Bratensauce  
2 El Tomatenmark  
4 dl Wasser  
Salz, Pfeffer, Fleischgewürz

1 kg Kartoffel  
1 Fl Uschterbräu dunkel  
Butter  
Salz

## Zubereitung:

Fleisch würzen und in Oel anbraten. Zwiebel, Chili und Lorbeerblatt begeben, salzen, pfeffern, mit Bier ablöschen, 5 Min. kochen lassen. Karotten schälen und gleichmässige Stücke schneiden, begeben. Bratensauce, Tomatenmark und Wasser begeben, zugedeckt ca. 1 ½ h weitergaren.

Kartoffeln in Stücke schneiden, in Salzwasser ca. 25 Min. kochen. Zerdrücken, Bier und Butter begeben.

# Bier-Cupcakes

## Zutaten: (12 Personen)

325 g Butter  
150 g Doppelrahmfrischkäse  
250 g Zucker  
2 Eier  
1 P. Vanillezucker  
100 g saure Sahne  
150 g Mehl  
60 g Backkakao  
1 TI Backpulver  
1 Prise Salz  
500 ml dunkles Bier  
250 g Puderzucker  
50 g Baumnüsse

## Zubereitung:

Backofen auf 170 ° vorheizen  
1 Muffinblech mit Papierförmchen auslegen  
175 g Butter mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren  
Eier unterheben, dann die saure Sahne. Mehl mit Kakao, Backpulver und Salz vermischen und abwechselnd mit 200 ml Bier unterrühren.  
Teig in Papierförmchen füllen und 30 Min. mit 170 °backen.

Für das Frosting: 300 ml Bier köcheln lassen bis etwas 3 El noch vorhanden sind.  
Abkühlen lassen.

Puderzucker mit 150 g Butter schaumig schlagen. Frischkäse löffelweise unterrühren, zum Schluss den Biersirup einrühren. Mit Spritzbeutel auf Muffins verteilen.

Baumnüsse mit Zucker karamellisieren und Muffins verzieren.