

“Böckle on Tour” zu Gast in Rothaus

Rezept für 4 Personen

Einkaufsliste:

Gebranntes Märzensüppchen:

40 g Butterschmalz
80 g Hartweizengrieß
20 g Kandiszucker
150 ml Märzenbier (Exportbier)
600 ml Fleischbrühe
etwas Schnittlauch
Salz & Pfeffer

Für die Biergraupen

3 EL Rapsöl
2 St. Schalotten
1 Zehe Knoblauch
250 g Perlgraupen
2-3 Blätter Gundermann
0,2 Liter Pils
850 ml Fleischbrühe
Frischer Parmesan

Für die Geschmorte Schweinsbäckle

2 EL Butterschmalz
8 schlachtfrische Schweinsbäckle
50 g Karotten
50 g Sellerie
60 g Zwiebeln
40 g Lauch
1 EL Tomatenmark
250 ml kräftiger Rotwein
250 ml dunkler Kalbsfond
2 EL Pestosenf
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Gebranntes Märzensüppchen:

Butterschmalz in einem Topf erhitzen, den Hartweizengrieß hinzufügen und bräunen. Den Kandiszucker hinzufügen, das ganze leicht karamellisieren. Mit Märzenbier zügig ablöschen, anschließend kurz aufkochen. Den Suppenansatz mit einer kräftigen Fleischbrühe ablöschen. Die Suppe einige Minuten kochen bis sie durch den Grieß die gewünschte Bindung angenommen hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit etwas geschnittenem Schnittlauch garnieren.

Timos Tipp:

Der Geschmack der Biersuppe entfaltet sich erst durch entsprechendes Bräunen von Hartweizengrieß. Wird er beim Bräunen allerdings zu dunkel, wird die Suppe bitter. Orientiert euch bei der Farbgebung am besten an der Herstellung einer dunklen Mehlschwitze.

Geschmorte Schweinsbäckle auf Biergraupen:

Für die Geschmorte Schweinsbäckle

Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Die Schweinsbäckle zum Butterschmalz geben. Von allen Seiten scharf anbraten.

Zwischenzeitlich das Röstgemüse in gleichmäßig große Stücke schneiden. Die Schweinsbäckle aus dem Bräter nehmen und bereitstellen. Das Wurzelgemüse der Reihenfolge nach im selben Bräter rösten. Tomatenmark hinzufügen und ebenfalls mit angehen lassen. Mit Rotwein ablöschen, anschließend einkochen lassen, den dunklen Kalbsfond zugießen. Die Schweinsbäckle würzen, mit Pestosenf einreiben, dann in den Soßenansatz legen. Den Bräter bei 180 Grad für ca. 30 Minuten in den Ofen schieben. Die Schweinsbäckle nach 15 Minuten wenden, anschließend aus der Soße nehmen. Die Soße durch ein Sieb streichen, gegebenenfalls reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schweinsbäckle gefällig anrichten, mit Soße nappieren.

Timos Tipp:

Sehr lecker schmeckt dieses Gericht auch wenn man die Soße zum Schluss mit dem restlichen Pestosenf abschmeckt. Sollen die Bäckchen so richtig auf der Zunge zergehen, die Garzeit auf ca. 2 Stunden erhöhen, dabei ständig etwas Fond nachgeben.

Für die Biergraupen

Etwas Rapsöl in einem Topf erhitzen. Die geschälten Schalotten sowie den Knoblauch in feine Würfelchen schneiden.

Schalotten und Knoblauch in Rapsöl anschwitzen. Die Graupen hinzufügen, ebenfalls anschwitzen. Den Graupenansatz mit Bier ablöschen, mit Fleischbrühe auffüllen. Die Biergraupen für ca. 15 Minuten unter ständigem Rühren leise köcheln lassen.

Einige Gundermannblättchen fein hacken und untermengen. Vor dem Anrichten etwas frischen Parmesan über die Graupen hobeln.

Timos Tipp:

Die Graupen sollten beim Anrichten die Flüssigkeit vollständig aufgenommen haben. Für Liebhaber leichterer Biere empfiehlt sich ein Märzen bzw. Exportbier. Da es milder gehopft ist entfaltet es weniger Bitterstoffe als Pils.