



Weihenstephan
ÄLTESTE BRAUEREI DER WELT

PRÄSENTIERT

Zwei leckere Festspeisen mit Bier

WWW.WEIHENSTEPHANER.DE



Die kalten Wintertage stehen bevor und bieten die perfekte Gelegenheit, sich mit köstlichen Speisen und erfrischendem Bier in festlicher Atmosphäre zu verwöhnen.

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.

Herzhafte Biersuppe mit Brotchips

Zutaten (4 Personen)

Biersuppe:

- 1 Zwiebel (ca. 50 g)
- 1 Knoblauchzehe
- 40 g Butter
- 60 g Weizenmehl Type 405
- 500 ml Hühnerbrühe (alternativ Gemüsebrühe)
- 250 ml Weihenstephaner Hefeweißbier (oder Alkoholfreies)
- Zucker, Salz, Pfeffer, Muskat
- 300 ml Sahne
- frische Kresse als Garnitur (bei Bedarf)

Brotchips:

- dünne Scheiben Baguette
- Olivenöl (nach Bedarf)
- Salz, Pfeffer
- Backpapier

Bierbegleitung:

Serviert wird die Biersuppe mit einem Weihenstephaner Hellen.

Zubereitung:

1. Zwiebel und Knoblauch schälen, sehr fein würfeln. Butter in einem großen Topf bei mittlerer Hitze zergehen lassen, Zwiebel und Knoblauch in Butter glasig anschwitzen. Mit Mehl bestäuben und unter ständigem Rühren mit Hühnerbrühe (alternativ Gemüsebrühe) und Weihenstephaner Hefeweißbier ablöschen.
2. Einige Minuten auf niedriger Flamme köcheln lassen, eine Prise Zucker zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
3. In der Zwischenzeit Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Baguettescheiben dünn mit einem Pinsel mit Olivenöl bestreichen, bei Bedarf mit ein wenig Salz und Pfeffer würzen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech für ca. 15 Minuten knusprig rösten lassen (Achtung: Die Backzeit kann je nach Backofen variieren!).
4. Zum Schluss der Garzeit die Sahne unter kontinuierlichem Rühren zur Suppe hinzufügen und kurz aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und mit einem Stabmixer kurz aufschäumen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
5. Suppe in Tellern mit Kresse garniert zusammen mit den Brotchips servieren.



30 Minuten



160 °C Umluft



Kalbsbraten mit Kaisersenf-Biersauce

Zutaten (4 Personen)

- 1 kg Kalbsschulter oder Nuss
- 2 EL Rapsöl
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Karotten
- 1/2 Sellerieknolle
- 2 Zwiebeln
- 150 g Tomatenmark
- 250 ml Weihenstephaner Hefeweißbier
(oder Alkoholfreies)
- 500 ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer
- Frische Kräuter
(Thymian, Rosmarin, Liebstöckel)
- 50 g grobkörniger Senf
- 200 g Sauerrahm
- 600 g mittelgroße Kartoffeln
- 1 Brokkoli
- 300 g Zuckerschoten

Zubereitung:

1. Sellerie und eine Karotte waschen, schälen und in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein schneiden.
2. Die Kalbsschulter kalt abbrausen, trocken tupfen und in heißem Öl in einem Bräter oder einer großen Pfanne von allen Seiten scharf anbraten.
3. Geschnittene Sellerie, Karotte, Zwiebeln und Knoblauch zum Fleisch dazugeben.
4. Das Tomatenmark mit anbraten und alles anschließend mit Gemüsebrühe und dem Weihenstephaner Hefeweißbier ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Den Braten bei niedriger Hitze 1 bis 1 ½ Stunden langsam schmoren lassen.
6. Währenddessen Brokkoli, Zuckerschoten und die übrige Karotte waschen, in ca. 2 cm dicke Streifen schneiden.
7. Die Kartoffeln waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Zusammen mit dem restlichen Gemüse ca. 15 Minuten in einem Topf mit Salzwasser vorkochen.
8. Nachdem der Braten gar ist, die Sauce und das Gemüse aus der Pfanne durch ein Sieb passieren. Mit grobkörnigem Senf und Sauerrahm abrunden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Die vorgekochten Kartoffeln in etwas Olivenöl mit geschnittenen, frischen Kräutern anbraten.
10. Vorgegartes Gemüse in Butter schwenken. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.
11. Den Braten in Scheiben schneiden und auf einem Teller mit der Sauce und den Kartoffeln sowie dem Gemüse servieren.



2 Stunden

Bierbegleitung:

Serviert wird der Kalbsbraten mit einem Weihenstephaner Vitus.

Weihenstephaner Helles

Bierstil: Helles

Alkoholgehalt: 4,8% vol

Stammwürze: 11,1% Gew.

Bitterwert: 16 IBU

Hefestamm: untergärig

Hopfensorte/Bitterwert: Hallertauer Select, Saphir

Ideale Trinktemperatur: 6 bis 8 °C

Farbe: Helles Goldgelb



Sensorische Beschreibung: Das Helle zeigt sich glanzfein in einem strahlenden Goldton im Glas, ein schneeweißer, feinporiger und stabiler Schaum liegt obenauf. In die Nase strömen liebliche Malznoten und eine sanfte Würze. Das Mundgefühl ist weich im Antrunk und leicht prickelnd. Auf der Zunge präsentiert sich das Helle perfekt ausbalanciert mit einer zarten Süße, einem Honig-Touch und einer milden Würze. Das Finish zeigt sich mit einer minimalen Herbe. Das Weihenstephaner Helle ist lieblich, mild und sanft im Aroma, also rundum süffig.

Glaskultur: Serviert werden sollte das Helle im Trumpfbecher, um den Malzaromen ausreichend Gelegenheit zur Entfaltung zu geben und die perfekte Balance zwischen Hopfen- und Malzaromen erleben zu können. Das Glas kann für ein optimales Trinkerlebnis vorgekühlt sein.

Food-Pairing: Durch seine ausgewogene Balance im Aromenspiel und milden Geschmack eignet sich das Helle als idealer Begleiter zu vielen Speisen: Typisch bayerische Gerichte wie Pfannkuchensuppe, Brotzeit und Schweinsbraten, Salat, Gerichte aus hellen Fleischsorten, Kräuterquark mit frischen Kartoffeln oder einer Pfeffer-Brezn, Kartoffelgerichte, milden Käsesorten wie Brie oder Obazda.

Weihenstephaner Hefeweißbier



Bierstil: Hefeweizen hell

Alkoholgehalt: 5,4% vol

Stammwürze: 12,7% Gew.

Bitterwert: 14 IBU

Hefestamm: obergärig

Hopfensorte/Bitterwert: 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.

Alkoholfrei gefällig?

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

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 <<

