

*Kleines*  
**BRAUHAUS**  
*Kochbuch*



**REGIONALIA**  
VERLAG

Kleines  
Brauhaus Kochbuch

## IMPRESSUM

Kleines Brauhaus Kochbuch

1. Auflage 2021

Regionalia Verlag,  
ein Imprint der Kraterleuchten GmbH,  
Gartenstraße 3, 54550 Daun

Alle Rechte vorbehalten

Innensatz: Niklas Schütte  
Umschlaggestaltung: Björn Pollmeyer

Gedruckt auf feinstem Schleipen-Papier  
aus deutscher Herstellung  
Hergestellt in der Europäischen Union, Finidr, CZ



ISBN 978-3-95540-366-9  
www.regionalia-verlag.de

## BILDNACHWEIS

istock.com:

S. 13 © Farhad Ibrahimzade;  
S. 15, 17, 36, 47 © kabVisio; S. 19 © olgakr;  
S. 24 © bernjuer; S. 26 © margouillatphotos;  
S. 29 © hydrangea100; S. 30 © milla1974;  
S. 33, 61 © Vladimir Mironov; S. 34 © Max2611;  
S. 40 © Kondor83; S. 43, 92 © ALLEKO;  
S. 45 © Silberkorn; S. 51 © Jana Loesch;  
S. 54 © Xantana; S. 56 © gbhoo7; S. 66 © mtreasure;  
S. 68 © jotily; Titelfoto, S. 70 © Dar1930;  
S. 73 © fermate; S. 74 © lusia599;  
S. 77 © Redphotographer; S. 79 © Mariha-kitchen;  
S. 82 © Ramonespelt; S. 85 © vaaseenaa;  
S. 90, 115 © HandmadePictures; S. 96 © OksanaKiian;  
S. 98 © karandaev; S. 100 © Lobillo;  
S. 103 © Karaidel; S. 105 © Iarik\_malasha;  
S. 109 © vikif; S. 110 © donstock;  
S. 112 © ZeynepKaya; S. 119 © GMVozd;  
S. 123 © IgorDutina; S. 124 © acceptfoto

# Kleines BRAUHAUS Kochbuch

REGIONALIA  
VERLAG

# INHALT

## VORWORT 7

### BAYERN 14

- Grießnockerlsuppe 16
- Obatzter mit Zwiebeln und Brot 17
- Frische Weißwürste mit Brezeln und süßem Senf 18
- Gegrillte Schweinshaxe 20
- Gebratene Kalbsleber 21
- Schweinsbraten bayerischer Art 22
- Bayerische Crème 27

### BADEN-WÜRTTEMBERG 28

- Maultaschen in herzhafter Brühe 30
- Flädlesuppe 32
- Brauhaus-Wurstsuppe 33
- Käsespätzle 35
- Wurstsalat 36
- Brauhaus-Rinderrouladen 38
- Gulasch nach Brauhausart 39
- Ofenschlupfer 41

### PFALZ 42

- Leberknödelsuppe 44
- Handkäs' mit Musik 45
- Leberwurstsalat 46
- Brauhauspfanne 48
- Rinderlende mit Meerrettichsoße 49
- Schweinepfeffer 50
- Dampfnudeln 52

### SAARLAND 55

- Deftige Kartoffelsuppe mit Speck 57
- Fleischbrühe mit frischen Markklößchen 58
- Herzhafte Linsensuppe 60
- Lyoner-Pfanne 62
- Schwenkbraten 63
- Schaales 64
- Saarländischer Rinderbraten 65
- Saarländische Apfelspeise 67

### RHEINLAND 69

- Erbsensuppe mit Blutwurst 71
- Strammer Max 72
- Himmel un Äd 75
- Miesmuscheln rheinische Art 76
- Rheinischer Sauerbraten 78
- Mettwurstpfannkuchen rheinische Art 80
- Dicke Bohnen mit Speck 81
- Armer Ritter 83

### HESSEN 84

- Brauhaus-Brotzeitteller 86
- Eiersalat 88
- Kräuterrührei 89
- Grie Sooß mit Pellkartoffeln 93
- Kraut mit Rippscher 94
- Rotbarschfilet mit Salzkartoffeln 95
- Frische Apfelküchle 97

**THÜRINGEN 99**

- Gulaschsuppe *101*
- Speckpfannkuchen *102*
- Eier in Senfsoße *104*
- Rostbrätel mit Bier *106*
- Bierfleisch *107*
- Schlachtplatte *108*
- Brauhaus-Backhändl *110*
- Rote Grütze *113*

**SACHSEN 114**

- Frikadelle mit Brot *116*
- Brauhauschmaus *117*
- Soleier *118*
- Brauhaussteak *120*
- Forelle blau *121*
- Brauhauskotelett nach sächsischer Art *122*
- Mohnklöße *125*

Register *126*

**VORWORT**

Holen Sie sich Ihr eigenes Brauhaus nach Hause, indem Sie die typischen Brauhaus-Spezialitäten nachkochen. Das Essen in einer Gasthausbrauerei ist in der Regel deftig, schmackhaft und wird häufig in recht beträchtlicher Menge angeboten. Die Preise sind, trotz des reichhaltigen Angebots, zumeist recht zivil.

Regional unterscheiden sich die Gerichte in den Gaststuben nicht allzu deutlich. So ist es im Rheinland möglich, dass Ihnen dort die für die bayerische Region typische Weißwurst mit süßem Senf angeboten wird. Auch Handkäs mit Musik ist über die Pfälzer Region hinaus auf den Speisekarten durchaus üblich.

Ein Brauhaus ist im eigentlichen Sinne eine Brauerei. Über die deutschen Regionen verteilt gibt es aktuell rund 1000 Brauereien und unzählige Biere.

Bier, des Deutschen liebstes (alkoholisches) Getränk, wurde einer Legende nach bereits vor 5000 Jahren, quasi durch Zufall, »entdeckt«. Ein mesopotamischer Bauer hatte in einem Tonkrug ein Stück Brot vergessen. Der über Nacht fallende Regen weichte das Brot auf und durch die stattfindende Gärung war das »erste« Bier entstanden. Im Mittelalter wurde Bier, überwiegend in den Klöstern, bereits in großem Maßstab gebraut. Allerdings ist dieses damalige Alltagsgetränk mit unserem heutigen Verständnis von einem gut gekühlten und schmackhaften Bier nicht vergleichbar. Das sogenannte deutsche Reinheitsgebot ist das erste Gesetz, das regelt, mit welchen Zutaten ein Bier gebraut werden darf und stammt aus dem Jahr 1516. Es wurde von Wilhelm IV. in Bayern erlassen. Das deutsche Reinheitsgebot ist damit die älteste noch heute gültige Lebensmittelgesetzgebung der Welt. Das Reinheitsgebot schreibt vor, dass Bier nur aus Gerste, Hopfen und Wasser hergestellt werden darf. Heute ist dieses ursprüngliche Gesetz nicht mehr gültig, weil man,

um Bier zu brauen, zuerst aus der Gerste Gerstenmalz herstellen muss. Dazu muss die Gerste zum Keimen gebracht und anschließend getrocknet werden. Das heutige Reinheitsgebot bezieht sich essentiell auf das von 1906. Dies besagt, dass deutsches Bier nur aus Wasser, Malz, Hopfen und Hefe (deren Wirkung 1516 noch unbekannt war) gebraut werden darf.

Die Biersorten unterscheiden sich in ober- und untergäriges Bier. Der Unterschied dieser beiden Sorten wird durch die Gärung der Hefe bestimmt.

Bei obergärigem Bier »arbeitet« die Hefe zwischen 15–25 °C. Die Wärme entfaltet ein starkes Bieraroma, wodurch »Altbier« oder »Kölsch« ihren aromatischen und vollmundig-fruchtigen Geschmack erhalten. Weitere obergärige Biere sind: Porter und Weizenbier. Bei untergärigem Bier wird die Hefe bei einer Temperatur von 5–9 °C vergoren, wodurch sich die Hefezellen nicht verbinden können. Untergängige Biere sind: Pils, Lager, Exportbier und Bockbier. Untergäriges Bier hat eine längere »Lebensdauer« als obergäriges.

Bei »echten« Biertrinkern verpönt, bei Autofahrern dagegen geschätzt ist das alkoholfreie Bier, dem durch das Dialyseverfahren Alkohol entzogen wird. Allerdings ist es nicht ganz alkoholfrei. Da der Alkohol nicht komplett herausgefiltert werden kann, enthält das Bier zwischen 0,02 und 0,5 % Alkohol.

Deutsches Bier steht wie kein anderes alkoholisches Getränk für Hochgenuss, Geselligkeit und wohlige Behaglichkeit. Mit rund 5000 Biermarken ist Deutschland an Sorten- und Markenvielfalt einzigartig auf der Welt. Bei so viel Auswahl findet sich für jeden Geschmack und jede Gelegenheit sicherlich das passende Bier.

## WELCHES BIER WIRD WO GETRUNKEN?

### Altbier

Altbier steht für rheinische Lebensfreude und Genuss. Vor allem am Niederrhein und in Düsseldorf zu Hause, hat diese rheinische Spezialität einen Anteil von etwa 10 % an den in NRW gebrauten Bieren. Dieses dunkle, obergärige Bier mit seinem frischen herben Geschmack genießt man am besten bei einer Temperatur von 8–10 °C aus den typischen »Bierbechern«.

### Bockbier

Das vollmundige ober- oder untergärige Bockbier, ein Starkbier, hat einen kräftigen Malzgeschmack und kann je nach Sorte hell oder dunkel in der Farbe sein. Beim sogenannten Salvator-Anstich, nach der Faschingszeit im März, findet in München das Starkbierfest statt, das jährlich unzählige Besucher anzieht. Aber nicht nur in Bayern wird dieses herbe und würzige Bier geschätzt, auch über die Landesgrenzen hinaus ist es beliebt und wird gerne getrunken. Übrigens stammt das Starkbier ursprünglich nicht aus Bayern, sondern aus Norddeutschland, genauer aus Hannover, wo es bereits 1351 gebraut wurde.

### Export

Das untergärige, weniger stark gehopfte Vollbier hat einen vollmundigen, nicht bitteren Geschmack. Allerdings kann es dabei zu deutlichen regionalen Unterschieden kommen. So schmeckt zum Beispiel das »Dortmunder Export« (auch bekannt als »Dortmunder Helles« oder »Dortmunder Bier«) nach herbem Hopfen, während das Bier in den bayerischen Bierkrügen, das es in verschiedenen Farbstufungen gibt, einen weichen Malzgeschmack hat.

## SCHWEINSBRATEN BAYERISCHER ART

4 Pers. | Zubereitungszeit: 60 Minuten | Kochzeit: 1 Stunde, 10 Minuten

### Zutaten für den Braten

1 kg Schweinefleisch, mit Schwarte  
1 Zwiebel  
1 Bund Wurzelgemüse  
1 Knoblauchzehe  
Salz  
Pfeffer  
1 Glas helles Bier  
1 TL Speisestärke

**1.** Den Backofen auf 225 °C vorheizen. Das Fleisch waschen und gut trockentupfen. Zwiebel schälen und würfeln. Das Wurzelgemüse schälen bzw. putzen, waschen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Knoblauch pellen und grob zerteilen. Das Fleisch mit Salz einreiben und mit der Schwarte nach unten in die Bratpfanne des Backofens legen. 250 ml heißes Wasser dazugeben und in den Backofen geben. Den Braten nach 15 Minuten wenden, die Schwarte rautenförmig einschneiden und weitere 45 Minuten braten lassen. Dann Zwiebel, Wurzelgemüse und Knoblauch dazugeben und weitere 10 Minuten garen lassen. In dieser Zeit die Schwarte mit Salzwasser bestreichen, damit sie schön knusprig wird.

**2.** Entsprechend der Garungszeit des Bratens die Semmelknödel zubereiten. Dazu die Semmeln in dünne Scheiben schneiden, diese in eine Schüssel geben und mit der Milch übergießen und mit Salz bestreuen. Die Butter in einer kleinen Pfanne auslassen, die Zwiebelwürfel darin andünsten und anschließend mit der gehackten Petersilie (etwas zur Garnierung beiseitestellen) und den verrührten Eiern zu den Semmeln geben. Das Ganze gut vermischen.

## SCHWEINSBRATEN BAYERISCHER ART

### Zutaten für die Semmelknödel

10 Semmeln vom Vortag  
250 ml lauwarme Milch  
½ TL Salz  
1 EL Butter  
1 fein gewürfelte Zwiebel  
1 Bund Petersilie  
3 Eier  
Einige Butterflöckchen

### Zutaten für das Sauerkraut

1 EL Butter  
1 gewürfelte Zwiebel  
1 Beutel Sauerkraut  
1 Glas Apfelkompott

**3.** Einen hohen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Mit feuchten Händen aus dem Teig Knödel formen und in das Wasser geben. Die Hitze reduzieren und die Semmelknödel etwa 25 Minuten im Wasser mehr ziehen als kochen lassen.

**4.** Für das Sauerkraut die Butter in einem weiten Topf auslassen und die Zwiebelwürfel darin glasig andünsten. Das Sauerkraut und das Apfelkompott dazugeben und das Ganze etwa 20 Minuten leise köcheln lassen.

**5.** Zum Servieren den Braten aus dem Ofen nehmen, auf eine Fleischplatte setzen und warm stellen. Den Bratenfond durch ein Sieb passieren, mit dem Bier in einen Topf geben, aufkochen, mit der Speisestärke binden und in eine Sauciere gießen. Die Semmelknödel mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, kurz abtropfen lassen und in eine Servierschüssel geben, die Butterflöckchen darüber verteilen und mit der restlichen Petersilie garnieren. Das Sauerkraut in eine Servierschüssel geben und mit Fleisch, Soße und Semmelknödeln zu Tisch bringen.



## WURSTSALAT

4 Pers. | Zubereitungszeit: 10 Minuten (ohne Wartezeit)

### Zutaten

250 g Schwarzwurst

250 g Schinkenwurst

200 g würziger Schnittkäse

5 Essiggurken

3 Zwiebeln

3 EL Kräuternessig

3 EL Öl

3 EL heiße Gemüsebrühe

Salz

Pfeffer

1 Prise Zucker

**1.** Die Würste pellen, in Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Den Käse ebenfalls in Streifen schneiden, die Essiggurken würfeln und beides hinzufügen. Die Zwiebeln schälen, in feine Ringe schneiden und untermischen.

**2.** Den Essig mit dem Öl und der heißen Gemüsebrühe verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Marinade zu der Wurst-Käse-Mischung geben und das Ganze gut vermischen. Den Salat abdecken und wenigstens 30 Minuten ziehen lassen.

Den Wurstsalat mit einem würzigen Brot servieren.



## SCHLACHTPLATTE

4 Pers. | Zubereitungszeit: 35 Minuten | Kochzeit: 50 Minuten

### Zutaten

600 g Schweinebauch

Salz

Pfeffer

1 Zwiebel

400 g Sauerkraut

1 EL Butterschmalz

½ TL Kümmel

1 Prise Zucker

4 Scheiben Rotwurst

4 kleine Leberwürste

4 Rostbratwürste

1 EL Öl

**1.** In einem Topf etwa 500 ml Wasser zum Kochen bringen und den Schweinebauch mit der Schwarte nach unten in das Wasser legen. Die Hitze reduzieren und das Fleisch etwa 20 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.

**2.** Den Schweinebauch aus dem Wasser heben und die Schwarte mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Den Schweinebauch mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Grillgitter im Backofen bei 80 °C etwa 30 Minuten backen lassen.

**3.** Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Sauerkraut etwas auseinanderrupfen. Das Butterschmalz in einem hohen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig andünsten. Das Sauerkraut dazugeben und ebenfalls kurz anrösten. Die Gewürze dazugeben und das Ganze bei geschlossenem Topf 20 Minuten köcheln lassen. Evtl. etwas Wasser angießen.

**4.** Die Würste auf das Sauerkraut legen und 10 Minuten wärmen lassen. Die Grillfunktion des Backofens auf 200 °C stellen und die Schweinebauchschwarte knusprig braun grillen lassen. Die Rostbratwürste in einer Pfanne mit heißem Öl fertig braten. Das Sauerkraut auf einer Platte anrichten und mit den Würsten belegen. Den Schweinebauch in Scheiben schneiden und das Sauerkraut damit umlegen. Dazu Salzkartoffeln reichen.

## SCHLACHTPLATTE





Zum Abschluss ein  
**DESSERT**

## MOHNKLÖßE

4 Pers. | Zubereitungszeit: 25 Minuten (ohne Wartezeit)

### Zutaten

1 L Milch  
250 g Mohn, gemahlen  
200 g Zucker  
60 g Rosinen  
2 Pkg. Vanillezucker  
60 g Mandeln  
500 g Zwieback

1. 750 ml Milch in einen Topf geben und mit dem Mohn und 100 g Zucker aufkochen. Den Topf von der Herdplatte ziehen, die Rosinen zugeben, mit einem Geschirrtuch abdecken und das Ganze 15 Minuten quellen lassen.
2. Die Mandeln mit dem Vanillezucker unter die Mohnmasse heben. Die restliche Milch mit dem übrigen Zucker gut verrühren und den Zwieback damit tränken. Nun abwechselnd Zwieback mit dem gequollenen Mohn in eine Glasschüssel schichten, als letzte Schicht die Mohnmasse aufstreichen. Die Mohnklöße im Kühlschrank gut kühlen lassen.