

**Rezeptauswahl aus „Weder Hopfen noch Malz verloren“, Ausprobierte Bier-Gerichte von Elisabeth Marti, Herausgeber der vergriffenen Klein-Broschüre Brauerei Falken AG SH ca. 1950 mit Anmerkungen aus dem Konsumententipp vom 23. Oktober 2008**

### *Sauerkraut à l'Alsacienne*

750 g Sauerkraut mit einer Flasche hellem Bier nicht ganz weich kochen. Eine rohe Kartoffel hineinraffeln, mit dem Kraut gut vermischen, Speck oder anderes Fleisch begeben und falls noch viel Flüssigkeit vorhanden, offen, sonst zugedeckt fertig kochen.

### *Bierteig für Apfelküchli*

**Zutaten:** 250 gr Mehl, nicht ganz zwei Teelöffel Backpulver, eine Prise Salz, drei Esslöffel Olivenöl, drei Deziliter helles Bier.

Das mit dem Backpulver und Salz zwei- bis dreimal gesiebte Mehl wird mit dem geschlagenen Eigelb und dem Olivenöl vermenget. Hierauf das Bier langsam darunter schlagen, bis der Teig glatt und dickflüssig ist. Zum Schluss den Eierschnee hineinziehen. Der Teig reicht für acht schöne Äpfel.

Es ist unerlässlich, die fertig gebackenen Küchli sofort zu servieren, sonst sind sie nicht knusprig...

### *Rindsplätzli in Biersauce*

Ein und ein halbes Pfund Rindfleisch am bestem vom Lendenstück vom Metzger in dünne Plätzli schneiden lassen. In einem Esslöffel heissem Fett oder Oel die gesalzenen und gepfefferten Plätzli schnell beidseitig schön anbraten und in eine tiefe Gusseisenpfanne legen.

Anderthalb Pfund gehackte Zwiebeln im verbleibenden Fett goldgelb dünsten und übers Fleisch geben. Im wiederum zurückbleibenden Fett einen Esslöffel Mehl hellbraun rösten, mit acht Deziliter Bier und zwei Deziliter Fleischbrühe ablöschen und umrühren, bis die Sauce glatt ist und zu kochen beginnt.

Eine feingeschnittene Knoblauchzehe, ein halbes Lorbeerblatt, ein kleines Büscheli Peterli, ein Zweiglein Thymian und Salz zugeben, nochmals aufkochen lassen und alles über die Plätzli und die Zwiebeln leeren. Etwa eine halbe Stunde zugedeckt in schwacher Hitze im Ofen oder auf dem Herd fertig kochen, Fleisch anrichten, Sauce aufkochen, wenn nötig eindicken und über Plätzli sieben.

Mit Kartoffelstock und grünen Erbsli oder Bohnen ein Gericht für fünf bis sechs Personen.

### **Anmerkungen zu Original-Rezepten**

Rotkraut kann auch mit Bier anstelle von Wein gekocht werden.

Fischknusperli im Bierteig sind bekannt – ob sich obiger Bierteig dafür eignet? – probieren Sie's aus! Kalbsnierli an Biersauce wird in Liebhaberkreisen sehr geschätzt.

Bitte beachten Sie, dass diese Rezepte nicht mehr unbedingt heutiger Kochpraxis entsprechen. Man kann sich aber immer wieder von alten Rezepten zu neuen Kreationen inspirieren lassen. Ich wünsche Ihnen schon jetzt viel Erfolg und „guten Appetit“!

Für alle, die sich für die genaue **Bierherstellung** interessieren hat der Schweizerische Bierbrauerverein einen ansprechenden farbigen, bebilderten Flyer hergestellt. Dieser kann bei der Brauerei Falken kostenlos angefordert werden: „**So wird unser gutes Schweizer Bier gebraut**“, Herausgeber: Schweizerischer Bierbrauerverein, Bahnhofplatz 9, 8001 Zürich.

Für weitere Informationen empfehlen wir Ihnen die homepage [www.falken.ch](http://www.falken.ch).  
Falken Biere – Qualitätsprodukte aus der Region – für die Region!