

## Bier- Ciabatta

6 dl	Bier (z.B. ein aromatisches Helles)
1 Würfel	Hefe
1 kg	Roggenmehl
10 g	Zucker
20 g	Salz
3 EL	Olivenöl

In einer Schüssel die Hefe im Bier auflösen. Die restlichen Zutaten dazugeben und zu einem leicht formbaren Teig kneten. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und den Teig 1 Stunde gehen lassen.

Den Teig in etwa 35 g schwere, golfballgrosse Kugeln teilen, diese auf ein bemehltes Blech Backblech legen, mit einem sauberen Küchentuch abdecken und nochmals ½ Stunden ruhen lassen. Dann im Backofen bei 200 Grad 10 bis 12 Minuten backen.

**Dazu passt z.B. ein Weissbier.**

## Bayerische Velouté mit Vanille-Rotbarben

### Für 4 Portionen

100 g	Lauch gewaschen, gewürfelt
2 dl	Bier (z.B. Weissbier)
1 l	Fischfond
50 g	Weissmehl
1 dl	Vollmilch
1,5 dl	Vollrahm
20 g	Butter
400 g	Rotbarbenfilets
1 EL	Olivenöl
4	Vanillestängel

Den Lauch in etwas heisser Butter leicht andünsten, mit dem Bier auffüllen und kurz köcheln lassen, dann den Fischfond dazu giessen. Das Mehl in der kalten Milch anrühren und unter kräftigem Rühren zum Fond geben. Diesen etwa 2 Stunden leicht wallend kochen lassen, abschäumen und durch ein Passiertuch oder Sieb abseihen.

Die Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Olivenöl beträufeln und auf den Vanillestängel stecken. Im 220 Grad heissen Backofen 3 bis 4 Minuten garen.

Inzwischen die Suppe nochmals aufkochen, den Rahm darunter rühren und mit der Butter aufschäumen. Die Fisch-Vanille-Spiesschen in Suppenteller geben und mit der Suppe übergiessen.

**Dazu passt ein frisches Pils.**



## Cannelloni von Kaninchenfilet mit Steinpilzen und glasierten Äpfeln

### Für 4 Portionen

1 Pack	Lasagneteigblätter
4 (8)	Kaninchenfilets
3 dl	Bier (z.B. ein Dinkelbier)
4	Äpfel
50 g	Zucker
10	Steinpilze
1	Knoblauchzehe mit Schale, gequetscht
1	Chilischote, mit einer Messerspitze einige Male eingeritzt

Die Lasagneteigblätter in kochendem gesalzenem Wasser gar ziehen lassen, herausheben und abtropfen lassen. Die Teigblätter auf die zum Umwickeln der Kaninchenfilets benötigte Grösse zurechtschneiden. Die Filets salzen, pfeffern und in den Teig einwickeln, auf eine eingeeölte Gratinform legen und etwa ½ cm hoch Bier angiesen. Im vorgeheizten Ofen zugedeckt bei 180 Grad 18 bis 20 Minuten garen.

Die Äpfel halbieren, entkernen und jeweils in 6 Spalten teilen. In einer Pfanne den Zucker schmelzen und die Apfelspalten darin karamellisieren, mit dem restlichen Bier (1,5 dl) ablöschen und glasieren. Die Steinpilze würzen, kurz in heissem Öl schwenken und zusammen mit Knoblauch und Chilischote zu den Äpfeln geben. Alles über die fertig gegarten Canneloni verteilen und servieren.

**Dazu passt ein kühles Dinkelbier.**

### Käsedessert mit Bier

1 Stück	Roquefort
1 Stück	Blue Stilton
1 Stück	Limburger
1 Stück	Ziegenkäse
1 Stück	reifer Brie
div.	frische oder getrocknete Früchte
	Vollkornbrot
<b>dazu passt</b>	<b>Trappisten- oder Abteibier z.B. helles oder dunkles Leffe</b>