

Reinhard Michl

MEIN BAYRISCHES KOCHBUCH







Originalausgabe

1. Auflage 2012

Copyright © 2012 Gerstenberg Verlag, Hildesheim
Alle Rechte vorbehalten.

Copyright © Illustrationen: Reinhard Michl

Umschlagbild: Reinhard Michl

Gesetzt aus der Myriad & Aerle

Layout und Satz: Stephan Schöll & Ilona Stallbaumer

Reproduktion: w-medien Druckerei Wiesendanger, Murnau

Druck und Bindung: TBB, a. s., Banská Bystrica

Printed in the Slovak Republic

ISBN 978-3-8369-2686-7

www.gerstenberg.de

Reinhard Michl

**MEIN
BAYRISCHES
KOCHBUCH**

Rezepte, Bilder und Geschichten







Alle guten Dinge haben etwas Lässiges
und liegen wie Kühe
auf der Wiese.

Friedrich Nietzsche

Rezepte

Suppen

- 16 Hausgemachte Fleischbrühe
- 17 Fleischbrühe mit Markknödeln
Senfsuppe
- 18 Hühnerbrühe
Bayrische Brotsuppe
- 19 Biersuppe mit Croutons
Grießnockerlsuppe
- 20 Brennesselsuppe
mit geräucherter Forelle
- 22 Gerstelsuppe
- 23 Leberknödelsuppe
- 24 Kohlrabisuppe
mit Zuckerschoten-Pesto
- 25 Winterwurzelsuppe
mit Thymian-Maronen
- 26 Bayrische Kartoffelsuppe
mit Wammerl

Voressen & Brotzeit

- 36 Gesottenes Kronfleisch
- 37 Kalbsbries & Kalbszüngelein in
Schnittlauch-Vinaigrette
- 38 Forellensuppe
- 39 Nudelaufguss mit Schinken
- 40 Tatar
- 44 Münchner Wurstsalat
Obazda
- 46 Gebratener Weißwurststrudel
mit Senfsauce

Beilagen & Salate

- 56 Reiberknödel
Reiberdatschi
- 57 Semmelknödel
Speckknödel
- 58 Brezenknödel
Bauchstechala
- 59 Spatzen
Kässpätzchen
- 62 Erdäpfelkas
Bratkartoffeln
- 63 Kartoffelsalat
- 64 Grüner Bohnensalat
- 65 Krautsalat
Sauerkraut

Hauptgerichte mit Fisch

- 74 Peters Fischpflanzerl
- 75 Bratforellen
- 76 Hecht in Weißwein-Sahne-Sauce
- 82 Forelle blau
- 84 Forelle Müllerin
- 85 Karpfen auf fränkische Art
- 86 Zanderfilet auf Linsen

Hauptgerichte mit Fleisch

- 94 Krautwickerl
- 95 Fleischpflanzerl
- 96 Rindsrouladen
- 97 Rindfleisch in Burgunder
- 100 Ungarisches Gulasch
- 101 Schweinegulasch
- 110 Wiener Schnitzel
- Gebackene Leber
- 112 Tafelspitz mit Apfelkren
- 113 Saures Lüngerl
- 114 Bayrisches Bierfleisch
- 115 Bayrischer Schweinsbraten
- 122 Gebratene Gans mit Blaukraut
- 123 Allgäuer Brathähnchen
- 124 Kalbsvögerl mit Feldsalat
- 125 Paprikahuhn
- 132 Kaninchen mit Kräuter-Senf-Sauce

Hauptgerichte mit Wild

- 136 Hasenrücken mit Gemüsesauce
- 137 Rebhuhn mit Weinsauerkraut
- 140 Wildschweinragout mit Rosmarinkartoffeln
- 141 Rehragout mit Apfelgratin
- 142 Hirschtournedos mit Preiselbeersauce

Süßes

- 146 Hollerküacherl
- Kirschenmichl
- 147 Wackelpeter
- Bayrische Creme
- 148 Krapfen
- 149 Eisstollen mit Hagebuttensauce
- 150 Anitas Apfelstrudel
- 151 Hermanns Schokoladenkuchen
- 154 Rohrnudeln
mit Rotweifrüchten &
Vanillesauce
- 155 Zwetschgenknödel

Geschichten

- 08 Die Küchen meiner Kindheit
- 42 Bierschaum
- 80 Altmühl- und Donaufischer
- 106 „Samma gut gelaunt!“
- 130 In Bezug auf Watten

- 158 Danksagung
- 160 Register



FLEISCH



Bayrisches Bierfleisch

Für 4 Personen

800 g Rindfleisch
aus der Schulter
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 Karotten
½ Knollensellerie
1 Stange Lauch
2 EL Butterschmalz
1 EL Mehl
1 TL getrockneter Thymian
1 Prise getrockneter
Liebstöckel
Salz
schwarzer Pfeffer aus
der Mühle
Zucker
1 EL Weinessig
500 ml dunkles Bier
4 fest kochende Kartoffeln

Das Fleisch in mittelgroße Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein hacken. Karotten schälen und in grobe Stücke schneiden. Sellerie ebenfalls schälen und fein würfeln. Lauch putzen, gut waschen und in grobe Ringe schneiden.

Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Die Hälfte des Butterschmalzes in einem feuerfesten Schmortopf erhitzen. Das Fleisch darin portionsweise rundum scharf anbraten. Herausheben und beiseite stellen. Restliches Fett in den Topf geben und Zwiebeln sowie Knoblauch darin andünsten. Mit Mehl bestäuben. Das Fleisch wieder in den Topf geben. Gemüse und Kräuter zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Den Weinessig unterrühren und das Bier angießen. Den Schmortopf verschließen und auf der unteren Einschubleiste in den Ofen stellen. Das Fleisch etwa 1,5 Std. schmoren lassen.

Die Kartoffeln schälen und vierteln. Unter das Fleisch mengen. Das Ganze nochmals mit Salz und Zucker abschmecken und kräftig pfeffern. Den Topf wieder verschließen und das Bierfleisch weitere 30 Min. garen, bis die Kartoffeln weich sind.



Bayrischer Schweinsbraten

Für 6 Personen

2 kg Schweineschulter
mit Schwarte

Salz, schwarzer Pfeffer aus
der Mühle

2 EL Schweineschmalz

2 Knoblauchzehen

1 TL Kümmel

1 EL weiche Butter

500 ml dunkles Bier

Das Fleisch kalt abspülen und trockentupfen. Die Schwarte mit einem sehr scharfen Messer rautenförmig einschneiden, dabei nicht zu tief schneiden, damit das Fleisch unter der Schwarte nicht beschädigt wird. Die Schweineschulter rundum kräftig mit Salz und Pfeffer einreiben.

Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Das Schmalz in einem feuerfesten Bräter erhitzen. Das Fleisch mit der Schwarte nach unten hineinlegen und mit 250 ml heißem Wasser übergießen. Den Bräter in den Ofen schieben und das Fleisch 15 Min. auf der Schwartenseite anbraten.

Backofentemperatur auf 180 °C reduzieren. Das Fleisch wenden und etwa 2 Std. braten lassen. Zwischendurch heißes Wasser angießen, damit der Braten nicht ansetzt.

Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Den Kümmel im Mörser zerstoßen. Mit Knoblauch und Butter vermengen. Die Kruste des Bratens 30 Min. vor Ende der Garzeit mit der Mischung bestreichen. Den Ofen in den letzten 20 Min. auf Oberhitze einstellen und den Braten mehrmals mit Bier begießen.

Den Schweinsbraten aus dem Ofen nehmen und 10 Min. ruhen lassen.

Anschließend in Scheiben schneiden, mit Bratenfond übergießen und zusammen mit Semmelknödeln (s. Rezept S. 57), Sauerkraut (s. Rezept S. 65) oder Krautsalat (s. Rezept S. 65) servieren.



Ja so a Wasserschnoiz'n
guat buttad und g'salzn,
I iß' alle Tag
Ja weil i's gern mag.



Gasts tätte zu



A guade Bedienung
geht nia laar.