



**BAD REICHENHALL**



**BERCHTESGADEN**

## Berchtesgadener Land Tourismus

---

### **BÜRGERBRÄU Bad Reichenhall**

Private Alpenbrauerei Bürgerbräu Bad Reichenhall August Röhm & Söhne KG

Waaggasse 1-3, 83435 Bad Reichenhall – Tel: 08651 6080

<http://www.buergerbraeu.com/>

<http://www.brauereigasthof-buergerbraeu.de/>

Besonderheit: Reinheitsgebot | Schafkopfturnier

#### **1. Brauerei-Gasthof Bürgerbräu: Küchendreh (Menü) – Präsentieren – Verspeisen**

Menü im Braugasthof Bürgerbräu

Rezepte für jeweils 4 Personen

#### **Rinderbrühe mit Fleischstrudel**

Rezept für 4 Personen

Zutaten für 1 Liter Rinderbrühe:

- 1l Rinderbrühe
- 500g Rinderknochen mit Beinfleisch
- 2 Stück Zwiebeln mit Schale
- 500g Suppengemüse
- Gewürze: Salz Pfefferkörner, Wachholder, Lorbeer, Prise Muskat, Prise Liebstöckel

Zubereitung: Alles in der Rinderbrühe kochen und zum Schluss abschmecken.

Zutaten für die Füllung:

- 150g Hackfleisch
- 1 Ei
- ½ Zwiebel Würfel
- 4 Stängel Petersilie gehackt
- 30g Semmelbrösel

Zubereitung: Die Zutaten vermengen und mit Salz, Pfeffer, Kümmel gemahlen, Senf und Majoran würzen.

Zutaten für den Strudelteig:

- 100g Mehl
- 1 Ei
- ca. 100g lauwarmes Wasser
- ca. 20ml Öl
- Prise Salz

Zubereitung: Zutaten gut verrühren, kneten und dann für 30min warm stellen. Danach auf ein sauberes Küchentuch ausrollen, ausziehen bis man durchschauen kann. Die zubereitete Hackmasse auf den Strudelteig geben und glattstreichen. Die Seiten mit Ei bestreichen, zusammenrollen, mit Eigelb bestreichen und bei 170 Grad ca. 20min backen. Fertigen Fleischstrudel in Scheiben schneiden und in der Brühe anrichten.

\*\*\*

## **Ripperl in Wachholdersalzkruste mit Knoblauch-Treibernbrot und Kartoffel-Vogerlsalat**

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 4x ca. je 400g Ripperl aus der Seite
- Für den Sud: 100g Sellerie, 200g Karotten, 65g Lauch, 200g Zwiebeln  
Gewürze: Wachholder, Salz, Kümmel, Lorbeer und Pfefferkörner  
Zutaten des Suds müssen ca. 500g ergeben

Für die Steinsalz-Wachholderkruste:

- 100g Semmelbrösel
- 200g weiche Butter
- 10g Steinsalz
- 20 St Wachholder
- 10g Petersilie gehackt
- 10g Senf

Für den Kartoffelsalat:

- 1,5kg Kartoffeln
- 100g rote Zwiebeln
- 25g Senf
- 2 Prisen Salz
- 10g Zucker
- 50g Vogerlsalat
- 200 ml Brühe
- 40g Essig
- 80g Öl
- 4 Scheiben Treibernbrot

Zubereitung: Einen Topf mit dem Wurzelgemüse aufstellen. 4 Seiten Ripperl in siedendes Wasser für ca. 1,5 Std gar ziehen lassen. Anschließend mit den Zutaten der Wachholderkruste die Ripperl einreiben. Danach für 15 min in den vorgeheizten Backofen schieben. Zum Schluss mit den Kartoffel Vogerlsalat anrichten und dazu das Treibernbrot reichen.

\*\*\*

## **Topfenknödel auf Sauerkirschrösterl mit Zimt-Butterbrösel und Staubzucker**

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 20g Butter
- 30g Puderzucker
- 2 Eier
- 220g Quark
- 1 Zitronenabrieb
- 1 Prise Salz
- 125g Weißbrotwürfel
- Schuss Rum

Zubereitung: Butter und Zucker schaumig schlagen. Das Ei nach und nach unterrühren, Quark abwechselnd dazu geben. Zum Schluss Weißbrotwürfel unterheben. 2 Stunden kühl stellen. Ca. 50g große Knödelabdrehen und im Wasser ca. 4 min kochen. Anschließend für 10 min bei geringer Hitze ziehen lassen.

Zutaten für Sauerkirschröster:

- 100g Sauerkirschen
- 50g Zucker
- 150ml Johannisbeersaft
- 1cl Kirschlikör
- 1 EL Mondamin

Zubereitung: Saft und Zucker aufkochen. Mondamin mit 1 Löffel Wasser glattstreichen und den Saft andicken. Die Sauerkirschen hinzufügen und 4-5min leicht köcheln. Mit Kirschlikör abschmecken.

Zutaten für Zimt-Butterbrösel:

- 40g Semmelbrösel
- 20g Butter
- 20g Zucker
- 1 Prise Zimt

Zubereitung: Zutaten vermengen und anrösten