



BAD REICHENHALL



BERCHTESGADEN

Berchtesgadener Land Tourismus

Bräustüberl Berchtesgaden

Bräuhausstr. 13, 83471 Berchtesgaden

Rico Buchholz, Küchenchef

Walter Bankhammer, Eigentümer

Tel.: ++49-8652-976724

www.braeustueberl-berchtesgaden.de

info@braeustueberl-berchtesgaden.de

Besonderheit: Brauerei - Eisbock | Bierwagen Königssee

Bräustüberl Berchtesgaden: Menüvorschlag

- kräftige Rindssuppe mit hausgemachten Backerbsen
- Eisbockbackerl (Rindsbackerl) mit Erdäpfelkroketten und Gemüsewürfel
- gebackener Grieß mit Apfelmus

kräftige Rindssuppe mit hausgemachten Backerbsen

Backerbsen

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 100 g Mehl
- 2 Eier
- 2 Eßlöffel Milch oder Bier
- 1 Eßlöffel Öl
- Gewürze: Prise Salz und Muskatnuss
- Öl zum Ausbacken

Zubereitung: Alle Zutaten verrühren und den Teig durch eine Spätzlereibe oder ein grobes Sieb drücken – in heißem Fett goldgelb anbacken - dann herausheben und abtropfen lassen.

Eisbockbackerl (Rindsbackerl) mit Erdäpfelkroketten und Gemüsewürferl

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 2 kg Ochsenbackerl
- 1 kg Wurzelgemüse – Karotten, Sellerie, Stangensellerie
- 0,5 kg Zwiebel
- 1 Eßl. Tomatenmark
- 0,25 l Eisbock
- 0,5 l Rotwein
- ca. 2 l Suppe
- 2 Scheiben Ingwer
- 1 Eßl. Koriander
- Salz, Pfeffer
- 50 g Schokolade

Kroketten

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 500 g mehliges Kartoffeln
- 50 g flüssige Butter
- 2 Eigelb
- 3 Eßl. Mehl
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- zum panieren: Mehl, 2 Eiweiß und Semmelbrösel

Zubereitung: Kartoffeln kochen, schälen und ausdampfen lassen. Pressen, dann flüssige Butter, Eigelb, Mehl und Gewürze hinzufügen. Kroketten formen im Mehl wenden und mit Eiweiß und Semmelbrösel in Fett oder Öl panieren. - Ausbacken - Fertig!

gebackener Grieß mit Apfelmus

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 0,5 l Milch
- 200 g Hartweizengrieß
- 50 g Butter
- 1 Prise Salz
- 2 Eier und Butter zum Braten

Zubereitung: 200 g Grieß und 50 g Butter in ½ l köchelnder Milch mit einer Prise Salz einrühren. In eine Form umfüllen und kalt stellen.

Dann stürzen und in Scheiben schneiden, in verquirltem Ei wenden und in einer Butterpfanne ausbacken. Dann auf Teller anrichten und mit Puderzucker bestreuen.