

Klassische Biergarten-Rezepte für zünftige Schmankerl



Wenn im Sommer die Sonne am blau-weißen Himmel lacht, geht es raus in den Biergarten. Bei einem kühlen Weißbier, Leberkäs und Brezn lassen wir es uns so richtig gut gehen. Hier findet Ihr die leckeren klassischen Rezepte für die zünftige Brotzeit, Mittag- oder Abendessen. Auch an die Vegetarier haben wir gedacht. An guadn!

Rezept 1: Klassischer bayerischer Wurstsalat

Zutaten:

- 750 g Fleischwurst
- 3 rote Zwiebeln
- 1 Bund Schnittlauch
- 3 EL Senf
- 3 EL Essig
- 2-3 EL Öl
- 1 Radieschen
- Salz, Pfeffer

Zubereitung bayerischer Wurstsalat

1. Haut von der Wurst lösen. Wurst in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Schnittlauch waschen und in Röllchen schneiden.
2. Senf und Essig verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Öl darunter schlagen. Wurst, Zwiebeln und Schnittlauch mischen, Marinade darüber gießen. Ca. 30 Minuten ziehen lassen. Salat mit einem Radieschen garnieren. Man kann auch das Radieschen in dünne Scheiben hobeln.

Tipp: Dazu schmeckt Laugengebäck.

Rezept 2: Klassischer Krautsalat (vegetarisch)

Zutaten:

- 1 kg Weißkohl
- 200 ml EL milder Essig (z.B. Weißweinessig)
- 1 Zwiebel
- 100 ml Öl (neutrales Pflanzenöl)
- 1 EL Kümmel
- 1 TL scharfer Senf
- 1/2 EL Salz,
- 4 EL Zucker
- Pfeffer

Zubereitung klassischer Krautsalat

1. Vom Weißkohl äußere Blätter entfernen. Weißkohl halbieren und Hälften nochmals längs halbieren. Strunk herausschneiden. Kohlviertel mit einem Messer oder auf Gemüsehobel in feine Streifen hobeln und in eine Schüssel geben.
2. Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden.
3. Essig mit Zwiebeln, Öl, Kümmel, Zucker und Salz in einem kleinen Topf aufkochen. Heißen Sud vom Herd nehmen und Senf einrühren. Heißen Sud über die Weißkohlstreifen gießen und gut vermengen.
4. Krautsalat abdecken und im Kühlschrank am besten über Nacht ziehen lassen.
5. Krautsalat mindestens 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und in einer Schüssel anrichten. Wer will, kann den Krautsalat nach Belieben mit Schnittlauchröllchen oder Tomatenwürfeln garnieren.

Rezept 3: Vegetarische „Fleischpflanzerl“

Zutaten:

- 1 Dose Kidneybohnen
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Ei
- Paniermehl
- neutrales Pflanzenöl zum Braten
- Salz, Pfeffer,
- Paprikapulver
- Senf

Zubereitung vegetarische „Fleischpflanzerl“

1. Die Bohnen gut abtropfen lassen. Danach in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab zu Brei pürieren.
2. Zwiebel und Knoblauchzehe fein würfeln – beides zu dem Bohnenbrei geben. Ei dazugeben sowie einen EL Senf. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und alles gut vermengen.
3. Jetzt so viel Paniermehl unterrühren, bis Ihr aus der Masse relativ feste Fleischpflanzerl formen könnt. Die Pflanzlerl dürfen in der Hand nicht mehr zerfallen. Öl in der Pfanne erhitzen und die Pflanzlerl bei mittlerer Hitze für ein paar Minuten auf jeder Seite anbraten.

Tipps:

- **Selbstgemachte Brösel** aus Brot oder Semmeln eignen sich als Alternative für Paniermehl. Hierfür sollten die Backwaren sehr gut durchgetrocknet sein. Ihr könnt auch Knäckebrot oder Zwieback verwenden.
- Eine gute Alternative für Paniermehl sind auch **Nüsse**, etwa Haselnüsse oder Mandeln. Dadurch bekommen Eure Pflanzlerl einen ganz neuen Geschmack.