

3 schnelle und raffinierte Schmankerl-Rezepte für den Biergarten



Einheimische wie Touristen lieben es, in den schönen bayerischen Biergärten eine kühle Maß Bier zu genießen und gemütlich Brotzeit zu machen. Dass man seine Brotzeit selbst mitbringt – auch das hat in Bayern Tradition. Hier drei leckere, leichte und doch außergewöhnliche Leckereien für einen gelungenen Abend im Biergarten.

Biergarten-Schmankerl 1: Ziegenkäse-Crostini mit Honig und Thymian

..... Zutaten für 4 Portionen Ziegenkäse-Crostini

1 Baguette
200 g Ziegenkäse
2 EL Honig
Frischer Thymian
Olivenöl
Salz und Pfeffer

Zubereitung Ziegenkäse-Crostini

1. Das Baguette in dünne Scheiben schneiden und mit Olivenöl beträufeln. Im Ofen bei 200 °C ca. 5-7 Minuten rösten, bis sie goldbraun sind.
2. Ziegenkäse auf die gerösteten Brotscheiben streichen. Mit Honig beträufeln und mit frischem Thymian, Salz und Pfeffer garnieren.



TIPPS.

- Ihr könnt auch einen Pinsel verwenden, um das Olivenöl gleichmäßig auf den Baguette-scheiben zu verteilen. Das sorgt für eine gleichmäßige Röstung und verhindert, dass die Scheiben zu fettig werden.
- Lasst den Ziegenkäse vorher bei Raumtemperatur stehen, damit er weicher und leichter streichbar ist. Ihr könnt ihn auch leicht mit einem Löffel oder Messer auflockern, bevor Ihr ihn auf die Brotscheiben streicht.

Biergarten-Schmankerl 2: Buntes und leckeres Bruschetta-Trio

..... **Zutaten für 4 Portionen Bruschetta-Trio**

- 1 Baguette
- 4 Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 1 Bund Basilikum
- 200 g Ziegenkäse
- 1 EL Honig
- 1 TL Thymian
- 1 Avocado
- 1 Limette
- 1 EL gehackter Koriander

Zubereitung Bruschetta-Trio

1. Das Baguette in Scheiben schneiden und im Ofen bei 200 °C leicht rösten.
2. Bruschetta-Vorbereitung verschiedener Varianten:
 - Für die klassische Bruschetta: Tomaten würfeln, Knoblauch hacken, mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Basilikum vermengen.
 - Für die Ziegenkäse-Bruschetta: Ziegenkäse auf Baguettescheiben streichen, mit Honig beträufeln und mit Thymian bestreuen.
 - Für die Avocado-Bruschetta: Avocado würfeln, mit Limettensaft, Salz, Pfeffer und Koriander vermengen.
3. Die verschiedenen Bruschetta-Mischungen auf die Baguettescheiben verteilen und auf einer großen Platte anrichten. Perfekt zum Teilen und Genießen.



TIPPS:

- Die Baguettescheiben im vorgeheizten Ofen immer im Auge behalten, damit sie nicht verbrennen.
- Vermeidet, zu viel Flüssigkeit auf die Baguettescheiben zu geben, um sie knusprig zu halten.
- Mischt die Zutaten beim Avocado-Bruschetta möglichst kurz vor dem Servieren, um die Frische zu erhalten.

Biergarten-Schmankerl 3: Bayerischer Flammkuchen

..... **Zutaten für 4 Portionen bayerischer Flammkuchen**

1 Flammkuchenteig (TK)
200 g Crème fraîche
1 kleine Zwiebel
100 g Speckwürfel
100 g geriebener Emmentaler
Frischer Schnittlauch
Salz und Pfeffer

Zubereitung bayerischer Flammkuchen

1. Den Flammkuchenteig ausrollen und auf ein Backblech legen. Crème fraîche gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
2. Die Zwiebel in feine Ringe schneiden und zusammen mit den Speckwürfeln auf dem Teig verteilen.
3. Alles mit geriebenem Emmentaler bestreuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Ofen bei 220 °C ca. 10-15 Minuten backen, bis der Flammkuchen knusprig ist.
4. Mit frisch geschnittenem Schnittlauch bestreuen und servieren.



TIPPS:

- Ein vorgefertigter Teig aus dem Kühlregal spart Zeit und ist praktisch, aber Ihr könnt ihn auch selbst zubereiten. Wenn Ihr den Teig selbst macht, lasst ihn ausreichend ruhen, damit er sich leichter ausrollen lässt.
- Verteilt die Crème fraîche gleichmäßig auf dem Teig, aber nicht zu dick, damit der Flammkuchen knusprig bleibt. Für zusätzlichen Geschmack könnt Ihr die Crème fraîche auch mit einer Prise Muskatnuss würzen.
- Schneidet die Zwiebel in sehr feine Ringe, damit sie gut garen und nicht zu dominant werden. Wer den rohen Zwiebelgeschmack nicht mag, kann die Zwiebelringe vor dem Belegen kurz in etwas Öl anschwitzen.
- Die Speckwürfel sollten nicht zu groß sein, damit sie gleichmäßig garen. Wenn der Speck sehr fettig ist, kann man ihn kurz anbraten und abtropfen lassen, bevor er auf den Flammkuchen kommt.