

Lust auf

2015

BAYERN

Lust auf Bayern



Bayerische Küche
Für jeden Hobbykoch



Brauereigasthöfe
Der ursprüngliche Genuss von Bier



Trachten
Tradition & Brauchtum



Lust auf Bier
500 Jahre
Reinheitsgebot

Erleben & Genießen

- Traumhafte Ausflugsziele
- Die schönsten Winterorte
- Vielfältiges Sportangebot
- Top-Events & Geheimtipps





GENIAL BAYERISCH

Andreas Geitl ist ein Spezialist der bayerischen Küche, die er mit raffinierten Kreationen auch gerne mal mutig aufmischt. Er versteht es, Tag für Tag eine bayerisch-leichte Küche mit ganz persönlich gesetzten kulinarischen Akzenten umzusetzen – sehr zu Freude und zum Genuss seiner Gäste.

Andreas Geitl ist Küchendirektor in den Münchner Traditions-Gaststätte „Nockherberg“ und im Restaurant „Grünwalder Einkehr“, er schreibt bayerische Kochbücher und leitet zum Oktoberfest die Küche des Festzeltes „Winzerer Fährndl“. Als Fernsehkoch ist er durch seine Reihe „Geitl kocht“ und seine Auftritte in der ARD-Dokumentation „Verrückt nach Meer“ sowie „Wir in Bayern“ des Bayerischen Fernsehens bekannt. Die Bayerische Küche ist eine Welt-sprache, die der Spitzenkoch also hervor-ragend beherrscht.

Andreas Geitl ist in Baar/Ebenhausen aufgewachsen, wo seine Eltern sehr erfolgreich eine große Gaststätte betrieben

haben. Aus diesem Grund war für ihn schon immer klar, dass er Koch wird. Die Schmorgerichte seiner Oma, deren wunderbare Knödel und genial einfache Tomatensuppe sind für ihn kulinarische Kindheitserinnerungen. „Fasziniert hat mich als kleiner Junge schon, dass sie eigentlich immer nur zwei Töpfe auf ihrem Holzherd benutzte – ich glaube viel mehr hatte sie gar nicht. Wenn ich da an meinen Geschirraufwand heute denke – „Mama Mia!“ oder besser „Oma Mia!““, erzählt der Chefkoch.

Seine Ausbildung begann er so dann in Garmisch-Partenkirchen im Hotel „Partenkirchner Hof“, in welchem das Hotelrestaurant einen Michelin-Stern hatte. Dementsprechend war seine Ausbildung

Tipp von Andreas Geitl

Lassen Sie sich von uns Fernsehköchen nicht zu viel Schmarrn erzählen, in keiner Wissenschaft, in keiner Kultur, in keiner Branche gibt's so viele Widersprüchlichkeiten wie in der Kulinarik. Lassen Sie sich einfach inspirieren und ermutigen – aber machen Sie immer Ihr Ding und kochen Sie in Ihrer Liga. Und wenn's mal nicht ganz so wird, ist's ja a ned soooo schlimm!



auch exzellent, aber auch extrem hart. Die Qualität und die Philosophie dieser Küche haben ihn nachhaltig geprägt, denn sein Chef forderte eine regionale, heimatverbundene, klassische große Küche, gepaart mit hoher Kreativität und Raffinesse.

Nach seiner Ausbildung hat Andreas Geitl in sehr vielen Küchen wie in der Schweiz, England, Tunesien, Kuwait und Thailand internationale Erfahrungen sammeln können. Wahrscheinlich hat er sich vielleicht gerade deshalb in die bayerische Küche so verliebt.

Anschließend verdiente er sich im „Forsthaus Wörnbrunn“ in Grünwald unter dem legendären Wiesnwirt Richard Süßmeier seine Sporen als Küchenchef.

Danach war er Privatkoch bei König Fahd von Saudi-Arabien.



Die Grünwalder Einkehr ist eine gemütliche Wirtsstube mit einfallsreicher Küche

Der bayerische Koch beschreibt seine Philosophie wie folgt: „Ich koche weltoffen und trotzdem bayerisch, versuche immer meine internationalen Eindrücke in die Heimat einzubinden. Endlich darf der Braten wieder Braten sein – nur besser, raffinierter, bekömmlicher!“ Sein Leitspruch „Nur was sich ändert, bleibt gleich“ Die Vielfalt und Raffinesse, welche man der bayerischen Küche leider erst im zweiten Moment ansieht, liebt er. Deshalb ist die traditionelle Küche sein Fundament, auf das er bauen sowie zeitgemäß verbessern kann. So jongliert er mit heimischen, alltäglichen Lebensmitteln und eröffnet ganz neue Geschmackserlebnisse wie „Brezngugelhupf mit Rahmpfifferlingen“, „Ente mit Orangenkruste“ und „Erdbeerpfannkuchen mit Mascarpone-Soße“.

Er ist aber auch der Meinung, dass nicht alles in neuem Gewand präsentiert werden muss und viele Klassiker einfach perfekt sind, so wie sie sind, wie zum Beispiel der Schweinsbraten, welcher in Bayern fast heilig ist. „Ich möchte als Gast auf der Speisekarte auch keinen Schweinsbraten mit Sojasauce oder Vanille vorfinden“, erklärt Andreas Geitl. „Beispielsweise beim Fleischpflanzerl kann sich jeder ausleben – mit den verschiedensten Gewürzen

und Bindungen von Brot über Reis bis zu Haferflocken.“ Er verfeinert seine z. B. mit Sauerkraut, Schwammerl und Curry. Dass die bayerische Küche mehr als nur Braten und Knödel zu bieten hat, seine bayerischen Schmankerl einfach nach zu kochen und unkompliziert-raffiniert sind sowie immer Raum für eigene Interpretation lassen, zeigt er mit seinen Rezepten. So soll bei ihm für die Zutatenbeschaffung kein Einkaufsmarathon durch die Feinkostläden stattfinden. Er will Kochinteressenten die Hemmungen vorm Kochen nehmen und ihnen zeigen, wie man eine eigene Idee geschmeidig umsetzen kann. Dabei möchte er mit seinen Rezepten nur als Ideengeber auftreten und dem „Nachkocher“ Anregungen geben, wie man mit einfachen Mitteln wirklich gut und schmackhaft „Bayerisches von Heute“ auf den Tisch bringt.

So kann man auch seine Kochkurse charakterisieren, die in dieser Konstellation einmalig sind. Die Teilnehmer kochen unter der Regie von Andreas Geitl ein fein-bayerisches Vier Gänge Menü, welches dann am Abend mit deren Partnern gemeinsam genossen wird.

Genießen Sie auf den folgenden Seiten die herrlichen Rezepte von Andreas Geitl und holen Sie sich vom Küchendirektor des Nockherbergs persönliche Tipps für die Bayerische Küche zu Hause ab.

Kalbsbrust mit Breznfüllung

Zutaten:

Für die Füllung:

5 Brezn vom Vortag, gewürfelt
125 ml heiße Milch
1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
30 g Butter
50 g Champignons, geputzt und halbiert
100 Karottenwürfel, gegart
100 g Kalbsbrät vom Metzger
Salz, Pfeffer
2 Eier

Für die Kalbsbrust:

1 Kalbsbrust mit eingeschnittener Tasche
Salz, Pfeffer
60 g Butter zum Bestreichen

Für die Soße:

1 kg Kalbsknochen, klein gehackt
2 kleine Zwiebeln, geviertelt
2 Karotten, grob zerkleinert
100 g Sellerie, grob zerkleinert
1 Lorbeerblatt
1 Nelke
ca. 500 ml Brühe
300 ml Bratengrundsoße für Kalb

Für 2 Liter Soße:

Öl zum Braten
2,5 kg Knochen, klein gehackt
3 mittelgroße Zwiebeln, gewaschen, geviertelt mit Schale
2 Karotten, gewaschen und in Stücke geschnitten (nicht geschält)
¼ Sellerieknohle, gewaschen und in Stücke geschnitten (nicht geschält)
½ Stange Lauch, gewaschen und in Stücke geschnitten
2 Knoblauchzehen, geschält und in Stücke geschnitten
1 Bund Petersilie, gewaschen und abgetropft
2 EL Tomatenmark
250 ml Wein
1 TL weiße Pfefferkörner
3 Lorbeerblätter, zerbrösel
3 l Wasser oder Brühe
Rosmarin, Salbei

Zubereitung

FÜLLUNG

Breznwürfel mit heißer Milch übergießen und zugedeckt weichen lassen. Zwiebelwürfel in 20 g Butter glasig andünsten. Kalbsbrät mit den Eiern, der eingeweichten Brezn sowie den Champignons und Karottenwürfeln gründlich vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kalbsbrust füllen, innen und außen salzen und pfeffern. Mit der vorbereiteten Masse füllen, zubinden oder mit einem Spieß zustecken.

Die Kalbsknochen in einen größeren Bräter legen. Zwiebel vierteln, Karotten und Selleriestücke sowie Lorbeerblatt und Nelke hinzufügen. Die gefüllte Kalbsbrust draufsetzen und den Bräter in den auf 180 °C vorgeheizten Ofen schieben. Nach etwa 20 Minuten die Hitze auf 130 °C reduzieren.

Das Fleisch während der etwa 2- bis 2,5stündigen Bratzeit regelmäßig alle 20 Minuten mit Brühe übergießen. Dadurch erhalten Sie eine hochwertige Soße und gleichzeitig wird die Kalbsbrust nicht trocken.

Die fertige Kalbsbrust aus dem Bräter nehmen, mit Butter einpinseln und zugedeckt an einem warmen Ort mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

SOSSE

Den Bräterinhalt unter Zusatz von etwas Brühe und Bratensoße im Ofen etwa 30 Minuten weiterkochen lassen. Anschließend durch einen Sieb passieren, ggf. auf gewünschte Menge einkochen, fertig abschmecken. Die Kalbsbrust noch einmal bei 160 °C im Ofen etwa 10 Minuten erwärmen und anschließend mit einem scharfen Sägemesse aufschneiden, auf einer Platte anrichten. Die Soße separat servieren.

TIPP: Als Beilage reichlich Salate servieren. Kartoffelsalat sollte keinesfalls fehlen.

Bratengrundsoße

Das Öl erhitzen und darin die Knochen (auch die Sehnen) von allen Seiten kräftig anbraten. Das Gemüse einstreuen und weitere 8 Minuten braten. Tomatenmark hinzufügen, das Ganze rösten, zweimal mit Wein und etwa 0,5 l Flüssigkeit einkochen lassen. Die Pfefferkörner, Lorbeerblätter und die entsprechenden Gewürze hinzugeben.

Mit Wasser oder besser mit Brühe aufgießen und bei reduzierter Hitze mindestens 2 bis 3 Stunden köcheln lassen. Zwischendurch immer wieder abschäumen. Die Soße durch den Sieb passieren, auf die gewünschte Menge und Konsistenz einkochen, auskühlen lassen und griffbereit für den Gebrauch in den Kühlschrank stellen.





Blut- und Leberwurstgröstl mit „Himmel und Erde“

Zutaten:

für 4 – 6 Personen

Gröstl

150 g kalter, möglichst klein gewürfelter kalter Schweinsbraten
250 g Blutwurst ohne Haut
250 g Leberwurst ohne Haut
200 g fertig gegartes Sauerkraut
1 fein gewürfelte Gemüsezwiebel
1 fein gewürfelte Knoblauchzehe
100 ml Bratensoße
1 EL Pflanzenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle,
Majoran

Himmel und Erde

6 Äpfel (Sorte Braeburn oder Gala)
3 EL Zucker
200 ml Weißwein
500 ml Apfelsaft
Saft einer Zitrone
300 g Kartoffelpüree

Zubereitung

Etwa ein Drittel des Apfels auf der oberen Seite als Deckel abschneiden, Kerngehäuse entfernen. Apfel und Apfeldeckel etwas schälen. Braten-, Zwiebel-, und Knoblauchwürfel in wenig Pflanzenöl anbraten, Blut- und Leberwurst zugeben, leicht zerdrücken und etwas rösten. Danach das Sauerkraut und die Bratensoße dazugeben und das Ganze pikant, mit wenig Salz, ordentlich Pfeffer und Majoran abschmecken.

Weißwein, Apfelsaft, Saft einer Zitrone und Zucker aufkochen, Äpfel darin etwa 3 Minuten, die Deckel ca. ½ Minuten garen. Anschließend herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Äpfel im Sud wieder erwärmen, auf einer Platte anrichten und das Kartoffelpüree einfüllen. Deckel aufsetzen, und daneben das Gröstl platzieren.

TIPP: Genauso gut schmeckt natürlich Himmel und Erde auch mit Kartoffelbrei und gedünsteten Apfelspalten. Bei diesem Gericht können sie auch bestens Bratenreste vom Vortag verarbeiten, das bringt >>Biss<< ins Gröstl.

Zutaten:

für 6-8 Personen

Für die Fleischpflanzerl

1 gewürfelte Gemüsezwiebel
2 fein gewürfelte Knoblauchzehen
150 g sauber geputzte Schwammerl der Saison
100 g Butter
2 alte, fein geschnittene Brezen
3 Eier
600 g Hackfleisch
(ca. 400 g Kalb, 200 g Schwein)
2 Ei frisch geschnittene Blattpetersilie
3 Ei gehacktes Sauerkraut
1 TI mittelscharfer Senf
1 TI Meerrettich aus dem Glas
1 TI Majoran
Salz, Pfeffer, Curry
50 g Butterschmalz

Für den Kartoffelsalat

1 fein gewürfelte Gemüsezwiebel
500 ml Brühe
1 kg gekochte Pellkartoffeln
(noch gut warm)
Weinessig
Salz, schwarzer Pfeffer
etwas Zucker
1 Ei mittelscharfer Senf
100 ml Pflanzenöl

Kalbfleischpflanzerl mit Kartoffelsalat

Zubereitung

Zwiebel- und Knoblauchwürfel sowie die Schwammerl in Butter andünsten, anschließend abkühlen. Die geschnittenen Brezen mit den Eiern einweichen und durchkneten. Das Hackfleisch mit allen genannten Gewürzen in einer Schüssel gut vermengen. Zwiebel, Knoblauch und Schwammerl, gehacktes Sauerkraut, geschnittene Petersilie und die in Eier geweichte Brezenscheiben unter die Hackmasse mengen. Alles gut durchkneten und abschmecken. Am besten, Sie braten ein kleines Probepflanzerl, bevor Sie nachschmecken, denn versalzen ist es schnell. Außerdem mag man vielleicht auch nicht das rohe Fleisch kosten. Mit feuchten Händen die Pflanzlerl in gewünschte Größe (kleiner ist feiner) formen und in Butterschmalz behutsam braten. Zunächst die Zwiebelwürfelchen in die Brühe geben und das Ganze auf die Hälfte einkochen. Die warmen Pellkartoffeln in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, salzen, pfeffern und etwas Zucker, Weinessig und Senf begeben. Die Kartoffeln mit der Zwiebelbrühe übergießen. Nur kurz und vorsichtig vermengen, dann etwa 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend das Öl begeben, alles nochmals vorsichtig vermengen und mit den oben genannten Gewürzen nachschmecken.

SOSSE

Den Bräterinhalt unter Zusatz von etwas Brühe und Bratensoße im Ofen etwa 30 Minuten weiterkochen lassen. Anschließend durch einen Sieb passieren, ggf. auf gewünschte Menge einkochen, fertig abschmecken. Die Kalbsbrust noch einmal bei 160 °C im Ofen etwa 10 Minuten erwärmen und anschließend mit einem scharfen Sägemesse aufschneiden, auf einer Platte anrichten. Die Soße separat servieren.

TIPP: Das Hackfleisch sollte nicht zu mager sein, auch ein Ei mehr schadet nicht. Wundern sie sich nicht wegen der Zugabe von Sauerkraut, es bringt Frische und Spritzigkeit in die Pflanzlerl. Bei den Schwammerln dürfen Sie auch ruhig etwas mehr nehmen, das macht schön locker und saftig. Den Kartoffelsalat unbedingt lauwarm servieren. Keine zu mehliges Kartoffeln verwenden.





Kalbshaxe auf Wurzelgemüse

Zutaten:

für 4 - 6 Personen

Kalbshaxe:

1 Kalbshaxe am Knochen (ca. 2 Kg)
1 Lorbeerblatt
1 Rosmarinzwieg
Salz, Pfeffer

Für das Wurzelgemüse

8 Schalotten
2 geviertelte Gemüsezwiebeln
3 schräg gedrittelte Karotten
200 g Sellerie
(in große Stücke geschnitten)
2 EL Pflanzenöl

Für die Soße

200 ml Weißwein
500 ml Bratengrundsoße
ca. 500 ml Brühe

Zubereitung

Kalbshaxe mit Salz, Pfeffer und frischem Rosmarin kräftig einreiben, Zwiebeln und Schalotten in einer ofenfesten Pfanne anbraten. Gewürzte Haxe drauf setzen und in den auf 200°C vorgeheizten Ofen schieben.

Nach ca. 30 Minuten etwas Brühe zugießen und in Hitze auf etwa 160°C reduzieren. Jetzt immer darauf achten, dass ein feuchtes Klima im Ofen ist. Es muss also stets etwas Flüssigkeit in der Pfanne sein.

Nach weiteren ca. 1,5 Stunden Garzeit Karotten, Sellerie, Lorbeerblatt und Weißwein hinzufügen. Danach alles noch etwa 40 Minuten im Ofen weiter garen. Die Haxe ist gar, wenn beim Einstechen klarer Saft austritt und sich das Fleisch merklich vom Knochen löst. Kalbshaxe aus dem Ofen nehmen und warm stellen.

Den Bratensaft mit der Bratengrundsoße auffüllen und alles kurz aufkochen lassen. Gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer nachschmecken. Haxe vom Knochen lösen, in Scheiben schneiden und mit Soße und Gemüse anrichten. Dazu passen Kartoffeln und Knödel aller Art.

TIPP: Eine Haxe oder ein Braten ist ein wenig zeitaufwendig, der Arbeitsaufwand hält sich dafür allerdings in Grenzen. Wenn der Braten mal im Ofen ist, geht ja alles fast wie von selbst. Soße und Gemüse entstehen bei dieser Rezeptur ganz nebenbei und sogar im gleichen Gefäß.

Kartoffeltaschen

Zutaten:

4 -6 Personen

Für den Teig:

500 g gekochte

Pellkartoffeln

(vom Vortag)

ca. 250 g Mehl

4 Eier

Salz, Zucker

Für die Füllung:

150 g Speck

1 Zwiebel

50 g Butter

200 g Apfelkompott mit

Stücken (kein Mus)

1 Eiweiß „zum Kleben“

Mehl zum Ausrollen

Salz, Zucker

100 ml Sahne

Zubereitung

Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken und mit Mehl, Eiern, Salz und einer Prise Zucker einen mittelfesten Teig herstellen. Anschließend den Teig in drei Teile teilen, in eine Klarsichtfolie wickeln und mindestens eine Stunde kalt stellen. Speck und Zwiebel würfeln und in Butter glasig braten, dann mit dem Apfelkompott vermengen. Den Teig auf einer gut mit Mehl bestäubten Fläche etwa 0,5 cm dick ausrollen. Anschließend Kreise mit einem Durchmesser von ca. 10 cm ausstechen und mit verquirltem Eiweiß bestreichen. Eine Hälfte mit ca. einem Esslöffel Apfel-Speckfüllung belegen, die andere Hälfte darüber klappen und gut ausdrücken. Die Taschen in eine gut gebutterte und leicht gezuckerte Reine schichten, mit Butter bestreichen und 20 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180 °C backen. Anschließend die Sahne zugießen und weitere 5 Minuten fertig backen.

TIPP: Zu diesen Taschen passt sowohl Salat als auch Sauerkraut. Man kann sie aber durchaus auch ohne alles essen. Gegebenenfalls kann auch mehr Mehl erforderlich sein. Die Menge des Mehls hängt vom Stärkegehalt der Kartoffeln ab. Die Taschen lassen sich auch prima süß mit einer Fruchtfüllung und Vanillesoße zubereiten.





Apfelkücherl mit Mandelkruste

Zutaten:

für 4 Personen

Für den Bierteig

150 g Mehl
1 Eigelb
125 ml Helles Bier oder Weißbier
Mark einer Vanilleschote
2 Eiweiß
Salz, Zucker

Für die Kücherl

3 Äpfel (Gloster, Gala oder
Granny Smith)
50 g Zimt-Zucker
80 g gehobelte Mandeln

Für die Aprikosensoße

200 g Aprikosenmarmelade
100 ml Weißwein
50 g Butter
2 cl Aprikosenschnaps
Wasser

Zubereitung

Aus Mehl, Eigelb, Bier, Zucker, Vanilleschote und einer Prise Salz einen dickflüssigen Teig herstellen. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Zunächst die Äpfel schälen, das Kernhaus ausstechen und dann die Äpfel in 3-4 gleich dicke Scheiben schneiden. Durch den Bierteig ziehen, eine Seite der Kücherl in Mandeln wälzen und sofort in etwa 160-170°C heißem Öl von jeder Seite 2-3 Minuten schwimmend backen. Anschließend die Kücherl auf einem Gitter oder Küchenrollenpapier abtropfen lassen und in Zimt-Zucker wenden.

Aprikosenmarmelade mit Weißwein erhitzen und leicht einkochen, die Butter einrühren und mit Aprikosenschnaps abschmecken.

TIPP: Dazu passt neben der Aprikosensoße auch prima ein rahmiges Eis. Geschmack und Bekömmlichkeit der Apfelkücherl liegen insbesondere an der Qualität des Fettes, in dem sie ausgebacken werden. Butterschmalz ist meine Empfehlung. Die Verwendung der Mandeln bringt den unvergleichlichen Geschmack und den Biss bei diesen Kücherln.

Ebenso lassen sich natürlich Zwetschgen, Birnen, Aprikosen oder Bananen zubereiten.