

# Rezepte von Kochbuchautorin Franziska Handel aus Hof

## **Alt-Hofer Biersuppe**

### Zutaten:

#### Für die Suppe:

1 Flasche dunkles Bier  
½ l Gemüsebrühe  
½ l Milch, 3.5 Prozent Fett  
1 Prise Zucker  
1 EL Butter  
1 Messerspitze Zimtpulver  
1 Prise schwarzer Pfeffer gemahlen  
1 TL Zitronenabrieb (Bio-Zitrone)  
2 Eidotter  
2-3 EL Mehl

#### Für die Monala:

Ca. 4 Scheiben Bauernbrot  
1 EL Butter  
1 ganze Knoblauchzehe

#### Außerdem:

Frischer Schnittlauch

### Zubereitung:

Zunächst das Bauernbrot in Würfel schneiden. In einer Pfanne Butter zerlaufen lassen, geschälte Knoblauchzehe im Ganzen sowie die Brotwürfel dazugeben. Bei mittlerer Hitze leicht anrösten. Knoblauchzehe nach 2 Minuten entfernen.

Anschließend Bier und Gemüsebrühe in einen Topf geben, mit Zucker, Butter, Zimtpulver, schwarzem Pfeffer und Zitronenabrieb aufkochen. Dann die Milch mit dem Mehl und den Eidottern zu einer cremigen Masse verquirlen. Diese zur Bierbrühe geben, gründlich verrühren und ein paar Minuten aufkochen lassen. Vorsicht, dass nichts anbrennt! Eventuell noch mit etwas Salz oder Pfeffer nachwürzen. Wenn die Suppe fertig ist, soll sie eine mollige Konsistenz haben.

Mit den Brotmonala und fein geschnittenem Schnittlauch servieren.

Für 4-6 Personen

## **Fisch mit Milchbrieh**

## Zutaten:

1 kg Rotbarschfilets  
2 Zitronen (Bio)  
3 mittelgroße Zwiebeln  
4 Petersilienstängel frisch  
1 EL Zitronensaft frisch gepresst  
½ Tasse Weißwein, trocken  
1 EL Sherry  
1 – 1 1/2 l Milch  
Salz  
Pfeffer  
Ca. 1 EL Gemüsebrühhinstant  
3 EL Butter  
2 -3 EL Mehl

## Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen, in halbe Ringe schneiden. Eine Pfanne erhitzen, 1 El Butter schmelzen, dann die Zwiebelringe hineingeben und bei mittlerer Hitze goldbraun anrösten. Pfanne zur Seite stellen.

Den Fisch kurz unter fließendem Wasser abfleien, trockentupfen, ein paar Spritzer Zitronensaft darüber träufeln. Eine große beschichtete Pfanne auf den Herd stellen, 2 Tassen leicht gesalzenes Wasser einfüllen, dazu kommen 1 in Scheiben geschnittene Zitrone und 1 EL Butter. Flüssigkeit aufkochen lassen, die Fischfilets nebeneinander in die Pfanne legen und bei kleiner Hitze dünsten, bis sie gar, aber noch bissfest sind.

Währenddessen die Milchbrieh, eine Art Bechamelsoße, zubereiten. 1 – 2 El Butter in einem Topf erhitzen. Wenn sie geschmolzen ist, das Mehl darüberstäuben und verrühren. Mit 1 l Milch auffüllen – wichtig, die Milch muss kalt sein – und bei erst starker, dann mittlerer Hitze kräftig verrühren, bis sich alles verbunden hat und zu einer cremigen Soße geworden ist. Weißwein und Sherry dazugeben, Gemüsebrühhinstant darüber streuen, eventuell noch ein wenig salzen und pfeffern. 4 Petersilienstängel fein hacken und unterrühren. Wenn die Soße zu dick sein sollte mit etwas Milch oder Fischsud verflüssigen.

Die Fischfilets in die Soße legen und ein paar Minuten darin ziehen lassen.

Zum Anrichten Fischstücke auf eine Platte legen, mit Soße übergießen und die noch einmal heiß gemachten gerösteten Zwiebelringe darüber streuen.

Dazu gibt es traditionell Kartoffelklöße und Endiviensalat.

Für 4-6 Personen

## **Äpfel im Schlafrock**

### Zutaten:

6 aromatische mittelgroße Äpfel  
100 g Zucker  
½ EL Zimtpulver

150 g Mehl  
120 ml alkoholfreies Bier mit Zitronengeschmack  
2 ganze Eier

3 Tassen Sonnenblumenöl

### Zubereitung:

Mehl mit Bier und Eiern in einem Rührbehälter gründlich verquirlen, bis eine cremige Masse entstanden ist. Backteig 20 Minuten stehen lassen.

Währenddessen in einer Edelstahlpfanne das Öl erhitzen. Es hat Frittieretemperatur, wenn ein Holzstäbchen, das man hineinhält, an der Spitze kleine Bläschen schlägt.

Die Äpfel waschen, in ca. 2-3 cm hohe Scheiben schneiden, entkernen. Danach nach und nach in die Backteigmasse tauchen und eine Scheibe nach der anderen im heißen Öl goldbraun ausbacken. Auf Küchenkrepppapier kurz abtropfen lassen. Noch heiß mit Zimtzucker bestreuen und gleich servieren.