

# Kulmbacher Bierfleisch mit Semmelkloß und Grillgemüse

von Anita Sack aus Oberfranken

Für den Semmelkloß die Semmeln in feine Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch dazugeben, mit den Semmelscheiben mischen und etwa 1 Stunde ziehen lassen.

Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Die Eier und die Petersilie zu den Semmeln geben. Mit Salz würzen und gut mischen. Die Semmelmasse in einen hitzebeständigen Gefrierbeutel füllen und verschließen. Den Beutel von allen Seiten mit einem Zahnstocher einstechen, damit er beim Kochen nicht platzt. Den Beutel in das kochende Wasser legen. Die Hitze reduzieren und den Semmelkloß mit geschlossenem Deckel bei schwacher Hitze etwa 1 1/2 Stunden garen. Dabei gelegentlich wenden.

Inzwischen für das Kulmbacher Bierfleisch den Backofen auf 120°C vorheizen. Die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Die Rinderhüfte rundum mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Butterschmalz im Bräter erhitzen und das Fleisch darin rundum anbraten. Mit Mehl bestäuben. Die Zwiebel und den Speck in den Bräter geben und kurz mitbraten. Den Zucker, die Lorbeerblätter, die Gewürznelken und den Essig dazugeben. Alles mit dem Bier und etwa 1/4 l Wasser aufgießen und das Fleisch mit geschlossenem Deckel im Ofen auf der untersten Schiene etwa 3 1/2 Stunden schmoren lassen, bis es zart ist. Nach etwa 1 Stunde Garzeit das Fleisch wenden und zugedeckt weitergaren. Etwa 30 Minuten vor Garzeit den Deckel abnehmen und die Hüfte fertig garen, dabei gelegentlich mit der Sauce übergießen.

Inzwischen für das Grillgemüse die Brühe aufkochen. Die Kohlrabi putzen, schälen, längs halbieren und in der Brühe 20 Minuten garen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Das Basilikum waschen und trocken tupfen, die Blätter abzupfen. Die Kohlrabi an der runden Seite mehrmals einschneiden und die Basilikumblätter hineinstecken. Eine kleine ofenfesteste Form einfetten. Die Kohlrabi hineinsetzen, mit dem Käse belegen und im Ofen auf der obersten Schiene etwa 15 Minuten überbacken.

Die Paprikaschoten längs halbieren, entkernen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Den Zucchini putzen, waschen und in dicke Scheiben schneiden. Thymian und Rosmarin waschen und trocken tupfen. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Paprika und Zucchini darin bei starker Hitze etwa 10 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss Thymian und Rosmarin dazugeben.

Den Semmelkloß aus dem Wasser nehmen. Die Folie entfernen und den Kloß in fingerdicke Scheiben schneiden und auf Teller verteilen. Die Speck-Bier-Sauce darübergeben. Semmelkloß und Grillgemüse dazu reichen.

© LandFrau BR Landfrauenküche



## Zutaten für 4 Personen:

### Für den Semmelkloß:

6 Semmeln (vom Vortag)  
600 ml Milch  
Salz, 6 Eier  
2 EL gehackte Petersilie

### Für das Kulmbacher Bierfleisch:

1 Zwiebel  
750 Rinderhüfte (am Stück)  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
2 EL Butterschmalz  
2 EL Mehl  
250 g durchwachsener Speck (am Stück)  
2 TL Zucker  
2 Lorbeerblätter  
4 Gewürznelken  
4 EL Essig,  
3 ml Bockbier (ersatzweise ein anderes Starkbier)

### Für das Grillgemüse:

1/2 l Gemüsebrühe  
2 Kohlrabi  
3 Stiele Basilikum  
Butter für die Form  
4 kleine Scheiben Gouda  
2 rote Paprikaschoten, 1 Zucchini  
2 Zweige Thymian, 1 Zweig Rosmarin  
2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer aus der Mühle



Das Rezept stammt aus  
„Landfrauenküche 3“ –  
14 bayerische Landfrauen kochen mit  
Herz und Leidenschaft  
ISBN 978-3-89883-434-6  
Verlag Zabert-Sandmann, München,  
€ 19,95 (D), € 20,60 (A), sFR 28,50