



ZEIT FÜR WAS GUTES.

Weihnachten mit den **ALLGÄUER GENUSSMACHERN**



Im dritten Jahr hat die Meckatzer Löwenbräu nun schon die Allgäuer GenussMacher gesucht und gefunden. Bei der Initiative geht es darum, Menschen zu entdecken, die sich dem Thema Genuss in all seinen Facetten annehmen. „Und das Allgäu ist eine Genussregion par excellence“, freut sich Brauereichef Michael Weiß über die Resonanz „in diesem Jahr haben wir wieder mehr als 150 Bewerbungen bekommen.“ Ausgezeichnet wurde Ende September in den Kategorien Produkt, Persönlichkeit und Initiative. Und aus den Produkten vieler Preisträger und Bewerber hat TV-Koch Ralf Hörger nun exklusiv für Meckatzer ein Weihnachtsmenü entwickelt, das ganz einfach nachzukochen ist, sich wunderbar vorbereiten lässt und vor allem zu den Klassikern Gans, Ente und Wild eine echte Alternative bietet.

Schon zum Auftakt gibt es die erste Überraschung, bei der die Gäste erfahrungsgemäß zunächst einmal große Augen bekommen, ungläubig auf das Glas vor ihnen starren und nach dem ersten Schluck begeistert weitertrinken: das Meckatzer Glühbier aus dem Fest-Märzen und einer fein abgestimmten Gewürzmischung. Zum Glühbier selbst lässt sich dann schon die Vorspeise reichen: das Allgäuer Fondue im Miniformat. „Ja, ein Käsefondue als Vorspeise ist auf den ersten Blick schon mächtig, wir reichen jedoch eine ganz kleine Portion, die in erster Linie die Kommunikation, das Miteinander am Tisch fördern soll“, erklärt Ralf Hörger. Deshalb gibt's zu jedem Töpfchen zwei Gabeln.

Das GenussMacher

WEIHNACHTSMENÜ

für vier Personen

**Sonderöffnung
Meckatzer
Geschenkestadel**

In der Weihnachtszeit
Freitags von 10–18 Uhr &
Samstags von 11–18 Uhr

Der Hauptgang ist an Weihnachten sicherlich auch eher ungewöhnlich. Ein Sauerbraten wird serviert, dem Rosinen, Mandeln und glasierte Äpfel den weihnachtlichen Geschmack verleihen. „Den Sauerbraten mindestens vier Tage vor Weihnachten im Kühlschrank marinieren lassen, da kann man also in der Woche vor Weihnachten das Wichtigste erledigen und muss dann auch beim Garen nicht ständig danebenstehen“, weiß der Koch aus Lindau. Gekrönt wird das GenussMacher-Weihnachtsmenü vom Allgäu Tiramisu, dessen Basis ein Allgäuer Hefezopf sowie Quark, Joghurt und Milch aus dem Allgäu bilden.

*„Also wir werden in diesem Jahr
mal unsere Tradition aufgeben und dieses
besondere Menü miteinander nachkochen“,
freut sich Michael Weiß auf die Feiertage.*



Vorneweg:

Meckatzer Glühbier

- 300 ml Kirschsafft
- 200 ml Apfelsaft
- 10 g Allgäuer Glühbier-Gewürzmischung von der Backstube ZweiSchwestern aus Kempten
- 50 g Brauner Zucker
- 2 FL Meckatzer Fest-Märzen, 0,33 l

Kirsch- und Apfelsaft gemeinsam mit der Glühbier-Gewürzmischung, sowie dem braunen Zucker in einen Topf geben. Erhitzen und kurz aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und 20 Minuten ziehen lassen. Flüssigkeit wieder erhitzen, Bier zugeben und erwärmen (nicht mehr kochen!). Dann die Gewürze absieben und in vorgewärmten Gläsern servieren.

*Die Glühbier-Gewürzmischung
gibt es im Meckatzer Geschenkestadel
auf dem Gelände der Brauerei
oder im Webshop auf
www.meckatzer.de*





Als Vorspeise:

Allgäuer Käsefondue

- 2 Gläser Knittel's Käsesuppe aus Leutkirch
- 30 g Kartoffelstärke
- Einen Schluck Meckatzer Hell
- 2 Bratwürste vom Weitnauer Kalb aus Weitnau
- 80 g geriebener Italienischer Allgäuer von der Hof-Milch Allgäu aus Missen-Wilhams
- 1 TL Paprika Pulver
- 1 cl Meckatzer Weiss-Gold-Brand aus dem Meckatzer Geschenkestadel
- Brot von den Allgäuer Bäckern e.V.

Den geriebenen Italienischen Allgäuer mit dem Paprikapulver edelsüß gut mischen. Auf einem Backblech mit Backpapier mit einem Teelöffel kleine Häufchen setzten und bei 200 °C ca. 10 Minuten backen, so daß schöne Kracker entstehen. Die Kalbsbratwurst in Rädle schneiden und in einer Pfanne schön anbraten und in einer Schüssel zur Seite stellen. Das Brot in Scheiben schneiden und mundgerechte Stücke abbrechen. Die Brotstücke in einer Pfanne anrösten und ebenfalls in einer Schüssel zur Seite richten. Die Käsesuppe erhitzen. Die Kartoffelstärke mit dem Bier glatt-rühren und damit die Käsesuppe etwas andicken. Den Meckatzer Bierbrand einrühren. Das Käsefondue in eine passende Schüssel geben mit etwas Kräutern und grobem Pfeffer bestreuen. Dazu reichen wir die angebratene Kalbsbratwurst und das geröstete Brot und genießen es vorweg als Allgäuer Käsefondue.



Zum Hauptgang:

Meckatzer Sauerbraten

1,2 kg Bratenstück, z.B. vom Allgäuer Hornochsen e.V.
oder von VonHier

Für die Marinade:

- 0,3 l Hopfenwein, trocken
von der Allgäuer Gebirgskellerei aus Wertach
- 0,1 l Meckatzer Bieressig
aus dem Meckatzer Geschenkestadel
- 100 ml Meckatzer Bockbier Balsam-Essig
aus dem Meckatzer Geschenkestadel
- 1 mittelgroße Zwiebel in Ringe
- 2 Karotten in Scheiben
- 1/4 Sellerieknolle in Würfel
- 1 zerdrückte Knoblauchzehe
- 2 Nelken
- 1 Lorbeerblatt
- 6 weiße Pfefferkörner
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker





Außerdem:

- Etwas Apfelsalz von Gewürzsee aus Lindau
- 20 g Mehl
- 3 EL Rapsöl, z.B. von der Allgäuer Ölmühle aus Kempten
- 40 g Butterschmalz, z.B. Baldauf Butterschmalz aus Lindenberg
- 1 EL Tomatenmark
- 1/2 Stange Lauch in Ringe
- 1 Scheibe Pumpernickel
- 50 g Rosinen
- Meckatzer Urweizen zum Einweichen der Rosinen
- 2 Äpfel, z.B. vom Reisach Früchtegarten aus Mauerstetten
- 40 g Mandelhälften
- 20 g Butter, z.B. Baldauf Butter aus Allgäuer Heumilch, Lindenberg
- 1 TL Puderzucker

Aus allen genannten Zutaten in einem ausreichend großen Geschirr die Marinade zubereiten und das Fleisch einlegen, es soll vollständig bedeckt sein. Mindestens vier Tage im Kühlschrank marinieren lassen. Das Fleisch herausnehmen und gut abtrocknen. Die Marinade durch ein Sieb in einen Topf schütten. Einmal aufkochen, durch ein Sieb laufen lassen und zur Seite stellen. Ebenso das im Sieb verbliebene Gemüse beiseite stellen.



*Dazu passen:
Serviettenknödel und Blaukraut*

Das Bratenstück mit Apfelsalz einreiben und mit der Hälfte des Mehls bestäuben. In einer ausreichend großen Kasserolle 2 EL Rapsöl erhitzen, das Fleisch mit der Fettseite nach unten einlegen, in den auf 200 °C Vorgeheizten Ofen schieben und etwa 20 Minuten anbraten. Den Braten wenden, das Fett abgießen und das Butterschmalz in die Kasserolle geben. Das Gemüse aus der Marinade gleichmäßig um den Braten herum einfüllen und eine Stunde weiterschmoren. Das Tomatenmark in einer kleinen Pfanne in 1 EL Rapsöl angehen lassen, damit es sein Aroma entwickelt und auf dem Gemüse verteilen. Das Fleisch mit dem restlichen Mehl bestäuben, wieder in den Ofen schieben und verkrusten lassen. Nach und nach mit der Marinade aufgießen, sie soll immer erst binden bevor die nächste angegossen wird. Bei der ersten Flüssigkeitszugabe die Stange Lauch in den Topf geben. Je nach gewünschter Konsistenz die Soße mit Wasser strecken. Ist das Fleisch nach einer Gesamtzeit von 2 ½ bis 3 Stunden gar, herausnehmen und warm stellen. Die Soße mit zerbröseltem Pumpnickel binden und passieren, sie soll schön sämig sein und leicht glänzen. Die eingeweichten Rosinen zugeben. Die Äpfel schälen, achteln, vom Kerngehäuse befreien und in der Butter anglasieren. Mit Puderzucker bestäuben und schön goldgelb karamellisieren. Den Braten aufschneiden, mit der Soße anrichten und servieren. Mit den glasierten Äpfeln und kurz in Butter geschwenkten Mandelhälften garnieren.



Zum Abschluss:

Allgäuer Tiramisu

*Dazu passen:
Bratapfelkompott, verfeinert
mit dem Bratapfel Chutney
von sell g'machts aus
Stiefenhofen und zur Deko
zwei Kugeln Heugold von der
Manufaktur Heuschleifle.*

- 160 g Quark
- 200 g Joghurt
- 400 ml Allgäuer Milch, z.B. vom Hodrushof
und seinen Milchtankstellen aus Isny
- 1 Pkg. Vanillepudding
- 1 Vanilleschote
- Allgäuer Zopfbrot
- 1 Tasse Espresso, mit Bohnen von den Röstereien
Purschwarz, Basoni oder Mutmacher
- 4 cl Meckatzer Weiss-Gold-Brand
- 2 EL Brauner Zucker
- 4 Blatt Gelatine
- 4 Dessertgläser, z.B. die Allgäugläser
von der Glashütte Schmidfelden

Milch und Zucker aufkochen, Puddingpulver einrühren, glatt-rühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und im Wasserbad auflösen. Vanilleschote halbieren, Mark austreichen. Espresso kochen und abkühlen lassen. Quark, Joghurt und Vanillemark mit der Puddingmasse gut vermengen, die flüssige Gelatine unterheben. Zopfbrot in Kreise ausstechen mit Espresso und Meckatzer Weiß-Gold-Brand tränken und damit den Boden der Gläser belegen. Die Dessertgläser bis zur Hälfte mit Creme füllen. Eine weitere Schicht getränkte Zopfbrotkreise darauf legen und etwas andrücken. Die restliche Creme darauf füllen und die Gläser gut anklopfen. Mit Folie abdecken und über Nacht kaltstellen.

www.meckatzer.de