Rezepte für Bayrisches Menü:

**Weißwurstsalat:**

Weißwürste schälen und in feine Ringe schneiden. Nach Belieben rote Paprika, rote Zwiebel, Frühlingslauch in Streifen schneiden und vermengen. Für den Dressing Süßen Händlmeier Senf, Saft und Abrieb von Zitrone, Weinessig, Salz, Pfeffer, Chilli und Rapsöl verrühren und den Salat abschmecken.

**Romandur im Biersud:**

Romandur in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und mit Kirschtomaten in eine Schüssel schlichten. Streifen von roten Zwiebel mit Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren, mit Weinessig und Lagerbier ablöschen. Dann mit Salz, Pfeffer wenig Rauchsalz und Lauchzwiebel abschmecken.

**Schweinsbraten:**

Vom Schweinsbrüstl und Schulter die Kruste in etwa 1 cm dicke Würfel einschneiden und ebenso wie die Ripperl mit Salz und Pfeffer gut würzen. In einem Bräter Wurzelgemüse und Zwiebel mir Schale verteilen. Mit Majoran und Kümmel würzen. Jetzt die Ripperl und darauf das Fleisch legen und bei 160 Grad mit der Kruste oben in den Backofen bei Umluft. Nach ca. 2 Std. den Ofen auf Oberhitze bei 220 Grad schalten, mit reichlich dunklem Bier übergießen und grillen bis die Kruste schön kross ist. Das Fleisch dann auf einem Backblech im Ofen ruhen lassen. Die Soße in einem Top füllen mit Mixstab bis zur gewünschten Konsistenz pürieren und durch ein feines Sieb passieren.

**Brezenknödel:**

Alte Brezen oder Brezensemmel in Würfel schneiden und mit einem Anteil von ca. 20% mit geschnittenen Semmeln vermengen. Milch mit Zwiebelwürfel erwärmen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Petersilie und Eier dazu geben. Nun mit der warmen Milch zu einer fluffigen Masse kneten. Dabei sollten sich die Semmel auflösen, die Brezen aber noch stückig sein. Die Masse zuerst in Klarsichtfolie rollen. Dabei in die Folie Löcher stupfen, damit Luft entweichen kann. Danach mit Alufolie fest umwickeln und bei siedendem Wasser eine gute ½ Stunde simmern lassen.

**Bauchstechala:**

Aus Wiener Griessler, Salz und kaltem Wasser nach Gefühl einen festen Teig (Konsistenz wie Nudelteig) kneten. Daraus Fingernudel formen in kochendem Salzwasser sieden bis sie aufschwimmen. Vor dem servieren werden die Bauchstechala mit Butter und Semmelbrösl knusprig angebraten.

**Apfelmaultaschen:**

Gedämpfte Kartoffel schälen und durchdrücken. Mit einer Prise Salz, Mondamin und Eigelb vermengen. DÜNN aus rollen und mit Apfelwürfel, Haselnüssen, Rosinen Zimt und Zucker füllen. Die Füllung sollte von der Menge genauso viel sein wie die Kartoffelmasse. Rollen in eine gebutterte Form geben, mit Sahne anfüllen und mit reichlich Zucker bestreuen. Im Backofen bei 180 Grad goldbraun backen.

**Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit wünscht**

**Christian Bücherl**

**„Der Geschmacksexperte“**