



#1 BIERBROT MIT OBAZDA

Urig, Handfest, Rustikal: Zum Start unserer neuen Rubrik »Die Wahre Heldenküche« – Rezepte zum oder mit Ur-Krostitzer, überraschen wir euch mit einer einfachen, aber sehr schmackhaften Zwischenmahlzeit.

Als Erstes backen wir ein kerniges Ur-Krostitzer Bierbrot. Dann bereiten wir einen kräftigen bayerischen Brotaufstrich, den Obazda mit Ur-Krostitzer Pilsner, zu.

Das schmeckt natürlich am Besten mit einem gut gekühlten Ur-Krostitzer.

Wir wünschen viel Spaß beim Ausprobieren und Verkosten!

OBAZDA MIT BIER

150 g Camembert
60 g Frischkäse
30 g Butter
35 ml Ur-Krostitzer
10 g Schnittlauch
Salz
Pfeffer
Paprika edelsüß
Kümmel gemahlen

Frischkäse und Butter mit einem Schneebesen schaumig rühren.
Camembert (Zimmertemperatur) fein würfeln und anschließend mit einer Gabel zerdrücken. Den Schnittlauch in sehr feine Röllchen schneiden.
Alle Zutaten gut miteinander vermengen und mit den Gewürzen abschmecken.

UR-KROSTITZER BIERBROT

525 g Weizenmehl 550
200 g Roggenmehl
21 g Hefe
22 g Salz
15 g Honig
100 ml Wasser
330 ml Ur-Krostitzer

Das Roggen- und Weizenmehl mischen. Hefe, Salz und Honig dazugeben.
Anschließend das lauwarmer Wasser und das zimmerwarme Ur-Krostitzer Pils dazugeben und zu einem glatten Teig mindestens 5 Minuten verkneten. Mit einem Tuch bedecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat (das dauert ca. 90 Minuten). Im Anschluss formen und das Brot bei 200 Grad Umluft etwa 35 Minuten backen.

Ur-Krostitzer
FEINHERBES PILSNER


LUKULLUST
ERLEBNIS KOCHEN

WAHRE HELDEN HABEN GESCHMACK.

www.ur-krostitzer.de