

Georg Schmeider's Leibesgedichte

BAND 1

Als Georg Schriders gemessene
Lebzeiten aus sieben Generationen
zusammengetragen von Georg V. Schrider

Köstliches

aus Topf und Pfanne



Bohnanen

Der bayerische Sauerbraten aus Frankreich

Seite 6



Garte Tafelspitz

aus dem Wurzelsud

Seite 8



Feldsalat mit Grotos

und krossem Serrano-Schinken

Seite 10



Garte Filet

in feiner Senf-Sahne-Soße

Seite 12



Wizig Hühnerbrust

auf fruchtigem Curry

Seite 14



Zarte Hirschbraten

in cremiger Schokoladensoße

Seite 16



Reste Gänsele

auf rustikal-bayerische Art

Seite 18



Tafelspitz in kochendes Wasser geben Gemüse, Kräuter, Salz und Pfeffer dazu. Normalerweise aufkochen und dann ca. 4 Std. auf kleiner Flamme ziehen lassen. Dazu sind bayrische Ken- fast ungänglich- und Röstkartoffeln ein Gedicht.

Georderte Tafelspitz

aus dem Wurzelsud

Zutaten:

- 1 kg Tafelspitz
- 1 große Karotte
- 1 Stange Lauch
- 1/2 Sellerie
- 1 Zwiebel mit Schale
- 1 Nelke
- 4 Wacholderbeeren
- 3 Lorbeerblätter
- Salz, Pfeffer

SCHNEIDER WEISSE  *Mein Kristall*

„Der Tafelspitz ist ein leichtes Gericht mit Mint- und Wacholderaroma. Ich esse es gerne mittags und trinke dazu TAP2 Mein Kristall, weil es die klare Töne des Essens unterstreicht.“





Essig mit Salz, weißem Pfeffer, Honig und Sonnenblumenöl mischen. Weißbrotwürfel in Butter goldbräunen, den Schinken in der Pfanne mit wenig Öl kross arbeiten. Salat mit Dressing, Schinken und Grotos auf einem Teller anrichten, mit Balsamicoreme beträufeln und mit Vorkornbaguette servieren. Tomaten sind ein schöner Farbtupfer.

Feldsalat mit Grotos

und krossem Serrano-Schinken

Zutaten:

- frischer Feldsalat
- 12 Kirschtomaten
- 4 Scheiben Weißbrot
- 4 Scheiben Serrano-Schinken
- Butter
- Granatapfelessig
- Salz, weißer Pfeffer, Honig
- Sonnenblumenöl
- Balsamicoreme

SCHNEIDER WEISSE  *Mein Alkoholfreies*

„Der Feldsalat und das Vorkornbaguette sind eine feine Ergänzung für TAP 3 Mein Alkoholfreies.“

„Gemeinsam ergeben die beiden einen grandigen Auftakt im Frühstück oder einen erfrischenden Zwischengang, was ich beides sehr schätze.“





Für die Soße Zwiebel in Butter anschwitzen, Senf, Sahne und Fischfond zugeben und reduzieren
 Fisch mit Salz und Pfeffer würzen, in viel Butterschmalz haushalten und auf einem Silberspiegel anrichten
 Mein Tipp dazu und absolut lecker sind Reststips



Gebratenes Wallerfilet

in feiner Senf-Sahne-Soße

SCHNEIDER WEISSE  *Mein Grünes*

Zutaten:

- Butter
- 1/2 Zwiebel
- scharfer Senf
- 200 ml Sahne
- 100 ml Fischfond
- 800 g Wallerfilet
- Butterschmalz
- Salz, Pfeffer

„Als Kind dachte ich mir: Wenn ich König von
 Deutschland wäre, würde ich bestimmen, dass
 jeder Fisch sowie Badenfleisch hat wieder
 Waller. Den Waller liebe ich deshalb bis heute
 TAP4 Mein Grünes mit der hoffigen Mehrar-
 nomet perfekt mit Fisch und besticht durch
 seine fische Eleganz“





Zwiebel anschwitzen, mit TAP5 Meine Hopfenweisse abköcheln, auf die Hälfte reduzieren. Curry, Chilischote, die Hälfte der Früchte zugeben. Kurz vegetarisch mit Brühe und Sahne auffüllen. Soße pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, restliche Früchte zugeben. Händchenbust auf der Hautseite schraf anbraten, bei 120°C Luft ca. 20 Min garen. Dazu ist Weiss ein Traum.

Würzige Händchenbust

auf fruchtigem Curry

Zutaten:

1/2 Zwiebel

1/4 l TAP5 Meine Hopfenweisse

1 kleine Banane

1/2 Mango

1/2 Babyananas

gelber Curry

200 ml Sahne

200 ml Geflügelbrühe

4 Hähnchenbrustfilets mit Haut

1/2 rote Chillischote

SCHNEIDER WEISSE  *Meine Hopfenweisse*

„Das extravaganter Bier hautt einen kräftigen Partner wie das würzige Händchen Curry. Die Früchte weichen die ursprünglichen Weisse aromen und vollenden das Ganzer vergnügen. TAP5 Meine Hopfenweisse macht aus dem Händchen Curry ein junges Liebskind.“





Zwiebel anschwitzen, Wacholderbeeren und Rosmarin zugeben, mit Aventinus und Portwein ablöschen. Mit Beeren- und Zwiebeljus im Mixer pürieren, dabei Schokolade zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. So verhalten. Die Hirschrücken mit Salz und Pfeffer einreiben, von allen Seiten scharf anbraten und mind. 20 Min bei 120°C ruft im Ofen. Beeren, Blattkraut und Svieterknödel ergänzen das leckere Essen.



Zarte Hirschrücken

in cremiger Schokoladensoße

Zutaten:

- 1/2 Zwiebel
- 2 Wacholderbeeren
- 4 Rosmarinzwige
- 2 cl Aventinus
- 2 cl Portwein
- 1/2 Liter brauner Wildbratensaft
- 10 g Zartbitterschokolade
- Salz, weißer Pfeffer
- 800 g Hirschrücken (ausgelöst)

SCHNEIDER WEISSE  *Unser Aventinus*

„Wie ist Wildat. Die Hirschrücken ist ein erstes Sortagessicht für meine Familie, das ich mit großer Freude selber kochen kann. Unser Aventinus greift die Schokolade an und sorgt mit seiner Feinpoligkeit dafür, dass diese Kombination in der Gesamtheit harmonisiert und leicht behält.“





Gebratene Gänsekeulen in Öl mit dem Gemüse bei 120°C für 4 Std. im Ofen braten,
 mit TAP7 Unser Original begießen und nochmals 20 Min. bei 200°C im Ofen braten.
 Dazu schmecken Weiss und Fingerbrot.

Reste Gänsekeulen

auf rustikal-bayerische Art

SCHNEIDER WEISSE  *Unser Original*

Zutaten:

- 4 Gänsekeulen
- Salz, Pfeffer
- 2 Karotten
- 2 Stangen Lauch
- 1 Sellerie
- 2 Zwiebel
- 1/4 l TAP7 Unser Original

„Für meine Väter ist die Gans ein königliches
 Vogel: 'für einen Zweig, für zwei Zweig.'
 TAP7 Unser Original mit seinem bestän-
 digen Charakter ist die ideale Ergänzung für
 den rustikal-bayerischen Herrensichzwei-
 gelbste Klassiker.“



Brauen und Kochen sind Künste

Wissbrau Georg V. Strieder mit Spitzenkoch Peter Schleg von „Gänsbauer“ in Regensburg
der die Gäste für das Hef zubereitet. Die beiden sind sich freundschaftlich verbunden und
philosophieren leidenschaftlich über Geschmack und Genuss. Diese Rezepte verbinden
ihre beiden Künste zu einem vollendeten Geschmackserlebnis!



Herausgeber: 
 Wiss Bräuhaus G. Schneider & Sohn GmbH, Emil-Ot.-Str. 1-5, 93041 Kehlheim,
 Tel. 0941 750 info@schneider-wisse.de www.schneider-wisse.de

Texte Georg Schneider, Sandra Schmid

Gestaltung www.digitaldruck.de, grafisch: Vera Lindner

Fotos: Clemens Mayer

Band 1, Ausgabe 2009

