

Bayrische Tapas zum Teilen



Bayrisch, herzlich, urig und zünftig - unsere bayerische Gemütlichkeit. Es gibt nichts Schöneres, als nach einem heißen Sommertag abends mit Freunden im Biergarten bayerische „Magentrazerl“ zu teilen. Die Spanier nennen ihre „Magentrazerl“ Tapas, was so viel wie kleine Appetithappen bedeutet. Heute zeigen wir Euch leckerdeftige bayerische Schmankerl, die schnell zubereitet sind und Ihr sie mit Familie und Freunde teilen könnt.

Biergarten-Salat mit Leberkäse

Zutaten für 4 Personen

1 kg	Kartoffeln, festkochend
1	Stange Porree (=Lauch)
1	Bund Radieschen
3	Gewürzgurken
½	Bund Schnittlauch
½ TL	Gemüsebrühe
4 EL	Essig (z.B. Weißweinessig)
4 EL	Gurkenflüssigkeit
2 EL	Senf, mittelscharfer
3	Zwiebeln (mittelgroß)
2 EL	Mehl
400 g	Leberkäse
1 EL	Öl zum Braten, etwas Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

- 1.** Kartoffeln waschen und ca. 20 Minuten kochen. Abschrecken, pellen und abkühlen lassen. Dann in Scheiben schneiden.
- 2.** Porree putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Radieschen putzen, waschen und in Viertel oder Achtel schneiden. Gewürzgurken in Scheiben schneiden, dabei den Gurkensud aufheben. Den Schnittlauch waschen, gut trockenschleudern und in feine Röllchen schneiden
- 3.** 1/8 Liter Wasser mit der Brühe aufkochen und die Porree-Ringe darin ca. 1 Minute garen. Vom Herd nehmen, Essig und Gurkensud unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Senf und Zucker abschmecken. Über die lauwarmen Kartoffelscheiben gießen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen. Radieschen, Gurken und Schnittlauch unter die Kartoffeln heben, nochmals abschmecken.
- 4.** Die Zwiebeln schälen, in feine Ringe schneiden. Im Mehl wenden, abklopfen und beiseite legen. Den Leberkäse in Streifen schneiden und im heißen Öl in einer beschichteten Pfanne rundherum hellbraun braten und dann herausnehmen. Dann die Zwiebelringe im heißen Öl goldbraun braten. Angebräunten Leberkäse und Zwiebel dem Fleischkäse auf dem Salat verteilen. Den Salat noch lauwarm servieren.

Weißwurst-Rettich-Salat

Zutaten für 4 Personen

400 g	Rettich (Alternativ: Radieschen)
300 g	Weißwurst
2	Zwiebeln rot (mittelgroß)
2	Gewürzgurke(n)
2 EL	Senf, süß
4 EL	Weißweinessig
8 EL	Sonnenblumenöl
Schnittlauch, Salz und Pfeffer, aus der Mühle	



Zubereitung

1. Den Rettich schälen und in dünne Scheiben hobeln. Mit etwas Salz bestreuen und ca. 15 Minuten in einer Schüssel Wasser ziehen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Weißwurst 5 - 7 Min. in heißem Wasser gar ziehen lassen (NICHT kochen lassen!). Dann abgießen und leicht abkühlen lassen. Weißwurst pellen und in Scheiben schneiden.
3. Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Gewürzgurken abtropfen lassen und ebenfalls in Scheiben schneiden.
4. Für das Dressing den Senf mit Essig, Öl und Pfeffer gut verrühren. Den Schnittlauch waschen, gut trockenschleudern und in feine Röllchen schneiden. Die Schnittlauchröllchen mit der Vinaigrette vermischen. Wurst, Rettich, Gurken und Zwiebeln in einer Schüssel mischen und mit dem Dressing begießen. Mit Pfeffer und Salz nochmals abschmecken und den Salat ca. 15 min. durchziehen lassen.

Bayerische Fleisch-Laugen-Pflanzerl

Zutaten für 4 Personen

100 g	Laugenbrezen oder Laugensemmeln,
200 ml	Bier (hell)
1 EL	Butter
500 g	Hackfleisch, gemischt
1	Zwiebel
1	Ei
1 TL	Senf
60 g	Käse, Emmentaler oder Gouda (geschnitten)
Salz, Pfeffer	

Zubereitung

1. Die Hälfte des Laugengebäckes in Bier einweichen. Die andere Hälfte fein würfeln und in der heißen Butter rundherum anrösten.
2. Hackfleisch, ausgedrücktes Laugengebäck, Ei, gewürfelte Zwiebel und 1 TL Senf verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die gerösteten Laugenwürfel untermischen. **TIPP:** Wer will, kann die Zwiebel vorher auch glasig andünsten.
3. Aus der Hackmasse ca. 8 Pflanzerl formen und in heißem Öl von jeder Seite 6-8 Minuten braten. Käse in Streifen schneiden. Die Pflanzerl kreuzweise einschneiden und den Käse in die Einschnitte drücken. Zugedeckt weitere 2 Minuten braten.