

Drei leckere und raffinierte Biergarten-Schmankerl



Einheimische wie Touristen lieben es, in den schönen bayerischen Biergärten eine kühle Maß Bier zu genießen und gemütlich Brotzeit zu machen. Dass man seine Brotzeit selbst mitbringt – auch das hat in Bayern Tradition. Hier drei leckere, leichte und doch außergewöhnliche Leckereien für einen gelungenen Abend im Biergarten.


Biergarten-Schmankerl 1: Apfel-Radieserl-Salat

..... Zutaten für 4 Portionen Apfel-Radieserl-Salat

4	Äpfel
2 Bund	Radieschen
1	Zwiebel (optimal: Schalotten)
5 EL	Olivenöl
4 EL	Balsamico Essig
2 EL	Wasser
2 EL	Zucker
etwas Salz und Pfeffer	

Zubereitung Apfel-Radieserl-Salat

- 1.** Aus dem Olivenöl, Balsamico, Wasser, Zucker, Salz und Pfeffer ein Dressing herstellen.
- 2.** Die Radieschen putzen und in Scheiben schneiden oder hobeln. Die Äpfel schälen, die Zwiebel schälen und beides in Würfel schneiden. Danach alles in das Dressing geben ca. 30 Min. ziehen lassen und dann ab in den Biergarten. Guten Appetit.

 **TIPP:** Wer will, kann statt der Schalotten auch rote Zwiebeln nehmen. Dadurch wird der Salat farblich noch etwas aufgepeppt.

Biergarten-Schmankerl 2: Raffinierter Käsesalat

Zutaten für 4 Portionen Käsesalat

4 kleine	Zwiebeln
4 EL	gutes Pflanzenöl
4 EL	Weißweinessig
1 EL	Senf, mittelscharf
½ TL	Kümmel
½ Bund	Schnittlauch
400 g	Käse (z.B. Emmentaler)
1 EL	Kapern, aus dem Glas
Salz, Pfeffer	

Zubereitung Käsesalat

- 1.** Zwiebeln abziehen, in dünne Ringe schneiden oder hobeln. Mit etwas Salz bestreuen und ziehen lassen.
- 2.** Öl mit Essig, Salz, Pfeffer, Senf und Kümmel gut verrühren. Schnittlauch waschen, in Röllchen teilen. Käse in dünne Streifen schneiden oder auf der Reibe hobeln. Zwiebelringe abtupfen und mit dem Käse vermengen.
- 3.** Jetzt die Marinade dazugeben und vorsichtig vermischen. Kapern und Schnittlauch darüber verteilen. Fertig ist Euer Biergarten-Schmankerl.



TIPP:

- Dazu schmecken Laugnbrezn oder Laugensemmel sehr gut.
- Wer keine Kapern mag, kann diese auch sehr gut mit klein geschnittenen Essig-Gürkchen ersetzen.

Biergarten-Schmankerl 3: Süßer, saftiger Orangenkuchen im Glas

Zutaten für 4 Portionen Orangenkuchen

250 g	weiche Butter
200 g	Zucker
4	Eier
200 g	Mehl
50 g	Speisestärke
1/2 Pck	Backpulver
30 g	Butter für die Gläser
70 g	Mandelblättchen
50 g	Zartbitter-Kuvertüre
100 g	Puderzucker
2 EL	Orangenlikör oder -saft
abgeriebene Schale von 2 Bio-Orangen	
Salz	

Zubereitung Orangenkuchen im Glas

1. Backofen auf 200° Ober- und Unterhitze vorheizen. Butter mit Zucker und Eiern schaumig rühren. Abgeriebene Orangenschale und 1 Prise Salz unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, darüber sieben und unterrühren.
2. Gläser sorgfältig mit Butter einpinseln und mit den Mandelblättchen ausstreuen. Die Kuvertüre in vier Stücke teilen. In jedes Glas zwei gehäufte EL Teig füllen. Je ein Stück Kuvertüre in die Mitte geben und darauf den restlichen Teig verteilen.
3. Die gefüllten Gläser auf den Rost im Ofen (unteres Drittel) setzen und die Kuchen ca. 40 Minuten backen.
4. Puderzucker mit Orangenlikör oder -saft verrühren. Die Gläser aus dem Ofen nehmen. Sofort den Orangen-Zuckerguss auf die Kuchen gießen und kühl stellen. Ein Biergarten-Schmankerl, das Euren Biergartenbesuch herrlich abschließt.



TIPP: Am besten eignen sich **Weckgläser** oder auch **Marmeladengläser** zum Backen im Ofen. Vor dem Backen solltet Ihr die Gläser heiß ausspülen und gründlich trocknen.