

Guinness Brot



Einkaufsliste:

150g Weizenmehl (Typ 550 oder 1050)
450g Roggen (Vollkorn) Mehl
2EL brauner Zucker
1TL Natron
1TL Backpulver
1TL Meersalz
200ml Buttermilch oder Milch mit
1TI Zitronensaft
150ml Guinness
1EL Butter
2 EL Haferflocken
1EL Milch

Käuterbutter:

100g Butter
1TL Meersalz
1TL Knoblauchpulver
Handvoll gehackte Petersilie
1-2 Blätter Basilikum

So wird's gemacht

Backofen auf 220°C Umluft vorheizen. Mehl, Natron, Backpulver, Salz und Zucker vermengen. In die Mitte die Buttermilch/ oder Milch mit Zitronensaft geben, außerdem Butter und Guinness hinzufügen. Mit einem Rührgerät oder den Händen vermengen. Mehl auf die Arbeitsfläche geben, Teig noch einmal kurz auf der Arbeitsfläche durchkneten, er sollte weich aber nicht zähflüssig sein, ggf. etwas mehr Mehl hinzufügen. Hände mit etwas Butter einreiben, Brotteig noch einmal kurz kneten und in eine passende Ofenform geben, das Brot sollte noch gut in die Höhe gehen können. Mit der Milch die Oberfläche einpinseln und mit Haferflocken bestreuen.

Brot bei 230°C Umluft 15 Minuten backen, nach etwa 5 Minuten die Mitte der Länge nach einschneiden. Dann den Ofen auf 190°C herunterstellen und Brot nochmals etwa 30-40 Minuten backen. Auf das Brot klopfen, hört es sich leicht hohl an, ist es fertig. Brot noch 5 Minuten im ausgestellten Ofen ruhen lassen.

Für die Butter alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermengen, mit Salz abschmecken und mit dem Brot servieren.

Guinness Stew



Einkaufsliste:

500g mageres Rindfleisch
4EL Pflanzenöl
2 Zwiebeln
1TL Mehl
250ml Guinness
2-3 Mohrrüben
1-2 Pastinaken
5-6
1 Sellerie
Etwas Thymian
1Blatt Salbei
1-2 Knoblauchzehen
1TL Johannisbeergelee
4-5 Lorbeerblätter
1EL schwarzen Pfeffer
300ml Gemüsebrühe
Salz & Pfeffer
1EL Tomatenmark

So wird's gemacht

Fleisch in Stücke schneiden. Öl in einem großen Bräter erhitzen. Fleisch von allen Seiten braun anbraten, beiseite stellen. Zwiebeln in dem Bräter anbraten, Fleisch wieder hinzugeben, gewürfeltes Gemüse hinzugeben und mit Guinness und Brühe ablöschen. Gewürze, Gelee und Knoblauch hinzufügen, salzen und pfeffern. Masse in eine ofenfeste Form geben und bei 160°C Umluft 1-1,5h im Ofen schmoren.

Guinness Schokoladen Mousse



Einkaufsliste:

140g dunkle Schokolade
40g Butter
40g brauner Zucker
130ml Guinness
2 Eier, getrennt
160ml Sahne

So wird's gemacht

Schokolade gemeinsam mit der Butter und mit dem Zucker schmelzen lassen. Eigelbe und Guinness unter Rühren hinzugeben. Nun den Topf in kaltes Wasser stellen und unter Rühren abkühlen lassen. Nun die Eiweiße und die Sahne (getrennt von einander) steif schlagen. Schokomasse unter die Sahne heben, gut umrühren und das Eiweiß unterheben. In Dessertgläser füllen und mindestens 3 Stunden kühl stellen.