★★★S FUCHS
HOTEL • GASTHAUS

LANDGASTHÄUSER: Der FUCHS tischt im BR auf

Große Ehre für unser kleines, feines Dorfwirtshaus: Der Bayerische Rundfunk (BR) hat im Rahmen seiner beliebten Serie „Landgasthäuser“ beim FUCHS gedreht. Unter dem Titel „Bierschmankerl Bayerischer Wald“ gibt es Einblicke in die Küche und unsere Hausbrauerei KANZEL BRÄU. Wir zeigen, mit wie viel Leidenschaft wir unsere Speisen und das eigene Bier zubereiten. Der Beitrag mit unserem Menü wurde am Freitag, 7. November, um 19:30 Uhr erstmals im BR ausgestrahlt. Und natürlich steht es jetzt auch auf unserer Speisekarte. Wir wünschen guten Appetit!

BIERSCHMANKERL-MENÜ

Vorspeise:

Hausgeräuchertes vom Pietrain-Schwein I Essiggemüse I hausgemachter Senf I Bauernbrot

Hauptgang:

Böfflamot mit Fleisch vom Angushof Buchberg I böhmische Knödel I Preiselbeeren I glacierte Karotten

Nachspeise:

Liwanzen I Heidelbeerröster I Minze

33.- Euro

Film ab! Hier geht es zum Beitrag (ab Minute 17:00)
in der ARD-Mediathek:
https://bit.ly/Landgasthäuser

Auf der Rückseite dieses Blattes, das ihr gerne mitnehmen dürft,
verraten wir euch das Rezept für unseren Hauptgang zum Nachkochen daheim.

★★★S FUCHS
HOTEL • GASTHAUS

Böfflamot vom Rind nach FUCHS-Art (Rezept für 4 Personen)

Rindfleisch: 750 g (Schwanzrolle)

Sud:

½	Sellerie
4	Karotten
4	Zwiebeln (groß)
3	Petersilienwurzeln
1 l	Rotwein

Klein geschnittene Zutaten mit Rotwein vermischen und Fleisch dazulegen; mindestens 3 Tage im Sud gekühlt ziehen lassen.
Fleisch aus dem Sud nehmen, abtrocknen – Würzen (40 g Salz und 40 g Pfeffer). Gemüse mit einem Sieb vom Sud trennen und zur Seite stellen.
60 g Fett erhitzen und Fleisch von allen Seiten anbraten.
Gemüse im selben Topf goldbraun anbraten, 2 Löffel Tomatenmark und 1 Löffel Zucker dazugeben. Alles 2 bis 3 Minuten mit dem Gemüse vermischen.
Sud in den Topf gießen und Fleisch dazugeben; zugedeckt ca. 1 ¾ Stunden weich schmoren; bei Bedarf mehrmals Brühe oder restlichen Sud nachgießen.

Garnierung:
3 Karotten schälen, in Streifen schneiden und in Wasser weichkochen; absieben und in kaltem Wasser abkühlen.

Böhmische Knödel

½ kg	Mehl
1 Prise	Salz
1	weiße Semmel in Würfel
½	Hefewürfel (frisch, zerbröselt)
½ l	lauwarme Milch

Alle Zutaten in einer Schüssel mit einem Kochlöffel vermischen.
Wichtig: Der Teig darf nicht zu wässrig oder zu trocken sein! Notfalls noch ein bisschen Mehl oder Wasser hinzugeben. Der richtige Teig sieht schön glatt aus und klebt auch nicht an der Schüssel. Wenn der Teig richtig zubereitet ist, bildet er viele kleine Luftblasen.
Teig aus der Schüssel nehmen, in drei gleich große Teile schneiden und zu einer Kugel kneten; mit einem Geschirrtuch zudecken und ca. 20 Minuten bei Zimmertemperatur aufgehen lassen; anschließend von der Mitte heraus zu länglichen Rollen formen.
In einem großen, am besten länglichen Topf mit Deckel das Wasser salzen und zum Kochen bringen. Die länglichen Rollen hineingeben und - je nach Größe - 20 bis 25 Minuten kochen. Ab und zu wenden. Achtung: Es ist notwendig einen großen Topf zu verwenden, da der Teig aufgeht!
Nachdem die Knödel gekocht sind, auf ein Brett legen und mit einer Gabel durchstechen, damit sie fest werden und Luft ziehen können; anschließend mit Butter bestreichen.

Anrichten:
Soße durchpassieren.
Vorbereitete Karotten in Butter und Zucker glacieren.
Fleisch in Scheiben schneiden.
Böhmische Knödel in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden.
Preiselbeeren mit Birne auf die vorgewärmten Teller geben.
Petersilie im Ganzen zur Dekoration.

Und dazu schmeckt natürlich eines der Biere aus der KANZEL BRÄU am besten (die gibt es im Vierer-Tragerl mit 0,75 l-Flaschen auch zum Mitnehmen) – oder ein intensiver Blauburgunder Rotwein.

Viel Spaß beim Kochen und guten Appetit!