

The Elder Scrolls®
— ONLINE —
Rollenspiel Plattform

ESO - ROLLENSPIEL
SCHMIERBLÄTTCHEN

Tamriels
Köstlichkeiten

Das Community-Kochbuch
von ESO-Rollenspiel

Rinderbruehe

Zutaten:

2 Liter	1/2 Knolle Sellerie
1000 g Suppenfleisch	4 Karotten
4 Stück Rinderbeinscheiben	1 Bund Petersilie
5 Stück Markknochen vom Rind	3 Lorbeerblätter
3 Stück Zwiebeln	2 Teelöffel Pfefferkörner
2 Stangen Lauch	2 Teelöffel Wachholderbeeren
	2 Teelöffel Senfkörner
	1/2 Teelöffel Thymian+
	3 Liter Wasser
	Salz (Abschmecken)

Zubereitung:

Die Zwiebeln werden halbiert die Schale bleibt dran. Einen großen Suppentopf erhitzen und die Zwiebelhälften mit den Schnittflächen nach unten in den Topf geben damit sie rösten können, bis sie braun sind. Dann gibt man die Knochen, die Beinscheiben und das Suppenfleisch in den Topf.

Den Sellerie schälen und mit dem restlichen Gemüse in grobe Würfel schneiden zusammen mit dem Fleisch in den Topf geben.

Das alles mit Wasser auffüllen, Gewürze sowie Salz dazu und 30 Minuten ohne Deckel kochen lassen, dabei wiederholt den sich bildenden Schaum abschöpfen.

Das Fleisch sollte von Wasser bedeckt sein. Wenn nötig, etwas heißes Wasser hinzu gießen. Das Fleisch dann zugedeckt bei schwacher Hitze 1 weitere Stunde leicht kochen lassen. 30 Minuten vor Ende der Garzeit das Fleisch aus der Brühe nehmen, die Brühe durch ein Sieb in einen anderen Topf gießen und das gekochte Gemüse mit einem Löffelrücken leicht in dem Sieb ausdrücken, sodass der Gemüsesaft in die Brühe gelangt.

Da Brühe immer wieder für andere Rezepte verwendet wird, lohnt es sich einige Liter vorzubereiten, aber auch pur schmeckt sie einfach herrlich, das Suppenfleisch eignet sich als Einlage für diverse Suppen.

Bretonische Lauchcremesuppe

Zutaten:

3 große Lauchstangen
2 Bund Frühlingszwiebeln
300g Schinkenspeck
200g Suppenfleisch
1 Zwiebel

300g halbweich Käse (nach Geschmack)
1 l Brühe
500 ml Sahne
2 Kartoffeln
Schmalz
Salz
Pfeffer
100ml Weinbrand

Zubereitung:

Der Lauch wird zuerst gewaschen und die Zwiebel geschält. Beides wird in grobe Streifen geschnitten. Ein Suppentopf auf der Kochstelle erhitzen und ein Esslöffel Schmalz darin zergehen lassen.

Der Lauch wird zusammen mit 150g Schinkenspeck und den Zwiebeln in den Topf gegeben. Alles zusammen wird so lange gebraten bis der Lauch und die Zwiebeln eine leicht goldbraune Färbung zeigen. Mit dem Weinbrand das Ganze ablöschen und die Flüssigkeit kurz verkochen lassen. Dann kann die Brühe in den Topf gegossen werden.

Ein Deckel auf den Topf und 30 Minuten kochen lassen.

In der Zwischenzeit werden die Frühlingszwiebeln in feine Ringe geschnitten und gewaschen. Der restliche Schinkenspeck wird in feine Würfel und das Suppenfleisch in grobe Würfel geschnitten und alles zusammen in einer separaten Pfanne anbraten bis alle Komponenten etwas Farbe bekommen haben.

Nach dem der Lauchfond nun 30 Minuten gekocht hat, kann man ihn durch ein Sieb in einen neuen Topf gießen, mit der Sahne auffüllen und noch mal 15 Minuten kochen lassen.

Den Käse sehr klein schneiden, mit in die Suppe geben und schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sollte die Suppe nicht sämig genug sein, kann man noch nach und nach die Kartoffeln in die Suppe reiben und dann noch mal je 5 Minuten kochen lassen. Beim Anrichten der Suppe würde es sich empfehlen, die Einlage, sprich die Frühlingszwiebeln, das Suppenfleisch und den Schinkenspeck extra in die Terrine mit einem Schuss Weinbrand zu geben.

Kaiserliche Tomatensuppe

Zutaten:

20 Tomaten (Faust groß)
3 Knoblauchzehen
2 Zwiebeln
1 Liter Brühe
100ml Rotwein
2 EL Schmalz
5 Karotten
120g Reis
3 Bund Basilikum
500g Suppenfleisch (von der Brühe)
Salz
2 Teelöffel Pfefferkörner

Zubereitung:

Die Tomaten vom Strunk entfernen, und grob würfeln. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen, die Zwiebel in grobe Würfel schneiden und den Knoblauch fein zerkleinern und mit ein klein bisschen Salz zu einer Paste zerreiben.

Einen hohen Suppentopf auf der Kochstelle mit dem Schmalz erhitzen.

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch goldgelb braten. Mit dem Rotwein ablöschen und kurz aufkochen lassen. Nun gibt man die Tomatenwürfel, die Pfefferkörner, 2 Bund Basilikum und die Brühe in den Topf und lässt alles etwa eine Stunde leicht kochen.

Für die Einlage kocht man den Reis separat, schält die Karotten, schneidet sie mit dem letzten Bund Basilikum in feine Streifen und dünstet sie in einer Pfanne. Das Suppenfleisch schneidet man in kleine Würfel und erwärmt sie mit den Karottenstreifen.

Wenn die Kochzeit der Suppe beendet ist, gießt man den Fond vorsichtig durch ein ins Sieb gelegtes, Leinentuch (Passiertuch) in einen anderen Topf. Dabei darf man den Fond nur durchlaufen lassen und nicht mit einem Löffel oder dergleichen nachhelfen, da die Suppe sonst trübe wird.

Die klare Tomatensuppe noch mal aufkochen lassen und mit Salz und etwas Zucker abschmecken und die warme Einlage in eine Terrine geben und die Suppe drauf gießen.

Mehlschwitze

Zutaten und Zubereitung:

Mehlschwitze ist eine Zutat die man zum andicken von Suppen und Soßen benutzen kann. Sie besteht aus gleichen Teilen Butter sowie Mehl und kann auch gerne in Mengen vorbereitet werden.

1 Tasse Butter

1 Tasse Mehl

Die Butter in einem passenden Topf erhitzen bis sie geschmolzen ist und kleine Blasen wirft. Das Mehl wird dann in die Butter eingerührt, bis sich ein glänzender Film am Topf Boden absetzt und die gewünschte Färbung erreicht ist.

(Weiß, Gold, Braun)

für Mehlschwitze Weiß ca. 3 Minuten

für Mehlschwitze Gold ca. 5 Minuten

für Mehlschwitze Braun ca. 7 Minuten

weiter anschwitzen.

Die Mehlschwitze kann nun aus dem Topf genommen werden, in einer Schüssel erkalten und klein gebröseln werden.

Man sollte nur kalte Mehlschwitze in warme Soßen und Suppen geben, da sie sonst Klumpen bildet.

Anwendung:

Mehlschwitze Weiß, klassische Bindemittel für helle/weiße Soßen.

Mehlschwitze Gold, wird zum Eindicken von Sauce mit neutraler Farbe verwendet, die durch eine Mehlschwitze Weiß zu hell, durch eine Mehlschwitze Braun zu dunkel werden würde.

Mehlschwitze Braun wird zum Binden dunkler Saucen verwendet, die durch das Aroma der für die Mehlschwitze Braun verwendet man Schmalz, da die Butter zu dunkel wird.

Tipp:

Das Mehl darf keinesfalls verbrennen. Die ansonsten dabei entstehenden Bitterstoffe würden die Mehlschwitze unbrauchbar machen.

Nordischer Bauerntopf mit Salzkartoffeln

Zutaten:

1 Kohlkopf (Wirsing wenn es den gibt.)	1 1/2 Tassen Sahne
10 Karotten	10 Kartoffeln
4 Hände voll Rindfleisch / Fleischreste (Oder irgendein Fleisch, welches gerade da ist)	Schmalz zum braten
1 1/2 Tassen Brühe	Mehlschwitze
	Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, halbieren und in einem Topf mit gesalzenen Wasser auf die Kochstelle geben. Die Kartoffeln sollten solange kochen bis sie weich sind.

Der Kohl wird von den Deckblättern und seinem Strunk befreit, halbiert und in Norddaumennagel große Vierecke geschnitten. Die Karotten werden geschält und in Scheiben heruntergeschnitten. Beides zusammen wird in einem großen Topf mit dem Schmalz und einem Teelöffel Zucker angebraten, bis es goldgelb ist und dann mit der Brühe abgelöscht.

Die Karotten und der Kohl sollten nun 5 Minuten köcheln, bis der Kohl etwas weich ist und die Karotten noch gute Bissfeste haben. Das Fleisch wird in Würfel, der Größe eines Zeigefingernagels geschnitten und in einer separaten Pfanne mit etwas Schmalz gebraten.

Der Pfanneninhalt und die Sahne werden mit in den Topf gegeben in den sich schon die Karotten, der Kohl und die Brühe befindet.

Alles zusammen sollte noch mal 10 Minuten kochen und mit der Mehlschwitze nach und nach angepöckelt werden, bis die Soße schön sämig ist.

Die Weichen Kartoffeln von der Kochstelle nehmen, abgießen und kurz abdampfen lassen. Der nordische Bauerntopf wird mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt und mit den Salzkartoffeln angerichtet.

Auf Wunsch kann man noch einen kleinen Spritzer Essig dazu geben, ist aber Geschmackssache.

Wegesruh Tafelspitz

Zutaten:

1 Kg Rindfleisch (Hüfte)	2 TL Pfefferkörner schwarz
3 Zwiebeln	Salz, Pfeffer (gemahlen)
4 Karotten	1/2 Knolle Meerrettich
1/2 Sellerieknolle	2 Tassen Sahne
1 Stange Lauch	Mehlschwitze
2 Lorbeerblätter	1 Orange
5 Wachholderbeeren	

Zubereitung:

Das Fleisch mit dem Lorbeerblättern, Wachholderbeeren und Pfefferkörnern in kochendes Salzwasser geben und Etwa 1 Stunde leicht köcheln lassen.

Inzwischen Zwiebeln, Möhren und Sellerie schälen und in Würfel schneiden.
Porree putzen und in feine Ringe schneiden.

Nach der 1 Stunde das Gemüse zum Fleisch geben und alles zusammen noch ca. 1 Std. köcheln lassen.

Für die Soße den Meerrettich schälen und fein reiben. Eine Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.

Beides wird in einem heißen Topf mit Schweineschmalz auf der Kochstelle angeschwitzt. Die Orange halbieren, über dem Topf auspressen und 2 Tassen der Fleischbrühe vom Tafelspitz hinzufügen.

5 Minuten kochen lassen und dann die Sahne dazu gießen, kurz kochen lassen und dann mit der Mehlschwitze andicken. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Das Fleisch der Brühe entnehmen, kurz ruhen lassen, in Scheiben schneiden und mit der Soße anrichten.

Als Beilage empfehlen sich Semmelknödel (siehe Rezept) oder Salzkartoffeln.
Auch gebraten Bohne eignen sich als Beilage zum Tafelspitz.

Semmelknoedel

Zutaten:

400g altes Brot
2 Tassen Milch
3 Eier
1/2 Tasse Schinkenspeck
1 Zwiebel
1/2 Bund Petersilie
1 EL Butter zum braten
Salz Pfeffer und Muskatnuss

Zubereitung:

Altes Brot zerkleinern, die erwärmte Milch darüber geben und ca. 15 Minuten einweichen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und mit dem Schinkenspeck in feine Würfel schneiden und in der Butter andünsten, etwas abkühlen lassen.

Die Petersilie fein hacken und mit den Eiern unter die Brotmasse rühren, dann die Zwiebelmasse untermengen und noch mal etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Noch einmal die Masse durchkneten und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Knödel etwa Kartoffel groß formen und im siedenden Wasser 20 Minuten ziehen lassen. Öfters mal vorsichtig mit einem Löffel wenden.

Das Wasser darf nicht kochen !

Sollten die Knödel ihre Form nicht behalten, die Masse mit Mehl etwas nachdicken.

SCHMIERBLÄTTCHEN

Geschmorte Eberkeule an einer Met-Brombeersauce mit Aschekartoffelpuree und Karotten-Steinpilz Gemuese

Zutaten:

1,2 Kg Wildeberkeule, vorzugsweise Nuss
500ml Met
2 Knoblauchzehe
1/4 Sellerieknolle
1 Zwiebel
3 Hände voll Brombeeren
Schmalz zum braten
1 Tasse Mehl
10 Aschekartoffeln
7 Kartoffeln
100ml Kuhmilch
8 große Steinpilze
15 Karotten
Salz, Pfeffer, Zucker, Wachholderbeeren, 2 Lorbeerblatt

Zubereitung:

Die Knoblauchzehen werden zuerst geschält und dann kleine gehackt. Dieser wird mit einem Teelöffel Salz und einem Messer zerrieben. Die Knoblauch-Salzmasse kommt in eine Schüssel und wird mit zwei Esslöffeln Schmalz verrührt.

Wenn die Eberkeule noch nicht von dem Knochen gelöst ist, dies bitte nachholen und sie zerlegen.

Die Eberkeulennuss mit der Knoblauchmasse großzügig einreiben und in einem Cyrodiil-Tontopf legen. Deckel drauf, über das Feuer stellen und Fünfzehn Minuten backen lassen.

In der Zwischenzeit Drei Karotten, den Viertel Sellerie und die Zwiebel schälen, in grobe Würfel schneiden und nach den Fünfzehn Minuten mit in den Tontopf geben.

SCHMIERBLÄTTCHEN

Gleich darauf kann auch der Braten mit dem Met übergossen und eine Hand voll Brombeeren sowie die Wachholderbeeren und die Lorbeerblätter in den entstehenden Fond gegeben werden.

Nun wieder den Deckel drauf und den Topf auf das Feuer stellen. Dabei ist darauf zu achten, dass der Topf nicht zu tief in der Kochstelle ist, da der Braten sonst zu ungleichmäßig gart.

Eine Stunde schmoren, bei einem je zehnminütigen Wenden des Bratens, sollten reichen um den idealen Garpunkt zu erreichen (in der Mitte noch etwas Rosa)

Während des Schmorens können nun die Beilagen zubereitet werden.

Erst mal werden Karotten, Aschekartoffeln und Kartoffeln geschält. Die Steinpilze werden von Erde und Dreck, mit einem feuchten Tuch, befreit.

Die Aschekartoffeln und die normalen Kartoffeln werden in grobe Würfel geschnitten und in einem Topf mit gesalzenen Wasser auf die Kochstelle gegeben, dort sollen sie kochen bis sie weich sind.

Die Karotten können in Scheiben oder dünne Stifte geschnitten werden, je nach Belieben.

In einer Pfanne werden sie, mit einer Prise Salz, etwas Zucker und einen Schluck Wasser gedünstet, bis sie noch einen gewissen Biss haben.

Die Karotten kommen nach dem dünsten in eine Schüssel, die Pfanne wird gesäubert und wieder auf die Kochstelle gestellt. (heiß werden lassen)

Nun schneidet man die Hüte der Steinpilze in Scheiben, die Größe sollte nach eigenen Geschmack ermittelt werden.

Etwas Butter in die Pfanne und dann die Pilzscheiben kurz und stark anbraten bis sie goldbraun gebraten sind. Kurz vorher werden die Karotten mit in die Pfanne geben damit Sie auch ein bisschen Farbe bekommen. Danach kann die Pfanne erstmal beiseite gestellt werden.

Die Kartoffeln können nun abgegossen werden und sollten etwas abdampfen, dann werden sie mit einem Stampfer gestampft und mit der Kuhmilch vermengt.

Der Fond aus dem Cyrodiil-Tontopf wird durch ein Sieb in ein Metalltopf gegossen, dort noch mal aufgekocht, mit dem Mehl andgedickt und mit den restlichen Brombeeren verfeinert.

Zum Schluss werden das Püree und das Gemüse nochmals auf der Kochstelle erwärmt und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Für das Püree würde sich noch eine Prise Muskatnuss eignen (sofern vorhanden) Auch die Soße wird mit Salz, Zucker und Met abgeschmeckt.

Krabbenragout mit Lavendel-Reis

Zutaten:

900g Krabbenfleisch
2stk Zwiebel
2stk Knoblauchzehen
6stk Tomaten
1 Bund Basilikum
400g Reis
400g Ginkgo-Samen (Nur der Kern)
1stk Orange
300ml Sahne
2 Bündel Lavendel (junge Pflanzen)
1 TI Blauschimmelkäse
Salz, Pfeffer, Pflanzenöl

Zubereitung:

Als erstes wird ein Topf mit gesalzenen Wasser auf die Kochstelle gesetzt, in welchen auch der Lavendel kommt. Deckel oben drauf und aufkochen lassen.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, erst die Zwiebeln in feine Würfel schneiden und dann den Knoblauch mit dem Basilikum zerhacken. Die Tomaten werden entstrunckt und in etwa Fingernagel große Würfel geschnitten.

Bei den Ginkgo-Samen ist es wichtig das gelbe harzige Gehäuse zu entfernen, da es schnell anfängt zu stinken wie ranzige Butter. Die Zwiebeln werden in einer großen Pfanne glasig gebraten, erst dann kommen der Knoblauch und die Ginkgo-Samen dazu. Alles zusammen wird noch mal kurz angeschwitzt.

Sofort danach gibt man das Krabbenfleisch mit in die Pfanne und lässt es braten, bis das Fleisch eine leichte Goldfärbung hat.

Die Orange wird halbiert und der Saft über der Pfanne ausgedrückt zum Ablöschen.

Während die Flüssigkeit einkocht bis das typische Bratgeräusch entsteht, wird der Reis ins das kochende Lavendelwasser gegeben.

Bei Reis sollte man beachten, dass Ein Korn das doppelte an Wasser aufnimmt, also für 400g brauchen wir etwas mehr als 800ml Wasser und haben am Ende etwa 1,2 kg gekochten herrlich nach Lavendel duftender Reis.

Das Umrühren, sollte beim Kochen des Reises öfters wiederholt werden.

Nachdem der Orangensaft eingekocht ist, kann man auch die Tomaten mit in die Pfanne geben und wieder solange köcheln lassen bis das bisschen Flüssigkeit verkocht ist, welches die Tomaten abgegeben haben.

Die Sahne mit dem Blauschimmelkäse in einem separaten Topf zu einer sämigen Soße einkochen lassen und mit dem Rest des Ragout in der Pfanne vermengen

Am Ende wird das Krabbenragout mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt, (ein kleiner Schuss Weinbrand für den der es mag) und die restliche Flüssigkeit vom Reis, sofern noch welche da ist, wird abgegossen.

Anrichtetipp: Einen Reishaufen in die Mitte des Tellers geben, mit der Kelle auseinander drücken bis ein "Reisring" entsteht und in die Mitte dann das Krabbenragout geben.

SCHMIERBLÄTTCHEN

Bittersuesse Schlangensuppe

Zutaten und Zubereitung:

Wasser
Schlange
Pilze
Pfeffer

Schlange längs aufschneiden, Kopf abtrennen, kurz von beiden Seiten durch eine Flamme ziehen, Haut abziehen und ausweiden. Fleisch in kleine Streifen schneiden und zusammen mit Pilzen (je nach Vorliebe) und Pfeffer in Wasser kochen bis das Fleisch schön weich ist. Die Schlangengalle über der fertigen Suppe aufstechen und den bittersüßen Inhalt vermengen, um einen entsprechenden Beigeschmack zu erhalten.

Frittiertes Riesenskorpion mit Reis

Zutaten und Zubereitung:

Riesenskorpion
Salz
Pfeffer
Wasser
Öl

Reis waschen und in einen Topf geben. Auf eine Hand voll Reis kommen zwei Hände voll Wasser. Den Reis kochen bis er bissfest ist und das Wasser vollkommen aufgesaugt wurde. Giftblase des Riesenskorpions vorsichtig abtrennen. Körper zerteilen und in heißem Öl kurz kräftig anbraten. Gares Fleisch samt Reis auf einen Teller geben und wahlweise mit Gemüse oder Salat anrichten.

Anmerkung: Die Scheren werden mit den Zähnen kaum ohne weiteres zu zerbeißen sein, daher empfiehlt sich eine Zange. Die Giftblase kann für verschiedenste Tätigkeiten von Nutzen sein.

Hochfelser Klosterbier

Zutaten:

1700g Gerstenmalz
500g geröstetes Weizenmalz
500g karamellisiert Weizenmalz
13l Quellwasser
1l Meerwasser (gefiltert)
5 Hand große
Holunderblüten
500g Zucker
3 EL Hopfen
1 TL Hefe

Zubereitung:

Das 10 L Quellwasser in einen großen Topf geben und leicht erwärmen, es sollte angenehm warm sein.

Den Topf von der Kochstelle nehmen und alle 3 Gerstenmalze in das Wasser einrühren. Das Malz soll nun 35 Minuten einquellen und danach wieder für 10 Minuten auf der Kochstelle erwärmt werden.

Den Topf vom Feuer nehmen und 20 Minuten ziehen lassen.

Anschließend wird der Topf bei einem schwachen Feuer auf die Kochstelle gestellt und unter ständigen umrühren 40 Minuten dort gehalten.

Die Temperatur sollte so sein, dass man den Finger in der Maische lassen kann aber es dennoch sehr heiß ist.

Die Maische wird von der Feuerstelle genommen und man lässt sie 30 Minuten ziehen.

Bei der Abmaische, wird der Topf wieder auf die Kochstelle gegeben stark erhitzt und solange auf dem Feuer gelassen, bis die Maische stark am Dampfen ist, dann wieder von der Kochstelle nehmen und für weitere 30 Minuten ziehen lassen.

SCHMIERBLÄTTCHEN

In der Zeit wird der Zucker zu Karamell verschmolzen und mit dem Meerwasser abgelöscht. Die Holunderblüten mit in den Topf und alles zusammen kochen lassen bis das sich das Karamell aufgelöst hat.

Die Maische wird nun geläutert, was bedeutet, dass man sie durch ein Leinensack in einen neuen Topf gießt.

Dieser Prozess ist sehr langwierig und klebrig zugleich. Wenn die Flüssigkeit (Würze) durch den Sack ist, gießt man 3L Quellwasser über das Malz nach, um auch alles aus dem raus zuschwemmen. (Das abgeläuterte Malz kann als Tierfutter verwendet werden.)

Die Würze wird wieder auf die Feuerstelle gegeben und zum Kochen gebracht. Sobald die Flüssigkeit kocht, kann man die ersten zwei Esslöffel Hopfen dazu geben.

Die Kochzeit beträgt nun 90 Minuten, man sollte immer wieder etwas Flüssigkeit nach füllen. (Ein so genannter Kochrand zeigt bis wohin man wieder auffüllen muss.)

Nach 80 Minuten gibt man den letzten Esslöffel in die Würze und lässt ihn dann 10 Minuten mit kochen. Man gießt die Würze durch ein Leinentuch (Passiertuch) in ein passendes Fass mit Abfüllstutzen und gibt das Karamell-Meerwasser-Holunderblütengemisch dazu. (Ab jetzt sollte man immer mit sauberen Händen und Material arbeiten)

Mit einem großen Rührholz wird die Würze solange gerührt bis sie Lauwarm ist, wenn man ein Stück Gletschereis hat geht es natürlich schneller.

Die Hefe wird in das Fass gestreut und kräftig für 15 Minuten in die Würze eingerührt. Über das offene Fass wird ein nasses Tuch gegeben und 4 Tage an einem warmen Ort gelagert zum Gären. (Das Tuch immer feucht halten.)

Nach der Gärzeit wird das Jungbier durch den Abfüllstutzen des Fasses vorsichtig in ein neues Fass gefüllt, damit ein Großteil der Hefe im alten Fass zurück bleibt.

Das Fass mit dem Jungbier wird nun luftdicht verschlossen und für weiter 5 Tage an einem warmen Ort Gären gelassen. Dieser Schritt ist wichtig für das Prickeln des Bieres.

Der letzte Prozess ist das Lagern, das Fass mit dem Bier wird nun für 6 Wochen an einem kühlen und trocknen Ort gelagert. In der Zeit lösen sich Trübstoffe auf und der Geschmack entwickelt sich und wird runder.

Umso kälter des so besser, nur gefrieren darf das Bier nicht.

WWW.ESO-ROLLENSPIEL.DE

SCHMIERBLÄTTCHEN