

32. KochZeit online Event

September 2026

Oktoberfest

Vorspeise:

Obazda-Praline

Hauptgang:

Wiesn-Hendl in Weißbier-Senf-Rahm
mit Kartoffelstampf und geschmortem Spitzkohl

Dessert:

Bieramisu

VORSPEISE: **Obazda-Praline**

Zutaten:

- ▶ 200 g Camembert
- ▶ 80 g Frischkäse
- ▶ 30 g weiche Butter
- ▶ 1 EL süßer Senf
- ▶ 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- ▶ ½ TL Kümmel gemahlen oder fein gehackt
- ▶ 1 kleine Schalotte
- ▶ Salz und Pfeffer
- ▶ Schnittlauch
- ▶ Pumpernickelscheiben, rund
- ▶ Kleine Salzbrezeln

Zubereitung:

- ▶ Camembert mit Gabel zerdrücken. Butter, Frischkäse, Senf und Gewürze unterrühren. Schalottenwürfel untermischen.
- ▶ Die Masse 2 Std. kaltstellen oder über Nacht.
- ▶ Portionsweise zu kleinen Kugeln formen. Die Kugeln in gehacktem Schnittlauch oder Paprikapulver wälzen und auf einer Pumpernickelscheibe anrichten. Mit Salzbrezel verzieren.

HAUPTGANG: **Wiesn-Hendl in Weißbier-Senf-Rahm mit Kartoffelstampf und geschmortem Spitzkohl**

Zutaten:

Für das Wiesn-Hendl:

- ▶ 4 Hähnchenbrustfilets
- ▶ Salz, Pfeffer
- ▶ 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- ▶ Öl
- ▶ 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- ▶ 200 ml Weißbier
(alkoholfrei geht auch)
- ▶ 200 ml Hühnerfond
- ▶ 150 ml Sahne
- ▶ 2 TL Senf
- ▶ 1 TL Honig
- ▶ Gehackte Petersilie
- ▶ Evtl. etwas Speisestärke
zum Abbinden

Für den Kartoffelstampf:

- ▶ 800 g mehligkochende
Kartoffeln
- ▶ 150 ml heiße Milch
- ▶ 50 g Butter
- ▶ 2 EL Frischkäse
- ▶ Salz, Pfeffer
- ▶ Muskat

Für den Spitzkohl:

- ▶ 1 kleiner Spitzkohl
- ▶ 1 Zwiebel
- ▶ 30 g Butter
- ▶ Öl
- ▶ 100 ml Hühnerfond
oder Gemüsefond
- ▶ 100 ml Sahne
- ▶ 1 TL Senf
- ▶ 1 TL Honig
- ▶ Salz, Pfeffer
- ▶ Muskat

Zubereitung:

- ▶ Hähnchen mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen. In einer heißen Pfanne goldbraun anbraten und herausnehmen.
- ▶ Zwiebeln im Bratensatz glasig dünsten. Mit Weißbier ablöschen und kurz einkochen. Fond und Sahne zugeben. Senf und Honig einrühren.
- ▶ Das Hähnchen zurück in die Soße legen und bei kleiner Hitze 10 – 12 Min. garziehen lassen. Die Soße nach Belieben mit etwas Stärke abbinden.

Kartoffelstampf:

- ▶ Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser weichkochen. Gern auch schon vorher. Wasser abgießen, die heiße Milch und Butter zugeben und stampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und den Frischkäse unterrühren.

Spitzkohl:

- ▶ Den Spitzkohl vierteln, Strunk entfernen in feine Streifen schneiden. Zwiebeln fein würfeln.
- ▶ Butter und Öl erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Spitzkohl zugeben und 4 – 5 Min. anbraten. Mit Fond ablöschen und ca. 8 Min. schmoren.
- ▶ Sahne, Senf und Honig einrühren und 3 – 4 Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

DESSERT: **Bieramisu**

Zutaten:

- ▶ 250 g Mascarpone
- ▶ 250 g Magerquark
- ▶ 200 ml Sahne
- ▶ 60 g Zucker
- ▶ 1 Pck. Vanillezucker

Zum Tränken:

- ▶ 150 ml Malzbier oder dunkles alkoholfreies Bier
- ▶ 1 TL Honig

Außerdem:

- ▶ 150 g Löffelbiskuit
- ▶ Kakaopulver

Zubereitung:

- ▶ Sahne steif schlagen. Mascarpone, Quark, Zucker, Vanillezucker glattrühren. Sahne vorsichtig unterheben. Malzbier mit Honig verrühren. Löffelbiskuit kurz in die Tränke tauchen.
- ▶ In Glas schichten. Löffelbiskuit, Creme und nach Belieben mit Kakao absieben oder ein paar Salzbrezeln fein bröseln und in etwas Butter anrösten und darüberstreuen.