



Kölsch g. g. A.

Gehört zu Köln wie der Dom

„Et hätt noch immer jot jejange“ und „Et es wie et es“ sind „rheinische Grundgesetze“ und beschreiben die kölsche Lebenseinstellung und Lebensart treffend. Aber „das Kölsch“ ist auch Glaubenssache – zumindest für Fans dieses Kult-Getränkes, denn aktuell gibt es um die 20 Kölsch-Marken. Kölsch g. g. A. ist ein helles, gefiltertes und obergäriges Vollbier mit einem durchschnittlichen Alkoholgehalt von 4,8 %, dessen Geschichte bis ins 9. Jahrhundert zurückreicht.



Flüssiges Kulturgut

In der Kölner Altstadt und den „Veedeln“ der Domstadt weist jede Kneipe und jedes Restaurant das Brauhaus aus, dessen Kölsch g. g. A. hier ausgeschenkt wird. Sie brauen alle nach den Regeln des deutschen Reinheitsgebots und der Kölsch-Konvention von 1985. Diese definiert die Zutaten Braumalz (Gersten- und/ oder Weizenmalz), Hopfen, Brauwasser und obergärige Reinzuchthefer, die häufig von den Brauereien selber gezüchtet wird. Die Konvention schreibt ebenso fest, dass Kölsch g. g. A. nur in Köln selber und in einigen Gemeinden im unmittelbaren Umfeld gebraut werden darf.

Am liebsten gezapft

Allen Kölsch g. g. A. gemein ist der unvergleichlich frische Geschmack, der insbesondere beim Genuss aus den „Stangen“, kleinen, schmalen 0,2-Liter-Gläsern, überzeugt. Dies zumeist vom Fass, denn ungefähr die Hälfte des jährlich gebrauten Kölsch g. g. A. wird in der Gastronomie getrunken und liegt mit 50 % weit über dem Bundesdurchschnitt von nur ca. 20 %. Schon 2008 wurde der EU-Schutz für Kölsch mit dem Siegel „geschützte geografische Angabe“ registriert.

Rinder-Bräter in Kölsch g. g. A.

Zutaten

Für 4 Personen:

1 kg Rindfleisch, Oberschale
oder Hüfte

8 Scheiben gedörrter durchw.
Speck, nicht zu dünn

3 Flaschen Kölsch g. g. A, hell

4 Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

250 g Champignons/
Mischpilze

3 Paprika

Je 3 Zweige Basilikum und
Liebstöckel, 1 Zweig Estragon,
2 Lorbeerblätter

2 Ei Butterschmalz

5 Ei Mehl

1 TI Paprikapulver, scharf oder Chili
Schwarzer Pfeffer und Salz aus der
Mühle

1 Schuss Reissessig

Zubereitung

Das Fleisch in 3-4 cm große Würfel, die Zwiebeln in Ringe, die Champignons oder Pilze in mittelgroße Stücke schneiden, Knoblauch klein würfeln. Basilikum-, Liebstöckel- und Estragon-Blätter waschen und klein hacken, Speck in dünne Streifen schneiden. Im Butterschmalz die Fleischwürfel portionsweise anbraten und in den Bräter oder Römertopf füllen. Den Speck und die Zwiebeln im Fett glasig braten, Knoblauch mitschwenken und alles zum Fleisch geben. Mit einem guten Schuss Kölsch den Bratenansatz löschen, den Sud zum Fleisch geben und verrühren. Mehl darüber streuen, Gewürze und Kräuter dazu geben, umrühren und mit soviel Kölsch angießen, dass alles bedeckt ist. Zugedeckt im Ofen bei 160 Grad mindestens 2 Stunden köcheln lassen, u. U. Kölsch nachfüllen. Vor dem Servieren den Essig dazugeben.

Tipp: Als Beilage eignen sich Nudeln oder Baguette und dazu in jedem Fall ein frisches Kölsch.



nrw-isst-gut.de



Dieses Projekt wird gefördert durch das

Ministerium für Landwirtschaft
und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen

