



Brauerei Hirt GmbH • Seppenbauer  
9361 St. Salvator • Marktplatz 6  
Tel: +43(0)4268/ 20 100  
Fax: +43(0)4268/ 20 100-20  
info@seppenbauer.eu  
www.seppenbauer.eu

---

**Name:** „Einkochen statt Wahlkämpfen“  
Herr Köfer  
**Datum:** 6. Februar 2013  
**Personenanzahl:** 4 Personen

## Menüvorschlag

### Cremesuppe von der roten Zwiebel mit Ingwer

*Zutaten:*

200 g	rote Zwiebel
40 g	Butter
40 g	Mehl
1 l	Rindsuppe
0,25 l	Schlagobers
	Salz
	Ingwer
	etwas Tabasco

geröstete Brotwürfel und Schlagobers zum Garnieren

*Zubereitung:*

Butter schmelzen, feinwürfelig geschnittene Zwiebel glasig anlaufen lassen. Den Ingwer dazu geben, kurz mitschwitzen lassen und mit Rindsuppe aufgießen und ca. 20 Minuten kochen lassen.

Obers dazugeben, nochmals kurz kochen lassen und abschmecken.



Brauerei Hirt GmbH • Seppenbauer  
9361 St. Salvator • Marktplatz 6  
Tel: +43(0)4268/ 20 100  
Fax: +43(0)4268/ 20 100-20  
info@seppenbauer.eu  
www.seppenbauer.eu

---

## Rib-Eye Steak vom heimischen Dry Aged Beef

### Info zum Dry Aged Beef:

Bei der „Dry Age“ oder „Trockenreifungs-“ Methode wird das Rindfleisch am Knochen bei ca. 3 Grad an der Luft getrocknet. Entscheidend für das perfekte Ergebnis ist die Kombination von Temperatur, Luftzirkulation, Luftfeuchtigkeit und einer permanenten, fachgerechten Betreuung durch einen Fleischermeister. Bei der mindestens 28 Tage langen Trocknung verliert das Fleisch große Mengen an Flüssigkeit, was zu der leicht bräunlichen Farbgebung führt. Das oberflächlich ausgetrocknete Fleisch wird bei der Zerlegung bzw. Portionierung entfernt.

### Zutaten:

4 Stk. á 250 g                      Beiried

Dazu servieren wir eine **klassische Pariser Butter (Café-de-Paris-Butter):**

100 g                      Butter  
                              Estragonsenf  
                              Petersilie gehackt  
                              Currypulver und Paprikapulver  
                              Sardellenpaste  
                              Dill gehackt  
                              Thymian, Rosmarin, Estragonblätter und Majoran gehackt  
20 g                      Schalotten  
1                            Eidotter  
                              Worcestersauce, Cognac  
                              Salz, Pfeffer, Zitronensaft

### Zubereitung:

Butter schaumig rühren, Eidotter untermengen, alle Zutaten beifügen und gut verrühren.

## Ofenkartoffel mit Sauerrahmsauce

### Zutaten für die Sauce:

250 g                      Sauerrahm  
1 Stk.                      kleine Zwiebel  
½ Stk.                      Knoblauchzehe  
                              etwas Senf  
                              Salz, Pfeffer  
                              frisch gehackte Petersilie

### Zubereitung:

4 große Kartoffeln mit Salz und Kümmel würzen und in Alufolie ca. 45 Minuten bei 220 Grad garen.

---