

Koch- und Backrezepte aus dem Genussland Oberösterreich

Mit den extra für Sie zusammengestellten Koch- und Backrezepten ist gutes Gelingen garantiert.
Da macht Kochen Freude!

Besoffene Canneloni mit Bier

Zutaten

14 Cannelonirollen
25g Sojagranulat "Hackfleischart"
1 große Zwiebel
1 große Kartoffel
3 Knoblauchzehen
500 ml Malzbier
1 TL Bergkernsalz
1 TL Oreganopaste
1 TL Hefepaste
¼ TL Chilipaste (Harissa)
1 Msp. Lebkuchengewürz (Zimt, Kardamon,
Kümmel, Nelkenpulver)
1 Msp. Muskatnuss gerieben
1 Msp. Honigpfeffer oder schwarzer Pfeffer

Soße:

125 ml Malzbier
125 ml Saurerrahm oder Sojacreme
1 EL Mehl
ca.100g geriebener Käse



Zubereitung

Die Zwiebel klein schneiden und in etwas Öl anbraten. Kartoffel schälen, grob raffeln und mit Sojagranulat kurz durchrösten. Mit Malzbier aufgießen. Diese Masse in einer Küchenmaschine gemeinsam mit den Knoblauchzehen, Oregano, Hefepaste, Chilipaste, Lebkuchengewürz, Muskatnuss, Pfeffer und Bergkernsalz zerkleinern.

Die Cannelonirollchen mit dieser Paste füllen und nebeneinander in eine gefettete Auflaufform legen.

Sauerrahm mit Malzbier und Mehl glatt rühren und über die Rollen verteilen. Mit etwas Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180°C ca. 40 Minuten backen.

Malzbier ist ein obergäriges Vollbier mit Gerstenmalz, das dem Bier seine kräftige Geschmacksnote verleiht.

Tipp

Dazu Rotkrautsalat, Karottensalat oder grüner Wintersalat.

*Das Genussland Oberösterreich wünscht Ihnen
Guten Appetit !!*

Genussland-Produkte finden Sie unter www.genussland.at

Weitere Informationen:

Genussland Oberösterreich

Oberösterreich Tourismus Information
Freistädter Straße 119, 4041 Linz, Austria
Tel.: +43 732 221022
E-mail: info@genussland.at

