

(Quelle: <https://www.chefkoch.de/rs/s0/bier+senf/Rezepte.html>)

Rinderfilet in Zwiebel-Bier-Senf-Marinade

Zutaten für 2 Portionen:

500 g	Rinderfilet(s)
1 EL	Öl
2 dicke	Zwiebel(n)
2	Knoblauchzehe(n)
1 EL	Senf, scharf
1 EL	Sojasauce
1 Bund	Thymian, frisch oder 1 TL getrockneten Thymian
300 ml	Bier nach Wahl
	Salz
	Pfeffer

Rezept von: [Gia1961](#)

Das Rinderfilet für eine halbe Stunde einfrieren.

Unterdessen die Zwiebeln vierteln und in Streifen schneiden, die Knoblauchzehen sehr fein würfeln. In einer Pfanne das Öl erhitzen und beides darin leicht anbräunen. Den Senf kurz vor Schluss einrühren und gleich mit dem Bier ablöschen und kurz aufkochen.

Den Thymian von den Stängeln zupfen, leicht mit dem Wiegemesser zerkleinern und mit der Sojasoße zugeben. Mit Pfeffer und Salz pikant abschmecken. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Das Filet aus dem Gefrierschrank nehmen und mit einem sehr scharfen Messer 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und in eine verschließbare Schüssel legen. Wenn der Sud abgekühlt ist, diesen über das Fleisch geben und mindestens 6 Stunden marinieren.

Das Fleisch sehr kurz auf dem sehr heißen Grill braten.

Sehr gut passt dazu frischer grüner Salat und Rosmarinkartoffeln.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten

Ruhezeit ca. 6 Stunden 30 Minuten

Gesamtzeit ca. 7 Stunden

Schwierigkeitsgrad simpel

Kcal p. P. ca. 549

Bier - Senf - Marinade

für Puten- oder mageres Schweinefleisch



Zutaten für 4 Portionen:

3 EL	Olivenöl
2 EL	Bier (Helles oder Pils)
1 TL	Senf
½ TL	Senfkörner
3 Stiel/e	Petersilie, sehr fein gehackt
1 TL	Thymian, getrocknet
½ TL	Kräutersalz
½ TL	Pfeffer, weiß und schwarz
1 Prise(n)	Paprikapulver, scharf
1 Prise(n)	Currypulver

Rezept von: [Jerchen](#)

Den Senf, das Bier und das Öl gut verrühren. Den Rest hinzufügen und alles gut vermischen. Das Fleisch mindestens 2 Stunden in der Marinade ziehen lassen.

Während des Grillens die Fleischstücke immer wieder mit der Marinade betupfen (mit einem Pinsel), damit sie schön knusprig werden.

Arbeitszeit	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit	ca. 10 Minuten
Schwierigkeitsgrad	simpel
Kcal p. P.	ca. 55

Bier-Senf-Grillmarinade

besonders gut geeignet für Schweinefleisch



Zutaten für 1 Portionen:

330 ml	Bier, die eigene Lieblingsmarke
1 große	Zwiebel(n), fein gewürfelt
3 Zehe/n	Knoblauch, fein gehackt
4 EL	Senf, scharf
1 Bund	Thymian, frisch, oder 4 EL getrockneter
2 EL	Öl, neutrales
	Pfeffer, frisch gemahlen

Rezept von: [Viniferia](#)

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch leicht anbraten, Senf einrühren und mit 100 ml Bier ablöschen. Vom Herd nehmen, Thymian zugeben, pfeffern und abkühlen lassen. Restliches Bier dann zugeben und die Marinade über das Fleisch geben. Je nach Fleischgröße einige Stunden, große Bratenstücke bis zu 2 Tagen, ziehen lassen.

Wer es scharf mag, gibt noch eine Chilischote in die Marinade.

Arbeitszeit	ca. 5 Minuten
Ruhezeit	ca. 30 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit	ca. 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad	simpel
Kcal p. P.	ca. 416

Bier-Senf-Geschnetzeltes



Zutaten für 2 Portionen:

250 g	Fleisch für Geschnetzeltes (Rind, Lamm, Schwein oder Geflügel)
100 g	Champignons
50 ml	saure Sahne
1 TL	Zitronensaft
100 ml	Brühe
1 EL	Mehl
1 m.-große	Zwiebel(n)
300 ml	Bier
2 Zehe/n	Knoblauch
	Öl
2 EL	Senf
	Pfeffer
	Kreuzkümmel
	Paprikapulver
	Oregano (bei Verwenden von Geflügel besser Thymian nehmen)

Rezept von: [chriskfm2000](#)

Das Fleisch in Streifen schneiden. Öl und Senf gut verrühren, mit Pfeffer, Kreuzkümmel, Paprikapulver und Oregano bzw. Thymian würzen. Die Zwiebel schälen, in grobe Stücke schneiden und die Hälfte davon zur Marinade geben. Knoblauch (Menge nach Geschmack) entweder ganz fein würfeln oder pressen und zusammen mit den Fleischstreifen zur Marinade geben und alles gut verrühren. Mit Bier auffüllen bis alles bedeckt ist, nochmals gut vermischen und abgedeckt im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen.

Das Fleisch aus der Marinade nehmen, leicht abtupfen und in erhitztem Öl anbraten. Mit 1 EL Mehl bestäuben und kurze Zeit bräunen lassen. Anschließend mit Brühe ablöschen.

In der Zwischenzeit die Champignons in Scheiben schneiden und in der Pfanne zusammen mit den restlichen Zwiebeln leicht anrösten. Zum Fleisch geben und saure Sahne unterrühren. Zusätzlich mit einem Teil der Marinade und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Je nach Fleischart zwischen 20 bis 40 Minuten köcheln lassen.

Tipp: Die restliche Marinade eignet sich je nach Geschmack und Bedarf sehr gut zum Verlängern der Sauce.

Arbeitszeit	ca. 20 Minuten
Ruhezeit	ca. 12 Stunden
Koch-/Backzeit	ca. 40 Minuten
Gesamtzeit	ca. 13 Stunden
Schwierigkeitsgrad	normal
Kcal p. P.	ca. 557

Bier-Senf-Sauce

Passt gut zu bayerischen Schweinshaxen

Zutaten für 1 Portionen:

30 g Butter
1 Zwiebel(n)
2 Zehe/n Knoblauch
1 Würfel Gemüsebrühe
4 EL Senf, süßer
2 Prise(n) Zucker
125 ml Malzbier
1 EL saure Sahne
100 ml Wasser

Rezept von: [galathee](#)

Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken. Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten.

Den Würfel Brühe in Wasser auflösen. Das Gemüse mit der Brühe und dem Malzbier ablöschen. Den Senf dazugeben und 8 Minuten köcheln lassen.

Die Sauce würzen und mit saurer Sahne binden. Hierfür evtl. etwas Saucenbinder dazugeben.

Die Sauce passt sehr gut zu bayerischen Schweinshaxen mit Semmelknödeln oder Kartoffelpüree.

Arbeitszeit	ca. 20 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit	ca. 35 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal
Kcal p. P.	ca. 464

Birnen - Bier - Senf

ein kulinarisches Geschenk, ergibt 2 Gläser à 250 ml



Zutaten für 1 Portionen:

2 dl	Bier
400 g	Birne(n), geschält, klein gewürfelt
40 g	Senfkörner
1 ½ TL	Zucker
¾ TL	Gewürzmischung (Birnbrotgewürz)
1 TL	Salz
100 g	Senf, milder
1 EL	Essig (Weißweinessig)

Alle Zutaten bis und mit Salz in eine Pfanne geben und aufkochen, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln. Die Birnen-Bier Masse mit den restlichen Zutaten in ein hohes Gefäß geben, fein pürieren.

In die sauberen trockenen Gläser bis knapp unter den Rand füllen, sofort verschließen.

Arbeitszeit ca. 20 Minuten

Gesamtzeit ca. 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad simpel

Schwarzbier-Senf

Zutaten für 5 Portionen:

80 g Senfkörner, gelbe
80 g Senfkörner, dunkle
150 ml Bier, Schwarz-
1 EL Honig
2 EL Zucker

Rezept von: [IngolfH2o](#)

Die Senfkörner fein mahlen, Schwarzbier zugeben und 1/2 Stunde ziehen lassen. 1 großen Esslöffel Honig und 2 Esslöffel Zucker zugeben, alles gut verrühren und in ein Marmeladenglas füllen und paar Tage reifen lassen.

Höllisch scharf, aber lecker!

Arbeitszeit ca. 30 Minuten
Ruhezeit ca. 5 Tage 30 Minuten
Gesamtzeit ca. 5 Tage 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad simpel