



# LANDWEHR-BRÄU

Fränkische Bierkultur erleben

## Bierspezialitäten aus Franken

### LANDWEHR-BRÄU Landbock Hell

Malzaromatisch, würzig, süffig und mit sehr angenehmer Rezenz passt unser Landbock Hell perfekt in die kalte Jahreszeit – und da nicht nur zu den Festen und besonderen Anlässen.

Die Bernsteinfarbe verdankt das LANDWEHR-BRÄU Starkbier einer Mischung aus hellem Gerstenmalz – von regionalen Bauern produziert – und Karamellmalz.



### Würzige Bierbrote ...

Zutaten: 330 ml Landbock Hell | 3 EL flüssiger Honig | 21 g Hefe | 500 g Weizenmehl Type 1050 | 250 g Roggenmehl Type 1150 | 1,5 EL Salz | 175 ml lauwarmes Wasser

Mehle in eine Schüssel geben und mit dem Salz gut vermengen. Das Bier leicht erwärmen, den Honig ins Bier geben und die Hefe hineinbröckeln, alles gut verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat.

Die Bier-Hefe-Mischung und lauwarmes Wasser zum Mehl geben und alles zu einem glatten Teig verkneten, diesen dann zugedeckt gut eine Stunde gehen lassen.

Den Teig nun auf bemehlter Fläche nochmals gut durchkneten, in eine oder mehrere kleine Kastenform geben und 30 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen und das Brot ca. 35 Minuten backen.





# LANDWEHR-BRÄU

Fränkische Bierkultur erleben

## Bierspezialitäten aus Franken

### LANDWEHR-BRÄU Rotfränkisch

Vollmundig mit angenehmer Malzsüße und leuchtend roter Bierfarbe bietet diese typisch fränkische Bierspezialität ein süffiges Geschmackserlebnis. Wahre handwerkliche Braukunst, lange kalte Lagerung sowie der Einsatz von vier speziellen Gerstenmalzen geben dem Bier seinen einzigartigen Charakter.

Probieren Sie es doch auch einmal in der Küche aus. Prost und guten Appetit!



### ( ... gefüllt mit ) Kürbis-Bier-Suppe

Zutaten: 2 Zwiebeln | 500 g Hokkaido-Kürbis | 1 l Gemüsesuppe | 330 ml Rotfränkisch | 125 ml Sahne | je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker | etwas Essig | 20 g Butter | Muskatnuss

Zuerst die Zwiebel schälen und fein gehackt, anschließend in einer Pfanne mit heißem Öl anrösten lassen.

Kürbis in kleine Würfel schneiden. Die Stücke zu den Zwiebeln geben und mit Essig ablöschen.

Mit der Suppe aufgießen und solange kochen lassen, bis die Kürbisstücke weich geworden sind. Danach mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zucker verfeinern und mit einem Mixstab pürieren.

Mit dem Rotfränkisch und Sahne auffüllen und nochmals aufkochen lassen.

