



# WELTENBURGER GENUSSBUCH

*Weltoffen, abwechslungsreich und genussvoll  
Kraftvolle Rezepte rund um  
die älteste Klosterbrauerei der Welt*



**Weltenburger  
Kloster**



# Weltenburger Kloster





# WELTENBURGER GENUSSBUCH

*Weltoffen, abwechslungsreich und genussvoll  
Kraftvolle Rezepte rund um  
die älteste Klosterbrauerei der Welt*



# Inhaltsverzeichnis

## DAS KLOSTER WELTENBURG

Kraft- und Erlebnisort .....	11
Weltenburger Biere und Kulinarik.....	13
Weltenburger Genussbiere.....	63
Geschichte der Klosterbrauerei.....	129
Das Kloster Weltenburg heute.....	131

## VORSPEISEN

Rote-Bete-Kartoffelsuppe (Vegan).....	17
Eierbiersuppe.....	19
Asiatische Rindfleisch-Nudelsuppe .....	21
Bayerischer Klosterbazi.....	25
Saures Lüngerl mit Semmelknödel.....	27
Tafelspitzterrinen mit Kernöl und Pfifferlingen .....	29
Lachs-Tartar mit Rote-Bete .....	31
Chicorée mit Orange aus dem Ofen .....	33

## VEGETARISCHE HAUPTSPESIEN

Salat „Kerndl & Gmias“ .....	37
Shakshuka.....	39
Knödeltrio auf Kürbisragout.....	41
Gemüse-Lasagne mit cremiger Käsesoße.....	45
Risotto mit Hopfensprossen .....	47
Aromatischer Ofenspargel .....	49
Käsespätzle mit dreierlei Käse.....	51
Quiche mit Walnüssen und Pfifferlingen .....	53
Rote-Bete-Gnocchi mit Rucola-Pesto (Vegan) .....	55
Rote-Bete-Pastasotto .....	57
Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung.....	59

## HAUPTSPESIEN MIT FLEISCH

Krustenbraten mit Barock Dunkel-Soße.....	65
Rosa gegrillter Rehrücken .....	67



Cherry-Valley-Ente mit Blaukraut und Knödel.... 69

Bayerisches Surf & Turf..... 71

Ochsenbraten in Rotweinjus .....75

Hirschroulade gefüllt mit Pfifferlingen .....77

Kalbsbäckchen geschmort mit Schupfnudeln.... 79

Porchetta vom Grill.....81

Heimischer Rehrücken im Brotmantel ..... 83

Hähnchenfilet mit Honig-Bier-Kruste.....87

Kokos-Curry-Nudelsuppe mit Hühnchen..... 89

**HAUPTSPEISEN MIT FISCH**

Garnelen auf fruchtigem Rucola-Salat..... 93

Schwarze Nudeln mit Seeteufel..... 95

Forellenschleifen im Biersud ..... 97

Donaufischpflanzerl mit Kartoffelsalat..... 99

Lachs-Lasagne..... 101

Knuspriges Zanderfilet vom Grill.....103

Rochen mit Kürbis-Tomate-Chorizo-Ravioli .....105

Skrei auf marokkanische Art..... 109

**NACHSPEISEN**

Weltenburger Dinkelschmarrn.....113

Weltenburger Weissbieramisu ..... 115

Bayerischer Apfelstrudel mit Vanillesoße.....117

Waffeln mit heißen Kirschen..... 119

Französische Crêpes .....121

Mohn-Kirsch-Parfait auf abgezogenen Beeren .. 123

Bockbiercreme auf Quittenschaum.....125

Apfel-Crunchies im Dunkelbierteig ..... 127

**IMPRESSUM**

Impressum und Bildnachweise .....135



# Vegetarische Hauptspeisen

*Bewusster Genuss –  
Balsam für die Seele*



*Weltenburger am Dom*  
Domplatz 3, 93047 Regensburg



# Salat „Kerndl & Gmias“



## Zubereitung Zucchini-Streifen:

1. Die Zucchini halbieren und jede Hälfte in 4 Stücke teilen. Die Kürbiskerne klein hacken und mit dem Panko-Paniermehl vermengen. Die Zucchini-Streifen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier verrühren. Die Zucchini-Streifen im Mehl wenden, mit dem Ei benetzen und in die Kürbis-Panade legen. Die Panade leicht festdrücken und dann in einer heißen Pfanne mit Öl anbraten.
2. Zu den Zucchini-Streifen passt der Zitronen-Joghurt-Knoblauch-Dip. Dafür die Knoblauchzehe fein hacken und mit dem Joghurt und Zitronensaft vermischen.

## Zubereitung Dressing:

3. Zucker, Salz, Weißwein, Weißweinessig und Öl zusammen aufkochen lassen. Anschließend von der Hitze nehmen und den Senf darunter mixen. Auskühlen lassen und zum Salat servieren.

## Zubereitung Salat:

4. Den Salat waschen und trockenschleudern, alle Zutaten in den angegebenen Größen zurechtschneiden und mit dem Salat mischen. Anschließend kann der Salat mit den Zucchini-Streifen und dem Dressing angerichtet werden.

## Bierempfehlung:

Seine feinen Hopfen- und Zitrus-Aromen lassen das Weltenburger Pils neben diesem Salat glänzen.

## Für 4 Portionen

### Zucchini-Streifen:

- › 2 große Zucchini
- › 200 g Kürbiskerne
- › 400 g Panko-Paniermehl
- › 2 Eier
- › etwas Mehl

### Zitronen-Joghurt-Knoblauch-Dip:

- › 200 g Joghurt
- › 50 g Zitronensaft
- › 1 Knoblauchzehe oder 1 Prise Knoblauchpulver

### Dressing:

- › 120 g Rapsöl
- › 60 g Weißwein
- › 30 g Weißweinessig
- › 30 g Zucker
- › 5 g Salz
- › 40 g scharfer Senf

### Salat:

- › 200 g gemischter Salat
- › 200 g Feldsalat
- › ½ Gurke in Scheiben
- › 5 Radieschen in Scheiben
- › 2 Karotten, halbierte Streifen
- › 5 Kirschtomaten, halbiert



*Helge Heinemann*  
Food-Blogger #icookyoudothedishes





## Hauptspeisen mit Fleisch

*Eine kraftspendende Mahlzeit  
- die Oase im Alltag*



# Weltenburger Genussbiere

Es ist beileibe kein Zufall, dass das älteste Klosterbier der Welt an diesem beständigen Ort gebraut wird. Die einzigartige Lage am Donaudurchbruch, die ganz nahen Anbaugelände von Hopfen und Braugerste vor den Toren Weltenburgs und das Brauwasser aus den Jurafelsen sind nur einige Belege, warum die Biere so einmalig und vielfach ausgezeichnet sind. Weltenburg ist seit jeher für kräftige, aromatische Biere bekannt.

Die dunklen Biere der Klosterbrauerei, wie das Barock Dunkel, der Asam Bock oder das Märzen „Anno 1050“, sie zeugen von der Braukunst vergangener Tage und bestechen durch ihren außerordentlichen Genuss – Jahrhunderte überdauernd. Vollmundig, barock und edel glänzen auch die Spezialitäten Weltenburger Hell, das naturtrübe Kellerbier und das Spezial Festbier. Altbayerische Weißbiere, hopfiges Pils, das dunkle Radler und zur kalten Jahreszeit der Winter-Traum runden das Sortiment ab. Die besondere Atmosphäre und Mystik, die das Kloster Weltenburg selbst verkörpert, werden in jedem Schluck deutlich. Genuss ist keine Frage des Ortes, an dem man ihn wahrnimmt, sondern des Ortes, den man darin spürt. Auszeichnungen und Preise aus aller Welt zeugen davon, dass die Qualität der frühen Braukunst der Klosterbrauerei Menschen aus aller Herren Länder begeistert, auch ohne den Ort ihrer Entstehung zu kennen.

## Unser Credo

Vom Halm bis ins Glas wird bei Weltenburger nichts dem Zufall überlassen. Es werden nur Zutaten von langjährigen regionalen Partnern

bezogen, die vor den höchsten Qualitätsansprüchen der Braumeister und Meisterbrauer beständig bestehen können – regional und traditionell! Dafür werden im brauereieigenen Labor alle Rohstoffe der Weltenburger Biere vor der Verarbeitung genauestens analysiert. Sensorisch wie analytisch wird die Qualität der Biere während des Brauvorgangs in jeder Stufe zudem fortlaufend geprüft.

## Unsere Zutaten

Alle unsere edlen Zutaten beziehen wir unmittelbar aus der Region. Direkt vor den Klöstertoren befindet sich das Hopfenland Hallertau, das größte und bekannteste Hopfenanbaugelände der Welt, sowie der Bayerische Jura, der mit seinen fruchtbaren Böden beste Braugerste hervorbringt und somit Lieferant für unser dunkles Spezialmalz ist. Unser Brauwasser stammt aus dem klostereigenen Brunnen. Durch den hohen Härtegrad ist es die perfekte Voraussetzung zum Brauen unserer dunklen Biere. Qualität, die man bei jedem Schluck Weltenburger schmeckt.

## Unser Herzstück – der Felsenkeller

Bis zu sechs lange Wochen reifen unsere Biere im Felsenkeller in Weltenburg. Der natürliche Jurafels-Keller befindet sich 40 Meter tief unter der Erde und liefert unseren Bieren die perfekten Bedingungen zur Reifung. An diesem bizarren Ursprungsort entwickeln sie ihr Aroma und ihren unverkennbaren Geschmack – es ist der unverwechselbare Hauch Weltenburg, der Hauch eines Ortes voller Tradition und Beständigkeit!



*Fabian Fischer*

Braumeister in der Klosterbrauerei Weltenburg



# Original Bayerischer Krustenbraten mit Barock Dunkel-Soße



**Die Soße ist nur so gut wie das Fleisch, aus dem die Dunkelbiersoße entsteht, also bestes Schweinefleisch vom Metzger Ihres Vertrauens besorgen!**

- 1.** Backofen auf 220°C vorheizen und Knochen auf dem Backblech 50 Minuten goldbraun auf der mittleren Schiene rösten.
- 2.** Wammerl in einem Bräter mit natürlichem Rapsöl anbraten und mit der Hälfte der Brühe eine Stunde auf mittlerer Schiene bei 130°C garen.
- 3.** Karotten, Sellerie und Knoblauch schälen und in Streifen bzw. Würfel schneiden. Kartoffeln waschen und halbieren.
- 4.** Braten aus der Reine nehmen und Schwarte rautenförmig einschneiden. Brühe aus dem Bräter abgießen und beiseite stellen. Bräter grob saubermachen und braunen Zucker karamellisieren lassen, mit Tomatenmark versehen und nach und nach mit Weltenburger Barock Dunkel aufgießen und leicht einköcheln.
- 5.** In einer Pfanne Gemüse mit Öl andünsten, die gebräunten Knochen in den Bräter geben, die beiseite gestellte Brühe und die mit Dunkelbier versehene Brühe begeben, Fleisch mit Schwarte nach oben hineinlegen. Im Ofen auf mittlerer Schiene zwei Stunden bei 160°C braten.
- 6.** Bräter aus dem Ofen nehmen, Krustenbraten auf ein Backblech geben, Schwarte salzen und auf unterster Schiene 25 Minuten bei 220°C Oberhitze knusprig anbraten.
- 7.** Soße durch ein Sieb abgießen, Knochen entfernen, Gemüse in Bräter geben. Lorbeerblatt hinzugeben und Soße etwas einköcheln lassen. Nach Belieben würzen mit Kümmel und Majoran und 5 Minuten köcheln lassen. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und Krustenbraten mit Gemüse, Kartoffelknödel und Dunkelbiersoße anrichten.

## Für 4 Portionen

- › 1,5 kg Wammerl (Schweinebauch mit Schwarte)
- › ca. 500 g Kalbsknochen für die Soße
- › 2 EL natürliches Rapsöl
- › 1 l Fleischbrühe
- › 3 große Zwiebeln
- › 2 Karotten
- › 150 g Sellerie
- › ca. 500 g Kartoffeln, festkochend
- › 1 TL brauner Zucker
- › 1 EL Tomatenmark
- › 200 ml Weltenburger Barock Dunkel
- › Salz
- › 1 Lorbeerblatt
- › 3 Knoblauchzehen
- › nach Belieben: 1 TL getrockneter Majoran, 0,5 TL Kümmel, Pfeffer aus der Mühle, 1 Stück Brotkruste zum Binden der Soße

## Bierempfehlung:

*Die Röstaromen des Krustenbraten werden unterstützt von den eleganten Röstaromen des Malzes unseres Weltenburger Barock Dunkel.*



*Benedikt Mehringer*

EDEKA Mehringer, Brunnenstraße 3, 93152 Nittendorf





## Rosa gegrillter Rehrücken



1. Den Ofen bereits auf 150°C vorheizen.
2. Den Rehrücken mit Salz und Pfeffer leicht würzen. Anschließend das Fleisch von beiden Seiten scharf in der Pfanne je Seite 2 Minuten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und im Ofen bei 150°C für 20 Minuten nachziehen lassen.
3. Während das Fleisch nachzieht, die Butter in der gleichen Pfanne schmelzen und mit geschnittenen Zwiebeln und Champignons anbraten und das Tomatenmark hinzufügen. Achtung: Das Tomatenmark nicht anbrennen lassen. Alles gemeinsam etwas anbraten lassen.
4. Die Mischung in der Pfanne mit Sahne ablöschen und bis zur gewünschten Sämigkeit kochen lassen. Anschließend mit frischer Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Hinweis:** Rezept zu hausgemachten Spätzle siehe Rezept von Biersommelier Wolfgang Böhm auf Seite 51.

### Für 4 Portionen

- › 400 g Rehrücken
- › 1 große Zwiebel
- › 300 g braune Champignons
- › 1 EL Tomatenmark
- › Butter
- › 250 ml Sahne
- › 500 g hausgemachte Spätzle
- › frische Petersilie

### Bierempfehlung:

Die köstliche Kombination aus röstigen Malzaromen, fruchtiger Hefe und milder Frische der Weltenburger Dunklen Weiße passt perfekt zu Wildgerichten wie diesem.



*Stiftsbräuüberl  
Reichersberg*

Hofmark 1, 4981 Reichersberg, Österreich



# Cherry-Valley-Ente

mit Blaukraut  
und Semmelknödel



## Zubereitung Ente:

1. Zunächst Flügel, Hals und Bischof der Ente entfernen und die Ente anschließend mit 2 Liter heißem Wasser übergießen (dadurch wird die Haut knusprig). Die Ente mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Die Karotten und den Sellerie in Würfel schneiden und hinzugeben. Die Ente zusammen mit Flügeln und Hals bei 180°C braten (pro Kilogramm Ente 1 Stunde Bratzeit).
2. Für die Soße den Bratrückstand mit etwas Rotwein ablöschen. Etwas Rindssuppe hinzufügen und kurz aufkochen. Danach alles abpassieren und die Soße ist fertig

## Zubereitung Semmelknödel:

3. Zunächst wird die Milch mit etwas Muskatnuss erwärmt. Anschließend werden die Semmelwürfel mit der warmen Milch übergossen und das Salz und die Petersilie hinzugefügt. Die Masse anschließend etwas ruhen lassen. Nach der Ruhezeit die Knödel mit feuchten Händen formen und nach und nach in einen großen Topf mit kochendem Wasser geben und bei siedendem Wasser köcheln lassen. Das Eiweiß gelegentlich abschöpfen und die Knödel entnehmen, sobald sie nach oben steigen.

## Zubereitung Rotkraut:

4. Das Rotkraut halbieren, den Strunk entfernen und alles kleinschneiden. Den Apfel schälen, entkernen und feinraspeln. Alle angeführten Zutaten bis auf die Zwiebeln und den Zucker vermischen und die Mischung über Nacht ziehen lassen.
5. Die Zwiebeln werden fein geschnitten und mit dem Zucker in Öl hellbraun angebraten. Anschließend das Kraut mit der Marinade untermischen und 40 Minuten dünsten. Das Lorbeerblatt und die Nelken entfernen und nach Belieben alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Es empfiehlt sich, zum Schluss etwas Entenfett dazuzugeben. Das verleiht dem Rotkraut nochmals einen besonders genussvollen Geschmack.

## Für 4 Portionen

### Ente:

- › 2,40 kg Ente
- › Salz, Pfeffer und Majoran
- › 1 Karotte
- › 1 kleiner Sellerie-Kopf

### Semmelknödel:

- › 250 g Semmelwürfel
- › 3 Eier
- › 250 ml Milch
- › Muskatnuss
- › Salz
- › Petersilie

### Rotkraut:

- › 3 Gewürznelken
- › 3 EL Preiselbeeren
- › Pfeffer, Salz
- › 1 EL Zucker
- › 2 Zwiebeln
- › 200 ml Rotwein
- › 1 Schuss Apfelsaft
- › 1 Apfel
- › 1 kg Rotkraut
- › 1 Lorbeerblatt
- › 6 EL Rotweinessig

### Bierempfehlung:

*Das bernsteinfarbene Märzen, der saisonale Weltenburger Winter-Traum, macht dieses winterliche Gericht zu einem wahren Fest für die Sinne.*



*Wirtshaus Zum Geiss*  
Theresienplatz 49, 94315 Straubing

# Bayerisches Surf & Turf

## Zubereitung Kalbsbackerl:

1. Gewürzte Backerl in einem hohen Topf scharf anbraten. Herausnehmen und das grob gewürfelte Suppengrün und Zwiebeln bei mittlerer Hitze langsam anbräunen. Mit Saft, Portwein und Rotwein immer wieder ablöschen, bis eine dunkelbraune Grundsoße erreicht ist. Je öfter und langsamer abgelöscht wird, umso besser ist das Ergebnis.
2. Dann die Backerl dazugeben, mit Wasser oder falls zur Hand Brühe bedecken. Thymian und Rosmarin dazugeben und je nach Dicke der Backerl 1,5 – 2 Stunden ziehen lassen.
3. Backerl aus dem Sud heben. Sud zum Köcheln bringen, Gewürze hineingeben und reduzieren lassen, bis fast eine schokoladenartige Konsistenz erreicht ist.
4. Backerl wieder einsetzen und ziehen lassen.

## Zubereitung Hokkaidostampf:

5. Gewürfelten Kürbis in Butter und Rohrzucker leicht karamellisieren lassen. Mit Apfelsaft aufgießen, den Estragon dazugeben und solange köcheln lassen, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Gelegentlich umrühren.
6. Estragon entfernen und mit einem Kartoffelstampfer den Kürbis zerdrücken. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und Muskatnuss abschmecken.

## Bierempfehlung:

Dieses aromatische Geschmackserlebnis wird durch den kräftigen Geschmack des Weltenburger Barock Dunkel perfekt ergänzt.

## Für 4 Portionen

### Kalbsbackerl:

- › 1 kg Kalbsbackerl
- › 1 Bund Suppengrün
- › 100 g Zwiebel
- › 200 ml Johannisbeersaft
- › 150 ml Portwein rot
- › 300 ml Rotwein halbtrocken
- › 1 TL Senfsaaten
- › 1 Sternanis
- › 1 TL Koriandersamen
- › 1 TL Kardamom, gemahlen
- › 5 Zehen Knoblauch, ausgedrückt
- › 15 g Ingwer, fein gewürfelt
- › 1 Stange Zitronengras, ausgedrückt
- › 1 Zimtstange

### Hokkaidostampf:

- › 1,5 kg Hokkaidokürbis, gewürfelt
- › 500 g Rohrzucker, braun
- › 50 g Butter
- › 250 ml Apfelsaft
- › 1 Zweig Estragon
- › Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Auf der nächsten Seite  
geht das Rezept weiter.





# Weltenburger Kloster



*Weltenburg* – kaum ein Kloster, kaum ein historischer Ort steht so sehr für Kraft und Beständigkeit. Eine besondere Stimmung aus Schönheit, Genuss und – nicht zuletzt angesichts der unzähligen internationalen Gäste – Weltoffenheit umgibt ihn. Dort wird seit anno 1050 nachweislich das älteste Klosterbier gebraut; die Klosterküche zeigt sich Genussfreunden aus aller Welt von ihrer vielfältigsten Seite. Diese besondere Stimmung, diese Emotionen hat die Klosterbrauerei Weltenburg nun zusammen mit Bierliebhabern und Experten in einem einzigartigen Genussbuch vereint. Zusammen mit Köchen und Gastronomen und vielen mehr tauchen Sie ein in dieses besondere kulinarische Erlebnis. Genau wie das frische und faszinierende Klosterbier selbst, reisen wir dabei kulinarisch um die Erde – weltoffen, abwechslungsreich und genussvoll!



19,90 € [D]

