

So schmeckt das
Oktoberfest



Manfred Schauer, der Schichtl

**So schmeckt das
Oktoberfest**

**Ein historischer und
kulinarischer Wiesn-Bummel**

südwest°



Vorwort

Dr. Gabriele Weishäupl

**Tourismusdirektorin der Landeshauptstadt München
und Festleiterin des Münchner Oktoberfests**



»Auf geht's beim Schichtl!«

Wenn dieser traditionsreiche Ruf erschallt, ist wieder Wiesn-Zeit in München. Und zum 25. Mal ist der Schauer Manfred heuer der Lautsprecher dieser uralten Schaustellertradition. Das passt besonders gut, weil zusammen kommen wir auf 50 Wiesn-Jahre. Ich habe im Jahr 1985 als Festleiterin auf der Wiesn angefangen mit der Grundeinstellung »Auf geht's beim Schichtl«. Jetzt feiert auch noch unsere Wiesn ihren 200. Geburtstag, und insgesamt stellt unsere Zeit ein Viertel des Jubiläumszeitraums dar. Das ist schon eine echte Verpflichtung.

Dazu kommt, dass das Tourismusamt, zu dem die Festleitung gehört, in diesem Jahr auch noch seinen 50. Geburtstag feiern kann. Somit bestreiten wir schon die Hälfte des oktoberfestlichen historischen Zeitraums, von dem wiederum der echte Papa Schichtl 141 Jahre belegte. Dankbar haben wir also vor 25 Jahren in der Festleitung registriert, dass es da einen gibt, der das alte Theater fortführt. Mit der Schichtlin, dem Ringo, der Dicken, dem Hamperer, der Guillotine und der Parade. Das Schichtl-Theater gibt es nur noch auf der Wiesn, wie viele andere Nostalgie-Geschäfte auch, z. B. die Krinoline oder das Teufelsrad. Es ist der ausdrückliche Wunsch der Stadt München, dass solche alten Schaustellertraditionen und Nostalgie-Geschäfte gefördert werden und überleben können. Denn auch das macht unsere Wiesn so einmalig. Dem Schichtl-Nachfolger Manfred Schauer an dieser Stelle ein herzliches »Vergelt's Gott« für seinen langjährigen Einsatz als Illusionstheaterdirektor und für das Aufrechterhalten einer großen Schaustellertradition. Wer den Schauer einmal

gesehen und gehört hat, wie er mit derben Sprüchen und lautstarken Frechheiten paradiert, der weiß, dass Schichtls Zaubertheater nicht tot ist. Erstaunlich, dass in Zeiten einer allgegenwärtigen Korrektheit die makaber komische Illusionsnummer »Enthauptung einer lebenden Person« noch existiert. Auch zartere Attraktionen kann man im Schichtl-Theater bestaunen: Etwa den Schmetterlingstanz, früher Serpentinanz, den ich selbst schon auf diversen Volksfestbühnen vor staunendem Publikum aufgeführt habe.

Und hier nun also Kochrezepte! Im Reigen wiesnnaher Schmankerl verschiedener Persönlichkeiten darf auch ich in diesem Buch etwas Wiesn-Typisches präsentieren: Mein Jubiläumshendl! Dieser Klassiker ist so schlicht wie meine Kochkünste, ansonsten aber ein zentraler Bestandteil des lukullischen Reichs des Oktoberfests. Unter dem Motto »Heute Hinrichtung im Hühnerstall« habe ich mich dem Thema beherzt genähert. Kommen Sie damit und mit all den anderen Gerichten auf den Geschmack der Wiesn und viel Spaß beim Lesen der Schichtl-Gschichtn!



Mit Dir bin
ich auf
Wolke 7

Grüß vom
Oktoberfest

Für meine
Schatz alle
Liebe und
Gute

Liebe ist...
niemals alleine
zu sein

Du
ist mein
Traum

Du bist mein
Schmusekater

Grüß vom
Oktoberfest
2006

Ich hab
Dich
lieb

Mein Herz
in Flammen

Ich lie
Dich

Grüß vom
Okto fest

Ich hab
Herz an d
verlore

Du
bist süß
und
sexy

Mein
Herz
gehört Dir

Ich liebe
Dich

Hier
@

Du
kloanna,
freier
Deizi

Schatz für

Suche...
Fischen
Baum

Traumfrau

Mei
Käferl

Mei
Maus



Inhaltsverzeichnis

Vorwort von Dr. Gabriele Weishäupl 5

Suppen & Salate 11

Von der einfachen Hühnersuppe bis zur Festtagssuppe und vom knackigen Salatmix bis zum deftigen Wurstsalat.

Die Hochzeit 24

Der Ursprung der Wiesn ist eine königliche Hochzeit.

Auf geht's beim Schichtl 26

Hier rollen wiesntagtäglich so einige Köpfe, und es geht gar schaurig zu.

Eine kleine Auswahl dessen, was Sie in den folgenden Kapiteln erwartet: Gulaschsuppe, Jubiläumshendl, Lammhaxerl, Riesengarnelen-Pfanderl, Münchner Knödel, Kaiserschmarrn.

Schmankerl 29

Bayerische Spezialitäten, mal klassisch zubereitet, mal international inspiriert.

Die olympische Wiesn 54

Höchstleistungen unter anderem bei Besucherzahlen, verzehrten Brezn und getrunkenen Hektoliter Bier.

Hohe Politik auf der Wiesn 56

So war's früher: Es ging nicht nur ums pure Vergnügen, sondern auch ums Politische.

Pfannengerichte 59

Deftige Fleischpflanzerl, exotische Hähnchenbrust, Grörtl und sonstige Leckereien aus der Pfanne.



Bierphilosophie	74	Die Schausteller	108
Warum es ein Märzenbier gibt, und was es mit dem Wiesn-Bier auf sich hat.		Die Wiesn zur Zeit um 1900.	
Wiesn-Moderne	76	Desserts & Süßes	111
So wurde aus dem Pferderennen ein hochmoderner Vergnügungspark.		Leckeres zum Nachtisch – für Naschkatzen auch gerne als Hauptgang.	
Beilagen & Vegetarisches	79	Hinter den Kulissen	132
Knödel in allen Varianten, Kraut und auch Sättigendes ganz vegetarisch.		Manfred Schauer, der Schichtl von der Wiesn, über seine bisherige Schichtelei.	
Höhepunkte der Wiesn	104	Das Wirtshaus im Schichtl	134
Viel hat sich geändert in 200 Jahren.		Die kulinarische Seite vom Schichtl.	
Wiesn-Betrieb – Seitenblicke	106	Danksagung und Adressen	138
Wichtige Nebenschauplätze, ohne die es nicht geht.		Register	142
		Über dieses Buch	144



Schön, wenn man da wohnt,
wo andere Urlaub machen!

Manfred Schauer, d.S.v.d.W.



Suppen & Salate



Leberspätzlesuppe

 **Wirtshaus im Schichtl**
Manfred Schauer

Für 6–8 Portionen

250 g Suppengemüse (Sellerie,
Möhren, Zwiebel, Lauch)

500 g Markknochen

Salz, Pfeffer

1 Semmel

200 g Rinds- oder Kalbsleber

1/4 Zwiebel

1/2 Bund Petersilie

3 EL Butter

Salz

gemahlener Ingwer

1 Ei

2 EL Mehl

abgeriebene Schale von 1/2 Bio-
Zitrone

Semmelbrösel bei Bedarf

1/4 Bund Schnittlauch

Zubereitungszeit 40 Minuten

Garen 1 Stunde 30 Minuten

1. Das Suppengemüse waschen, putzen, gegebenenfalls schälen bzw. abziehen und in Stücke schneiden. Die Markknochen mit dem Gemüse in einen Topf geben und mit 2 bis 2,5 Liter Wasser auffüllen. Alles aufkochen und etwa 1 Stunde 30 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Inzwischen die Semmel in kaltem Wasser einweichen. Die Leber fein schaben. Die eingeweichte Semmel gut ausdrücken und zur Leber geben. Beides zusammen durch den Fleischwolf drehen.

3. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und fein hacken. Zusammen mit den Zwiebeln in der Butter glasig dünsten und zu der Lebermasse geben.

4. Die Lebermasse mit Salz und 1 Prise Ingwer abschmecken. Das Ei, etwa 2 Esslöffel Mehl und die Zitronenschale dazugeben, bei Bedarf etwas Semmelbrösel, und alles unterrühren, sodass eine eher weiche Masse entsteht.

5. Die Brühe durch ein feines Sieb in einen anderen Topf abseihen und nochmals auskochen. Den Spätzleteig mit einem Spätzlehobel in die kochende Brühe hobeln. Kurz aufkochen lassen. Die Spätzle sind fertig, wenn sie oben schwimmen.

6. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Die Suppe vor dem Servieren damit bestreuen.

Hühnersuppe mit Nudeln

Hühner- und Entenbraterei Wildmoser *Theres und Karl-Heinz Wildmoser*

- 1.** Das Suppenhuhn innen und außen kalt abwaschen und den Bürzel abschneiden. Das Huhn in einen großen Topf geben, mit kaltem Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Zugedeckt etwa 40 Minuten köcheln lassen. Den entstehenden Schaum von Zeit zu Zeit abschöpfen.
- 2.** Inzwischen das Suppengrün waschen, putzen, wenn nötig schälen und in grobe Stücke schneiden. Zusammen mit Salz und den Gewürzen zum Huhn geben und das Huhn in weiteren 60 Minuten weich kochen.
- 3.** Die Nudeln nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser kochen. Dann in ein feines Sieb abgießen. Inzwischen den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.
- 4.** Das Huhn aus der Brühe heben. Das Fleisch auslösen und klein schneiden. Die Brühe durch ein feines Sieb in einen anderen Topf gießen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Brühe, Fleisch und Nudeln auf tiefe Teller verteilen und mit den Schnittlauchröllchen bestreuen.

Für 4–6 Portionen

1 Suppenhuhn (ca. 1,2 kg)
1 Bund Suppengrün
Salz
2 Lorbeerblätter
2 Nelken
5 Wacholderbeeren
250 g Fadennudeln
1/2 Bund Schnittlauch
Pfeffer
frisch gemahlene Muskatnuss

Zubereitungszeit 20 Minuten

Garen 1 Stunde 40 Minuten



Kürbisrahmsuppe mit Maronen

 **Festhalle Schottenhamel**
Christian und Peter Schottenhamel

- 1.** Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Die Maronen kreuzweise einritzen und auf ein Backblech geben. Im Backofen (Mitte) 15 Minuten rösten.
- 2.** Inzwischen das Kürbisfleisch waschen, entkernen und ungeschält zunächst in schmale Spalten, dann in grobe Würfel schneiden. Die Möhre schälen und in Stücke schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln.
- 3.** Die Maronen etwas abkühlen lassen und noch sehr warm schälen. 18 Maronen auf die Seite legen. Die übrigen Maronen und das vorbereitete Gemüse in der Butter anschwitzen. Mit Brühe aufgießen, aufkochen und etwa 25 Minuten köcheln lassen.
- 4.** Die Suppe mit dem Mixstab pürieren. Sahne und Schmand unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Ingwer abschmecken.
- 5.** Die beiseitegelegten Maroni kurz vor dem Servieren ganz oder grob gehackt in die Suppe geben. Die Suppe mit etwas Kürbiskernöl beträufeln und servieren.

Für 6 Portionen

80 g + 18 Stück Maronen
500 g Hokkaidokürbisfleisch
1 Möhre (100 g)
1 Zwiebel
50 g Butter
750 ml Gemüse- oder Rinderbrühe
250 g Sahne
80 g Schmand (oder Crème fraîche)
Salz, Pfeffer
frisch gemahlene Muskatnuss
gemahlener Ingwer
Kürbiskernöl zum Beträufeln

Zubereitungszeit 50 Minuten

Münchner Festtagssuppe mit dreierlei Einlagen

B Festhalle Pschorr-Bräurosl
Renate und Georg Heide

Für 4 Portionen

Für die Fleischbrühe

500 g Rinderknochen
500 g Suppenfleisch
1 Möhre
1/4 Sellerieknolle
1 Petersilienwurzel
1/2 Stange Lauch
1 Tomate
1 Blatt Liebstöckel
Pfefferkörner
Salz
1 Zwiebel

Zubereitungszeit 40 Minuten

Garen 3 Stunden

Für die Pfannkuchenstreifen

100 g Mehl
Salz, weißer Pfeffer
200 ml Milch
2 Eier
1 Bund Petersilie
Butter zum Ausbacken

Zubereitungszeit 20 Minuten

Es gibt verschiedene Einlagen für eine Festtagssuppe. In der Pschorr-Bräurosl haben wir Pfannkuchenstreifen, Maultaschen und Bratnockerl.

Zubereitung der Fleischbrühe

1. Die Rinderknochen und das Suppenfleisch in einen großen Topf geben. Möhre, Sellerie und Petersilienwurzel schälen, putzen und in grobe Stücke schneiden. Den Lauch waschen, putzen und ebenfalls in Stücke schneiden. Die Tomate waschen und halbieren. Das vorbereitete Gemüse, Liebstöckel, einige Pfefferkörner und etwas Salz in den Topf geben und mit kaltem Wasser aufgießen, sodass alles bedeckt ist. Langsam erhitzen, bis die Brühe zu kochen beginnt. Dann von der Herdplatte nehmen.

2. Die Zwiebel abziehen und halbieren. Die Zwiebelhälften in einer Pfanne kräftig anrösten lassen. Zur Suppe geben und diese nochmals aufkochen. Bei kleiner Hitze etwa 3 Stunden zugedeckt sieden lassen. Zwischenzeitlich die Suppe immer wieder vorsichtig abschöpfen und zuletzt durch ein feines Sieb abseihen.

Zubereitung der Pfannkuchenstreifen

1. Das Mehl mit etwas Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben. Milch und Eier dazugeben, alles zu einem glatten Teig verrühren. Die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen, fein hacken und unter den Teig mischen.

2. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, etwas Teig hineingeben und dünn zu einem Pfannkuchen ausbacken. Aus dem übrigen Teig weitere Pfannkuchen backen.

3. Die Pfannkuchen jeweils zusammenrollen und in feine Streifen schneiden. Die vorbereitete Fleischbrühe erhitzen und die Pfannkuchenstreifen in die Suppe geben. Sofort servieren.

Zubereitung der Maultaschen

1. Das Mehl auf der Arbeitsplatte häufen, in die Mitte eine kleine Mulde drücken. Eier, Eigelb, Salz und das Öl hineingeben. Mit einer Gabel alles in der Mulde verrühren. Nach und nach Mehl vom Rand her mit unterrühren, bis ein fester Teig entsteht. Den Teig gut durchkneten und zu einer Kugel formen. In vier Teile teilen und in Klarsichtfolie wickeln. Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Inzwischen die Zwiebeln abziehen, fein würfeln und im Öl etwa 15 Minuten andünsten. Abkühlen lassen. Währenddessen die Milchsemmeln in feine Scheiben schneiden. Die Eier mit der Milch verquirlen, zu den Semmeln geben und etwas durchweichen lassen. Das Brät, das Hackfleisch und den Spinat sowie die Gewürze mit den Zwiebeln zu den Semmeln geben. Semmelbrösel nach Bedarf einrühren, bis sich eine streichfeste Masse ergibt.
3. Den Nudelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche möglichst dünn rechteckig ausrollen und in etwa 5 Zentimeter breite Streifen schneiden. Die Hälfte der Streifen mit Eiweiß bestreichen und im Abstand von 5 Zentimeter 1 gehäuften Esslöffel Füllung daraufgeben. Einen unbestrichenen Streifen auflegen und an den Stellen ohne Füllung zusammendrücken. Die Streifen in quadratische Maultaschen schneiden.
4. In einem möglichst großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Maultaschen einlegen, die Hitze reduzieren und alles 10 Minuten leicht köcheln lassen. Die Maultaschen herausnehmen und in der heißen Fleischbrühe servieren.

Zubereitung der Bratnockerl

1. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und fein hacken.
2. Die Butter leicht erwärmen und schaumig rühren. Nach und nach Semmelbrösel, Kalbsbrät, Ei, Schalottenwürfel, Petersilie und die Gewürze zugeben und unterrühren. Die Masse auskühlen lassen.
3. Mit einem nassen Teelöffel kleine Nocken abstechen und in die leicht kochende Fleischbrühe geben. Etwa 10 Minuten ziehen lassen und servieren.

Tipp Übrig gebliebene Einlagen lassen sich gut einfrieren.

Für die Maultaschen

Für den Teig

600 g doppelgriffiges Weizenmehl
Type 405
4 Eier
8 Eigelb
1/2 TL Salz
1 TL Olivenöl
1–2 Eiweiß

Für die Füllung

2 große Zwiebeln
2 EL Öl
5 Milchsemmeln (2 Tage alt)
5 Eier
5 EL Milch
500 g Bratwurstbrät
100 g gemischtes Hackfleisch
1 Tasse fertig zubereiteter Spinat
(tiefgefroren oder frisch)
Salz
frisch gemahlene Muskatnuss
gemahlener weißer Pfeffer
3–4 EL Semmelbrösel

Zubereitungszeit

1 Stunde 30 Minuten

Kühlen 35 Minuten

Für die Bratnockerl

1 Schalotte
1/2 Bund Petersilie
3 EL Butter
40 g Semmelbrösel
150 g Kalbsbrät
1 Ei
abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
frisch gemahlene Muskatnuss
Salz, Pfeffer

Zubereitungszeit 25 Minuten

Gulaschsuppe

 **Schützen-Festzelt**
Claudia und Eduard Reinbold

Für 4 Portionen

400 g Rinderschulter
Salz, Pfeffer
200 g Zwiebeln
50 g Schweineschmalz
2 EL edelsüßes Paprikapulver
1 EL Tomatenmark
1,5 l Fleischbrühe
1 rote Paprikaschote
100 g Kartoffeln
2 Knoblauchzehen
abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
gemahlener Kümmel

Zubereitungszeit 30 Minuten

Garen 1 Stunde

- 1.** Das Rindfleisch in kleine Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebeln abziehen und würfeln. Das Schmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig andünsten. Das Fleisch dazugeben und kurz mit andünsten.
- 2.** Danach das Fleisch mit Paprikapulver bestreuen und das Tomatenmark einrühren. Kurz anrösten lassen, mit der Fleischbrühe auffüllen und alles aufkochen. 40 Minuten leise köcheln lassen.
- 3.** Inzwischen die Paprika waschen, putzen und in Würfel schneiden. Kartoffeln schälen, putzen und ebenfalls würfeln. Die Kartoffel- und Paprikawürfel zum Fleisch geben und alles weitere 20 Minuten köcheln lassen.
- 4.** Den Knoblauch abziehen, durch die Knoblauchpresse in die Suppe drücken und unterrühren. Die Suppe mit der Zitronenschale, 1 Prise Kümmel sowie Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.



Bio-Wurstsalat

Hühner- und Entenbraterei Ammer *Josef und Elisabeth Schmidbauer*

Für 4 Portionen

Für die Marinade

200 ml Bio-Sonnenblumenöl
100 ml Bio-Weinessig
ca. 1/2 TL Salz
Pfeffer aus der Mühle (nach Belieben)
1 Prise Zucker

Für den Salat

600 g Bio-Leberkäse
30 g Bio-Essiggurken
1 rote Bio-Zwiebel
1/2–1 Bund Bio-Schnittlauch

Zubereitungszeit 15 Minuten

Marinieren 30 Minuten

1. Die Zutaten für die Marinade mit etwas Wasser sorgfältig verrühren, bis das Öl in der Flüssigkeit sehr fein verteilt ist und sich das Salz komplett aufgelöst hat.

2. Leberkäse und Essiggurken in feine Streifen schneiden und vermengen. Die Marinade über die Leberkäse-Gurken-Mischung gießen. Mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

3. Die Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Den Wurstsalat mit dem Schnittlauch bestreuen und mit den Zwiebelringen garnieren.

Dazu passt dunkles Holzofenbrot.

Tipps Für einen Schweizer Wurstsalat schneiden Sie zusätzlich 100 Gramm würzigen Käse (z. B. Emmentaler oder Bergkäse) in feine Streifen und geben diese zur Leberkäse-Gurken-Mischung.

Der Leberkäse lässt sich auch gut durch andere Bio-Wurst ersetzen, beispielsweise durch Lyoner, Schinkenwurst oder Regensburger Würste.

Salatteller in Orangendressing mit gebratenen Putenstreifen

 **Hühner- und Entenbraterei Wildmoser**
Theres und Karl-Heinz Wildmoser

1. Die Blattsalate gut waschen, trockenschleudern und putzen. Vom Chicorée den Strunk entfernen. Die Blätter klein zupfen und auf den Tellern schön anrichten.
2. Das Dressing aus den übrigen Zutaten, außer der Putenbrust, mischen und darübergeben. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Putenbrust in Streifen schneiden und rundherum anbraten. Auf dem Salat verteilen und diesen sofort servieren.

Für 8 Portionen

je 1 Lollo bianco und rosso
1 Kopfsalat
1 Chicorée
Salz, weißer Pfeffer, Zucker
300 ml Wasser
500 ml Öl
140 ml Essig (5 % Säure)
200 ml Orangensaftkonzentrat
400 g Putenbrust
Öl zum Anbraten

Zubereitungszeit 20 Minuten

Stiftls Geflügelsalat mit Curry und Früchtecocktail

 **Stiftl-Festzelt**
Lorenz Stiftl

1. Das Obst waschen, putzen, wenn nötig entkernen und in mundgerechte Würfel schneiden. Das Hähnchenfleisch ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Mayonnaise mit saurer Sahne und Mandarinsaft glatt verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Curry würzen. So viel Kurkuma zufügen, bis die Salatsauce eine kräftige gelbe Farbe annimmt. Das Hähnchenfleisch in die Currysauce geben. Das gewürfelte Obst vorsichtig unter den Salat heben.

Für 4 Portionen

120 g frisches Obst nach Wahl
(z. B. Weintrauben, Ananas, Orangenfilets, Mandarinenfilets, Mango)
250 g gekochtes Hähnchenfleisch
2 EL Mayonnaise
150 g saure Sahne
2 EL Mandarinsaft
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Currypulver
Kurkuma

Zubereitungszeit 15 Minuten



Der Schichtlin ihre Salatschüssel

 **Wirtshaus im Schichtl**
Manfred Schauer

- 1.** Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Aceto balsamico, Brühe, Senf, Salz, Pfeffer und den Schnittlauch mit dem Mixstab aufmixen und das Olivenöl dabei langsam einlaufen lassen.
- 2.** Die Blattsalate putzen, waschen und trockenschleudern. Das Gemüse waschen, putzen, bei Bedarf schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.
- 3.** Das Fleisch zu Steaks in Scheiben schneiden. Die Pfanne auf drei Viertel der Herdskala erhitzen, dann das Öl oder Butterschmalz hineingeben. Die Steaks in die Pfanne legen und auf einer Seite anbräunen, bis an der Oberfläche Fleischsaftperlen austreten. Die Steaks wenden und anbräunen, bis wieder Saftperlen austreten. Jetzt ist das Steak zart rosa gebraten. Die Steaks in dünne Streifen schneiden.
- 4.** Die Blattsalate in dem Balsamico-Dressing marinieren. Die Steakstreifen über die Blattsalate legen und mit dem vorbereiteten Gemüse dekorieren

Tipps Zum Braten des Fleisches eignen sich besonders Pfannen mit dickem Boden, denn diese halten die Hitze stabil.

Am besten ist es, die Steaks erst kurz vor dem Servieren in Streifen zu schneiden.

Für 2 Portionen

1/4 Bund Schnittlauch
4 EL Aceto balsamico
3 EL Brühe
1 TL mittelscharfer Senf
Salz, Pfeffer
4 EL Olivenöl (kaltgepresst)
200 g gemischte frische Blattsalate
(Lollo rosso, Eichblatt, Kopfsalat, Rucola, Radicchio ... was das Herz begehrt)
50 g Cocktailtomaten
1/2 Gurke
1 Paprikaschote
1 Möhre
150 g Rinderlende, z. B. vom Herrmannsdorfer Almochsen
(mindestens 2 Wochen am Knochen gereift)
1 EL Öl oder Butterschmalz

Zubereitungszeit 20 Minuten



Manfred Schauer

So schmeckt das Oktoberfest

Ein historischer und kulinarischer Wiesn-Bummel

eBook

ISBN: 978-3-641-04760-3

Südwest

Erscheinungstermin: Oktober 2010

Wiesn-Vergnügen fürs ganze Jahr!

Zum 200jährigen Jubiläum des Münchener Oktoberfestes erscheint das Wiesn-Kochbuch der besonderen Art. Es enthält über 70 klassische und besondere Gerichte, die auf dem Oktoberfest tatsächlich serviert werden. Es handelt sich um Originalrezepte von den Küchenchefs der Wiesn-Zelte selbst. Und noch mehr: Zusätzlich gibt es zahlreiche interessante Geschichten und kuriose Episoden von der Wiesn, mit einem schmunzelnden Blick hinter die Kulissen. Erzähler und Herausgeber ist ein berühmtes Urgestein der Wiesn: Der Schichtl, alias Manfred Schauer, seit 25 Jahren Betreiber des beliebten Variété-Theaters „Auf geht's zum Schichtl“ und des dazugehörigen Festzeltes. Das Wiesn-Buch 2010 - das Original vom Original!