

# Das Hansemenü

*Ein Pülleken Bier  
und Haumeister Schnaps*

\*\*\*

*Rindersteak unter der Bärlauchkruste  
auf Malzbiersoße  
mit Spitzkohl-Kartoffel-Roulade*

\*\*\*

*Sauerländer Quarknocke  
mit Rhabarberkompott  
und Pumpernickel*



Zutaten für 4 Personen:

### **Rindersteak unter der Bärlauchkruste**

800 g Rindersteak  
50 g Butter  
50 g Paniermehl  
50 g Cornflakes  
1 Bd. frischer Bärlauch  
Salz, Pfeffer, Paprika, Zitrone

### **Malzbiersoße**

1 Zwiebel  
100 g Sellerie/Möhre  
1 EL Öl  
150 g Malzbier  
150 g Brühe  
1 TL Stärke  
Salz, Zucker, Essig, Zimt, Ingwer

### **Spitzkohl-Kartoffel-Roulade**

1 kleiner Kopf Spitzkohl  
6 Kartoffeln  
50 g Speck  
1 kleine Zwiebel  
Salz, Muskat, Kümmel

### **Quarknocken**

2 Brötchen  
200 g Quark  
2 EL Grieß  
2 Eier  
Vanille, Zucker, Zimt

### **Rhabarberkompott**

300 g Rhabarber  
2 EL Zucker  
100 g Apfelsaft oder Wein  
1 EL Stärke  
Orange, Ingwer, Zimt, Vanille

### **Pumpernickelbrösel**

1 Scheibe Pumpernickel  
1 TL Kakao  
1 TL Zucker  
2 cl Briloner Waldfeenblut (Kirschlikör)