

# Bayerische Tapas

Herzhaftes Fingerfood deftig verfeinert – das ist geballter bayerischer Genuss

**Zutaten**
4 Portionen

Zutaten Radieschen-Radi-Salat
400 g Rettich
1 Bund Radieschen
1 Bund Schnittlauch
4 EL Byodo Rapsöl, nativ
5 EL Byodo Kräuteressig
0.5 TL Zucker
Byodo Meersalz, fein
Pfeffer
Zutaten Krautsalat
750 g Weißkohl
1 Apfel
1 Zwiebel, klein
8 EL Byodo Kräuteressig
5 EL Byodo Rapsöl, nativ
1 TL Byodo Meersalz, fein
1 TL Zucker
1 TL Kümmel
Pfeffer
Frittierte Zwiebelringe im Bierteig
2 Zwiebeln, groß
125 g Weizenmehl
250 ml Bier, kalt

1 EL Byodo Apfelessig, naturtrüb
1 Eigelb
Byodo Meersalz, fein
Pfeffer
Byodo Bratöl Klassik
Bierbrot
0.5 Würfel Frischhefe
450 ml Wasser, lauwarm
1 Prise Zucker
500 g Dinkelmehl
500 g Weizenmehl
4 TL Byodo Meersalz, fein
275 ml Bier
3 EL Byodo Apfelessig, naturtrüb

**Zubereitung**

**Zubereitung Radieschen–Radi-Salat**

Den Rettich schälen und die Radieschen putzen. Beides in feine Scheiben schneiden. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.
Rapsöl, Kräuteressig und Zucker zu einer Vinaigrette aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Vinaigrette über Rettich und Radieschen geben, die Schnittlauchröllchen zugeben und alles gut durchmengen. Den Salat 30 Minuten durchziehen lassen.

**Zubereitung Krautsalat**

Den Weißkohl waschen, vierteln und den Strunk entfernen. Den Kohl in feine Streifen schneiden und in eine große Schüssel geben. Den Apfel ebenfalls waschen, das Kerngehäuse entfernen und in ganz feine Spalten schneiden. Mit in die Schüssel geben.
Die Zwiebel häuten und fein würfeln. Zusammen mit Kräuteressig, Rapsöl, Salz und Zucker zu einem Dressing aufschlagen und über den Kohl geben. Kümmel zugeben, nach Belieben mit Pfeffer würzen. Alles gut vermengen, abdecken und mindestens 2 Stunden, besser noch über Nacht, durchziehen lassen.

**Zubereitung Frittierte Zwiebelringe in Bierteig**

Die Zwiebeln häuten und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Einzelne Zwiebelringe aus den Scheiben auslösen. Mehl und Bier zu einem glatten Teig verrühren. Den Apfelessig und das Eigelb dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Teig für 30 Minuten kalt stellen.
Bratöl Klassik in einem Topf oder der Fritteuse erhitzen. Die Zwiebelringe in etwas Weizenmehl wälzen, in den Bierteig tauchen und im Fett goldgelb ausbacken. Danach zum Entfetten auf Küchenpapier legen.
Die Zwiebelringe passen hervorragend zu leckeren Mini-Burgern mit Kraut, Leberkäse und Rostbratwürstchen.

**Zubereitung Bierbrot**

Die Hefe im lauwarmen Wasser zerbröseln. Eine Prise Zucker zufügen und warten bis sich die Hefe aufgelöst hat. Dinkel-, Weizenmehl und Salz in eine große Rührschüssel geben. Hefe zugeben und zusammen mit den übrigen Zutaten zu einem Teig verkneten. Die Schüssel abdecken und den Teig an einem warmen Ort für eine Stunde gehen lassen.
Den Teig vierteln und 4 kleine Brotlaibe daraus formen. Auf ein mit Backpapier oder einer Backmatte ausgelegtes Backblech geben und nochmals 30 Minuten abgedeckt gehen lassen.
Den Ofen vorheizen und die Bierbrote bei 240 °C Ober-/Unterhitze auf mittlerer Schiene für 25 Minuten backen. Nach knapp 5 Minuten Backzeit die Laibe einschneiden.