

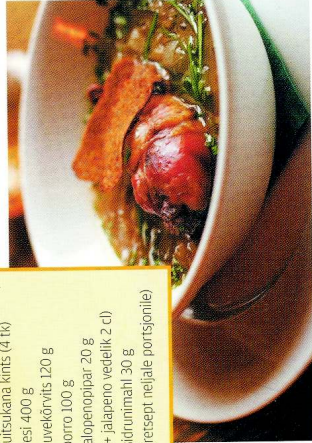
Suur Õlletest



Talinnas asuv kõrts Beerhouse võttis menüüsse õllega valmistatud toidud. Et meil on igas ajakirjas olnud joogitest, mõtlesime sel kuul vahelduseks õlut süüa, mitte juua. Soovitame iseenesest soojalt neid sööke proovida ja peakoka lahkel loal avaldame siin ka, mis nende sisse läheb.

TEKST DI FOTOOD EGERT KAMENIK

Beerhouse'i Pilsneri õlu 250 g suitsukana kints (4 tk) vesi 400 g suvekörvits 120 g porro 100 g jalopenopisar 20 g (+ jalapeno vedelik 2 cl) sidrunimahli 30 g (retsept neljale portsjonile)



Pilsneri supp

Lõhnas on õlu tihusasti tunda, maitse domineerib pigem kurk. Õlut väga maitse ei ole, pigem on maitse suitsune. Seljanka on küll ainuke supp, mida ma tummistan, aga see jõuab tšina lähedale.

Veise sisefilee tumeda Dunkles õlle glasuuris

Siinkohal lähivad arvamused lahku roosepiira kohalt. Mõnele väga maitseb, mõne jaoks rüüb jällegi ära. Õlut aga jälle väga maitsta ei õlnud. Samas sisefilee hästi õigesti valmistatud.



Beerhouse'i Dunkles õlu 200 g (glasuuris: õlu, suikur 50 g, sojakaste, balsamico) veise sisefilee 160 g sool ja pipar (üks portsjon)

Kaks õllega tehtud toitu, mida Beerhouse'i menüüst ei leia

Pipraribi Märtzeni õlle aurus

Väga mõnusalt terav ja koos õllega väga sobilik. Hea ja rammus. Väga viinge, just see, mida purbis õlle kõrvale ootaks. Õllega küll flambeeritud, kuid pigem piprane kui õllene.



Beerhouse'i Märtzeni õlu 100 g suitsusea ribi 350 g sool ja pipar (üks portsjon)



Meeõlle kook

Suure tõenäosusega parim magustoit, mida iial maitsetud. Kui menüüsse tuleb, hakkan kindlasti söömas käima. Siin on ka luba aru saada, et sead on tehtud õllega. Õllemaitsse sekundeerib väga hästi mee magususel. Geniaalne.



Beerhouse'i Märtzeni õlu 100 g mesi 100 g jahu 150 g poollad 120 g söögisooda 0,5 tl suikur 50g (retsept neljale portsjonile)