

Lassen Sie Oktoberfeststimmung in Ihr Zuhause und tischen Sie doch mal Ihrer Familie eine Oktoberfest Brotzeit auf oder lassen Sie die Lederhose krachen und feiern Sie mit Ihren Freunden ein zünftiges Oktoberfest. Das bringt Abwechslung und Schwung in den Herbst und geht meist recht einfach.

Hier unsere 5 Vorschläge für „A zünftige Jausn mit Bier und Brezeln“:

1) Der Klassiker: Weißwurst, Brezeln und Weißbier

Die einfachste Variante: Ein paar Weißwürstel im Wasser heiß machen, frische Brezeln und einen süßen Senf dazu und natürlich ein Weißbier. Prost Mahlzeit! Weißwürstel gibt es zur Oktoberfestzeit auch in den meisten österreichischen Supermärkten.

Tipp: Das geht auch als Katerfrühstück durch ...

2) Die deftige Variante: Stelze, Brezeln und ein Maß Bier

Eine gebratene oder gegrillte Stelze oder Schweinshaxe, wie es in Bayern heißt, bekommen Sie fast bei jedem Fleischhauer. Dazu liefern wir ihnen die knusprigen Brezeln. Noch ein Maß Bier dazu, kalt und süffig. Kren oder Rettich geben den kleinen scharfen Kick dazu.

3) Brotzeit mit Fleischkäse und Brezeln

Ein Leberkäse oder Fleischkäse ist nie verkehrt und schmeckt immer, egal ob kalt oder warm. Eine Pfefferoni, scharfer Senf, Brezeln und ein kühles Bier. Fertig ist die Brotzeit.

4) Die Familienvariante: Knuspriges Grillhendl mit Brezeln

Am Oktoberfest brutzeln die Grillhendln in unzähligen Reihen am Griller und verbreiten ihren Duft über die „Wiesn“. Diesen Duft können wir uns in unsere Küche holen und selbst ein Grillhuhn braten und dazu frische Brezeln genießen.

5) Die bayrisch, vegetarische Variante: Frische Brezeln und „A Obazda“

In Österreich nicht so bekannt, aber in Bayern gehört der „Obatzte“ oder „Obazda“ zu einer Oktoberfest Brotzeit dazu. Was ist das? Man könnte sagen ein Käseaufstrich mit kräftigen Geschmack.