



Buchingers Mutter hat sie für Klein-Manfred als Geburtstagsessen zubereitet. Längst sind sie zum fixen Bestandteil seiner Küche geworden, auch Gourmets lieben sie... Ich mag die Variante mit knackig gekochten Spargelstücken am liebsten.

Wurstkrapferln

Palatschinkenteig

100 g glattes Mehl

1 Ei

200 ml Milch

1 TL Rapsöl

Salz

3 Stängel Petersilie

Wurstfülle

2 Knackwürste

2 EL Rapsöl

frischer Kren oder Apfelkren

(→ S. 106)

Für den Palatschinkenteig: Für den Palatschinkenteig Mehl mit Ei, Milch, Öl und 1 Prise Salz mixen, bis der Teig ganz glatt ist.

Für die Wurstkrapferln diesen klassischen Palatschinkenteig mit frisch geschnittener Petersilie würzen.

Für die Wurstfülle: Die Knackwürste in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen. Die Wurstscheiben mit einem Esslöffel durch den Teig ziehen. Gemeinsam mit dem Teig, der am Esslöffel ist, ins Öl legen. Auf beiden Seiten goldbraun backen und heiß servieren.

Zum Schluss kann man das Ganze mit frisch gerissenem Kren bestreuen, eventuell auch mit Apfelkren garnieren.

> Gemüsevarianten

Kleine Zucchini-scheiben oder vorher knackig gekochtes Gemüse wie Spargel oder Karotten mit dem Palatschinkenteig überziehen und genauso zubereiten.



Zu den Wurstkrapferln passt besonders gut Rotkrautsalat (→ S. 42).

Früher wurde gespart. Mit dem Holzherd wurde geheizt und gekocht. Am Abend hat man Mehl mit Wasser verknetet, ausgewalkt und auf die heiße gusseiserne Herdplatte gegeben. Das war dann gemeinsam mit einer Schale Kaffee das Abendessen. Für die Kinder gab's Kakao. Unserer Zeit angepasst wird daraus so etwas wie altösterreichische Pizza...

Feuerfleck mit Knoblauchöl

200 g glattes Weizenmehl

200 g Roggenmehl

1 Pkg. Trockenhefe

150 ml Milch

2 EL Rapsöl

1 TL Zucker

2 TL Salz

Knoblauchöl

ein wenig gutes Öl

1-2 Knoblauchzehen, zerdrückt

etwas Salz

eventuell:

Käse zum Darüberhobeln,

z. B. Cheddar

Rucola, Jungzwiebelringe etc.

gebratene Hühner- oder Wachteleier

Für den Feuerfleck: Mehl und Trockenhefe in einer Schüssel mischen. Lauwarme Milch, Öl, Zucker und Salz dazugeben und zu einem homogenen Teig kneten. Am einfachsten geht es mit dem Knethaken der Küchenmaschine. Schüssel mit einem feuchten Tuch zudecken und den Teig an einem warmen Ort zirka 30 Minuten gehen lassen. Teigteile auf einem bemehlten Brett auswalken (statt eines Nudelwalkers kann dafür auch eine saubere Wein- oder Saftflasche dienen). Eine möglichst schwere Pfanne oder eine Grillplatte aus Gusseisen auf dem Herd heiß werden lassen und die Teigstücke auf beiden Seiten bräunen lassen.

Für das Knoblauchöl gutes Öl mit Knoblauch und Salz mixen.

Entweder „klassisch“ einfach mit dem Knoblauchöl servieren – der Feuerfleck passt auch sehr gut zu Salat – oder noch ganz heiß Käse darüberhobeln. Zusammen mit Rucola und Rohschinken wird (fast) eine Pizza daraus.



Viele unserer klassischen Mehlspeisen kommen aus Böhmen. Über Jahrzehnte hat der Eisener Vorhang Österreich und Tschechien getrennt, mit der Europäischen Union gibt's die Chance, dass wieder zusammenwächst, was immer zusammengehört hat. In der „Alten Schule“, die deutlich näher bei Brünn als bei Salzburg liegt, hat Manfred die Powidlpofesen zeitgemäß adaptiert.

Nougatpofesen mit Beerenragout

Pofesen

4 Briochebrötchen (à 50 g)
80 g Nougat
100 ml Obers
1 Ei
1 Packung Bourbonvanillezucker
20 g Butter
10 ml Rapsöl
Staubzucker zum Bezuckern
8 Apfelminzeblätter zum Bestreuen

Beerenragout

250 g gemischte Beeren (tiefgefroren)
100 g Kristallzucker
150 ml Rotwein (oder Himbeersaft)
1 EL Vanillepuddingpulver

Für die Pofesen: Briochebrötchen in 2 cm dicke Scheiben schneiden, in jede der Scheiben eine Tasche schneiden (nicht ganz durchschneiden) und mit einem Stückchen Nougat füllen.

Obers mit Ei und Vanillezucker versprudeln. Darin die Pofesen für 3 Minuten einweichen.

In einer Pfanne Butter und Öl erhitzen. Die Pofesen mit einem Esslöffel herausfischen, mit dem Obers-Ei-Gemisch, das am Löffel ist, in die Pfanne legen und auf beiden Seiten goldbraun braten. Mit Zucker bestreuen und mit frisch gezupften Minzeblättern bestreut servieren.

Für das Beerenragout: In einer Pfanne den Zucker einstreuen und bei kleiner Flamme zergehen und karamellisieren lassen. Mit dem Wein ablöschen. Wenn der Wein kocht und der Zucker sich gelöst hat, das Vanillepuddingpulver mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, dazugeben und aufkochen. Die gefrorenen Beeren einstreuen, nur kurz umrühren und von der Hitze nehmen. Beim Überkühlen ein paar Mal umrühren. Man kann das Beerenragout warm oder auch kalt servieren.

Anstelle der Nougatfülle kann man die Pofesen auch mit Marzipan (besonders gut, wenn man es noch mit etwas Orangenlikör und Orangenschale mischt), Powidl oder Erdbeeren füllen. Natürlich lässt sich Beerenragout auch mit frischen Früchten der Saison zubereiten. Je nach Konsistenz muss man sie einfach einige Minuten köcheln lassen.



