

Würzige Bohnensuppe



200 g gekochte Bohnen (Dose)
2 EL Schmalz
2 EL Mehl
1 Zwiebel
Salz, Pfeffer
1/8 l Sauerrahm
100 g durchzogener Speck
Schwarzbrotwürfel

- ◆ aus Schmalz, Mehl und fein gehackter Zwiebel eine Einbrenn bereiten
- ◆ zu den Bohnen geben und mit Wasser aufgießen
- ◆ aufkochen lassen
- ◆ würfelig geschnittenen Speck und Sauerrahm zugeben
- ◆ mit Salz und Pfeffer abschmecken
- ◆ mit gebähten Schwarzbrotwürfeln servieren

Milzschnitten

1 Milz (vom Schwein)
1 Ei
50 g Butter
1/2 Semmel
Salz, Pfeffer
Neugewürz
Petersilie
Weißbrot

- ◆ Semmel in lauwarmem Wasser einweichen
- ◆ gut ausgedrückt zusammen mit der Milz fein faschieren
- ◆ Butter und Ei schaumig rühren
- ◆ beide Massen gut vermengen und würzen
- ◆ fein gehackte Petersilie untermengen
- ◆ auf Weißbrotscheiben streichen
- ◆ im vorgeheizten Rohr bei 180 °C backen
- ◆ in gefällige Stücke schneiden
- ◆ mit heißer Suppe servieren

Variation: Milzschnitten können auch im heißen Fett gebacken werden

Kräuterschöberl

3 Eier
80 g Mehl
Salz
Kräuter

- ◆ Eiklar zu steifem Schnee schlagen
- ◆ Dotter, Mehl, Salz und fein gehackte Kräuter vorsichtig unterheben
- ◆ auf ein befettetes Backblech fingerdick aufstreichen
- ◆ bei 180 °C backen
- ◆ rautenförmig schneiden
- ◆ mit heißer Suppe servieren

Grießnockerl

100 g Grieß
50 g Butter
1 Ei
Salz, Pfeffer
Muskat

- ◆ Butter und Ei schaumig rühren
- ◆ Grieß untermengen und würzen
- ◆ ca. 30 Minuten rasten lassen
- ◆ mit 2 Löffeln Nockerl formen
- ◆ mehr ziehen als kochen lassen

Falsches Wild

4 Rindsschnitzel
200 g durchzogener Speck
2 Zwiebeln
Wildgewürz
1/8 l Öl
40 g Kapern
Petersilie
1 Orange
1/2 Zitrone
1 EL Paradeismark
3/8 l Rotwein
1/4 l Sauerrahm
2 EL Mehl
Preiselbeeren

- ◆ Rindsschnitzel mit Wildgewürz bestreuen
- ◆ mit würfelig geschnittenem Speck und fein gehackten Zwiebeln über Nacht in Öl einlegen
- ◆ Fleisch aus der Marinade heben und salzen
- ◆ in wenig Öl beidseitig gut anbraten und warm stellen
- ◆ Speck und Zwiebeln mit gehackter Petersilie anrösten
- ◆ Orangen- und Zitronenschale zugeben
- ◆ Paradeismark einrühren und mit Rotwein aufgießen
- ◆ Fleisch einlegen und weichdünsten
- ◆ Saft mit Sauerrahm und Mehl binden
- ◆ ev. mit Orangen- und Zitronensaft verfeinern
- ◆ mit Wildgewürz und Preiselbeeren abschmecken

Beilage: *Serviettenknödel oder Teigwaren, Blattsalat*

Rindsroulade mit Frischkäsefülle



4 Rindsschnitzel (ca. 600 g)
200 g Frischkäse
40 g Rucola
Salz, Pfeffer
1/4 l Suppe
1 EL Schmalz

- ◆ Rindsschnitzel leicht klopfen und würzen
- ◆ Rucola waschen und gut abtropfen lassen
- ◆ Frischkäse auf den Rindsschnitzeln verteilen
- ◆ Rucola darauflegen
- ◆ Schnitzel eng einrollen und mit Zahnstochern befestigen
- ◆ in heißem Fett rundum scharf anbraten
- ◆ mit Suppe aufgießen und weichdünsten

Beilage: *Teigwaren, grüner Salat*

Mostkeks

200 g Mehl
200 g Butter
4 EL Most
Marmelade
Staubzucker
Vanillezucker

- ◆ Mehl und Butter abbröseln
- ◆ mit Most zu einem Teig verkneten
- ◆ zugedeckt kühl rasten lassen
- ◆ messerrückendick ausrollen
- ◆ große runde Kekse ausstechen
- ◆ etwas Marmelade daraufgeben
- ◆ halbmondförmig zusammenschlagen und Ränder festdrücken
- ◆ bei 180 °C goldgelb backen
- ◆ Staubzucker mit Vanillezucker vermengen
- ◆ heiße Kekse darin wälzen

Süße Brotsuppe

4 altbackene Semmeln
1/2 l Most oder Wein
1/4 l Wasser
2 EL Zucker
Gewürznelken
Zimtstange
Rosinen

- ◆ Most oder Wein mit Wasser, Zucker und Gewürzen aufkochen
- ◆ Semmeln in Scheiben schneiden
- ◆ in eine Schüssel geben und mit Rosinen bestreuen
- ◆ ausgekühlten Most bzw. Wein darübergießen
- ◆ kalt servieren

Tipp: die Brotsuppe wurde früher mit Schwarzbrot statt Semmeln (ohne Rosinen) bei großer Hitze als Jause gegessen



Mostkeks