

Zucchini-Erdäpfel-Suppe

2 mittelgroße Zucchini
2 Erdäpfel
1 l Suppe
3 EL Mehl
Salz, Pfeffer
Petersilie
Semmelwürfel
1 EL Schmalz
2 Knoblauchzehen

- ◆ Zucchini und Erdäpfel würfelig schneiden
- ◆ in der Suppe weichkochen
- ◆ etwas überkühlt Mehl zufügen und pürieren
- ◆ gut abschmecken und aufkochen
- ◆ mit gehackter Petersilie bestreuen
- ◆ Semmelwürfel im heißen Schmalz kurz anrösten
- ◆ Knoblauch hineinpressen und kurz mitrösten
- ◆ zur heißen Suppe servieren

Kürbisschaumsuppe

600 g Kürbis (Hokkaido, Langer von Neapel)
1 kleine Zwiebel
2 EL Butter
1/8 l Weißwein (Grüner Veltliner)
1/2 l Suppe
Salz, Pfeffer

- ◆ Kürbis schälen und in Würfel schneiden
- ◆ Zwiebel schälen und fein hacken
- ◆ beides in heißer Butter anrösten
- ◆ mit Wein und Suppe ablöschen
- ◆ kochen, bis der Kürbis weich ist
- ◆ pürieren und gut abschmecken

Tipp: mit 1/8 l Schlagobers verfeinern

Schnelle Zucchini-suppe



1 mittelgroße Zucchini
2 EL Schmalz
1 l Suppe
Salz

- ◆ Zucchini grob reißen
- ◆ Schmalz erhitzen und Zucchini darin anrösten
- ◆ mit Suppe aufgießen
- ◆ kurz kochen lassen, bis die Zucchini bissfest sind
- ◆ gut abschmecken

Tipp: kurz mit dem Stabmixer die Suppe aufschlagen, sodass noch einige Zucchinistreifen bleiben und mit einem Schlagoberstupfer garnieren

Gefüllter Mostbraten

1 kg Schopfbraten
Salz, Pfeffer
2 EL Schmalz
Mehl

Fülle:

150 g Semmelwürfel
2 Eier
gut 1/8 l Milch
50 g Dörrzwetschken
Salz, Pfeffer
Muskat
1/4 l Most

- ◆ für die Fülle Eier und Milch mit Salz, Pfeffer und Muskat versprudeln und über die Semmelwürfel gießen
- ◆ Masse etwas ziehen lassen
- ◆ Dörrzwetschken in Most aufkochen und herausnehmen
- ◆ Schopfbraten mit Salz und Pfeffer würzen
- ◆ in das Fleisch eine große Tasche schneiden
- ◆ Semmelmasse mit Dörrzwetschken mischen und in die Fleischtasche füllen
- ◆ Tasche wieder gut verschließen
- ◆ Schmalz erhitzen und Fleisch darin kräftig anbraten
- ◆ mit Most aufgießen und bei 180 °C ca. 1 1/2 Stunden im Rohr braten
- ◆ öfters mit Most aufgießen
- ◆ Bratensaft mit etwas Mehl stauben und kurz aufkochen

Beilage: Knödel, Sauerkraut



Gebackene Mäuse



250 g Mehl
1/4 l Milch
1 EL Zucker
2 Eier
40 g Butter
1 Pkg. Backpulver
Salz
Schmalz
Zucker
Zimt
Vanillezucker

- ◆ Butter schaumig rühren
- ◆ nach und nach Eier, Zucker, Salz, Milch, Mehl und Backpulver untermengen
- ◆ Schmalz erhitzen
- ◆ Teig löffelweise einlegen
- ◆ goldbraun backen
- ◆ Zucker, Zimt und Vanillezucker mischen
- ◆ gebackene Mäuse noch warm darin wenden und sofort servieren

Spitzbuben (Zwecken)

100 g Butter
500 g Erdäpfel
2 Eier
2 Dotter
100 g Mehl
Muskat
Zitronenschale
Schmalz
Zucker
Zimt

- ◆ Erdäpfel kochen, passieren und erkalten lassen
- ◆ Butter schaumig rühren
- ◆ mit den Erdäpfeln vermengen
- ◆ Eier und Dotter untermengen
- ◆ mit Muskat und abgeriebener Zitronenschale verfeinern
- ◆ Mehl einarbeiten (nur so viel wie notwendig)
- ◆ mittelgroße Nudeln (Zwecken) wuzeln
- ◆ in heißem Schmalz goldgelb backen
- ◆ mit Zimt und Zucker bestreuen
- ◆ mit Marmelade oder Mostschaum servieren

Schneeballen

180 g Mehl
5 Dotter
1/16 l Sauerrahm
1 EL Rum
Salz
Schmalz zum Ausbacken
Zucker zum Bestreuen

- ◆ aus allen Zutaten rasch einen Mürbteig bereiten
- ◆ 1/2 Stunde rasten lassen
- ◆ dünn ausrollen
- ◆ zu 10 x 10 cm großen Quadraten ausradeln
- ◆ jedes dieser Quadrate 4-mal einschneiden (Rand ganz lassen)
- ◆ einen Kochlöffelstiel durch die Teigstreifen fädeln
- ◆ den ersten Teigstreifen über alle darüberziehen, damit Kugeln entstehen
- ◆ schwimmend herausbacken
- ◆ Schneeballen anzuckern und servieren

Tipp: schön rund werden die Schneeballen, wenn man sie in der dafür vorgesehenen Form ausbäckt