

# Wiener Backhenderlsalat

1 Ei	Das Ei trennen, Dotter mit Mehl und Salz verrühren.
120 g Mehl	Das Eiklar zu Schnee schlagen und vorsichtig unterheben.
Salz	Die Masse ca. 30 Minuten ruhen lassen. Inzwischen die Hühnerfilets quer in fingerdicke Streifen schneiden und durch den Teig ziehen. Schmalz in einer Pfanne zerlassen und das Fleisch darin goldgelb backen.
400 g Hühnerfilets	
3–4 EL Butter-schmalz	
200 g Vogerlsalat	Den Salat waschen, trocknen und mit einer Marinade aus Essig, Salz, Pfeffer und Öl übergießen und gut vermischen.
Essig, Öl	
Pfeffer	Die gebackenen Hühnerfiletstreifen auf dem Salat anrichten und mit gehackter Petersilie bestreuen.
¼ Bd. Petersilie	

# Warmer Krautsalat mit Speck

1 kg Weißkraut	Die Krautblätter vom Strunk entfernen, waschen, fein schneiden und etwas salzen.
Salz	
1 EL Öl	Das Öl erhitzen, den Speck klein würfeln und darin gelb rösten.
100 g durchzogener Speck	Die Speckwürfel entfernen und in dem verbliebenen Fett die gehackte Zwiebel und den Kümmel braten. Mit Essig ablöschen und das Kraut darin dünsten – bis es weich ist.
1 mittelgroße Zwiebel	
½ TL Kümmel	Das noch warme Kraut in eine Schüssel geben und mit den Speckwürfeln bestreuen.
1 EL Essig	

# Kalbsbrust mit Steinpilz-Erbsen- Semmelfüllung

## **für 6 Personen**

*1 mittlere Kalbsbrust,  
ca. 2,5 kg vom Fleisch-  
hauer zugeputzt*

## **Für die Füllung**

*Salz, Pfeffer*

*250 g Butter*

*2 mittelgroße Zwiebeln*

*250 g Steinpilze*

*1 Bd. Petersilie*

*1 kg Semmelwürfel*

*500 ml Schlagobers*

*8 Eier*

*200 g Tiefkühl-Erbsen*

*1 Prise Muskat*

*1 Zweig frischer*

*Rosmarin*

*3–4 EL Butterflocken*

Backrohr auf 170 °C vorheizen. Kalbsbrust salzen und pfeffern.

Butter zergehen lassen, Zwiebeln fein hacken und darin anschwitzen. Steinpilze blättrig schneiden, Petersilie hacken und hinzufügen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die Semmelwürfel mit Schlagobers und den Eiern vermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit der abgekühlten Steinpilz-Zwiebelmasse und den aufgetauten Erbsen zu einer kompakten Masse vermengen. In der Mitte der Kalbsbrust die Füllung anhäufen, von beiden Seiten einschlagen und mit Spagat mittelfest binden. Außen mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratenpfanne mit Butterflocken belegen, mit frischem Rosmarin bestreuen und im Rohr unter regelmäßigem Wenden ca. eineinhalb Stunden braten lassen.

# Gebackene Mäuse

<b>ca. 16 Stück</b>	Milch leicht erwärmen, Germ zerbröseln und darin auflösen.
<i>125 ml Milch</i>	50 g Mehl und etwas Zucker unterrühren und zugedeckt gehen lassen.
<i>10 g Germ</i>	
<i>150 g glattes Mehl</i>	Butter schmelzen, Zucker, Dotter, Rum und etwas Zitronenschale unterrühren, das restliche Mehl beimengen und schließlich die Germ-Mischung ebenfalls hinzufügen.
<i>30 g Butter</i>	
<i>20 g Kristallzucker</i>	Den Teig so lange kneten, bis er sich leicht vom Kochlöffel löst.
<i>2 Eidotter</i>	Etwa eine halbe Stunde warm stellen und etwas aufgehen lassen.
<i>1 EL Rum</i>	Etwas Schmalz erhitzen, einen Esslöffel in das heiße Fett tauchen und aus dem Teig in etwa gleich große Nockerln formen.
<i>Etwas geriebene Zitronenschale</i>	Restliches Schmalz erhitzen und die Nockerln darin goldbraun backen.
<i>Butterschmalz</i>	Die fertigen Gebackenen Mäuse auf Küchenpapier abtropfen und etwas erkalten lassen. Mit Staubzucker bestreuen.
	Die Gebackenen Mäuse können auch heiß serviert werden.