

# Eine Empfehlung von Familie Schönberger

[www.bauernbuffet.at](http://www.bauernbuffet.at)

## Sauerkrautsuppe

Das Kraut in einem Sieb waschen, abtropfen lassen und klein hacken. Zwiebeln ebenfalls fein schneiden und in heißem Schmalz farblos andünsten. Kraut zugeben, kurz durchrösten und mit Suppe aufgießen. Wacholder und Lorbeer ( in ein Teesäckchen – ei ) zugeben, mit Salz, Pfeffer, Zucker sowie Kümmel würzen und den Erdapfel mit einer feinen Reibe dazu reiben. Etwa 25 min. köcheln lassen. Teesäckchen wieder entfernen und die Suppe nach Belieben mixen. Würzig abschmecken und nach Bedarf mit Obers oder verrührtem Sauerrahm verfeinern. Nochmals aufkochen lassen und anrichten.

Garniturempfehlung:

Als Einlage passen gebratene Blunznradln, geröstete Speckscheiben, fein gehackte Kräuter, Blunzntascherl, gebackene Gemüsestreifen, Schinkenwürfel oder Topfenockerl.

### Zutaten:

1 l Rindsuppe  
200 g Sauerkraut  
30 g Schmalz  
70 g Zwiebeln  
5 Wachoderbeeren  
2 Lorbeerblätter  
Prise Zucker, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Prise Kümmelpulver  
1 roher Erdapfel  
Ca. 100 g Schlagobers oder Sauerrahm zum Verfeinern

## Schweinskotelett auf Bauernart

Schweinskotelett leicht klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In heißem Rapsöl vom Bauern auf beiden Seiten anbraten, herausnehmen und warm stellen. Im Bratrückstand etwas Butter zerlaufen lassen und Schalottenviertel, Schwammerl, Speck und Erdäpfel anbraten. Mit Bier ablöschen, mit Rindsuppe aufgießen und gut einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Sauce nach Bedarf mit Obers oder ein wenig Wasser angerührtem Maizena binden. Das Kotelett mit den eingekochten Erdäpfeln und Schwammerln anrichten und mit frisch gehackten Kräutern bestreuen

### Zutaten:

Schweinskotelett ca. 180 g  
120 g Schwammerl  
250 g kleine gekochte Erdäpfel  
60 g Speckwürfel  
100 g geviertelte Schalotten  
ca. 400 ml Rindsuppe  
3 cl Bier  
Muskatnuss, frische Kräuter, Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Maizena oder Schlagobers zum Binden  
Rapsöl und Butter zum Anbraten

## Joghurtockerl

Zuerst die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und Schlagobers nicht zu steif schlagen. Dann Joghurt, Sauerrahm und Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken und in etwas erwärmten Zitronensaft auflösen. Gemeinsam mit etwas geriebener Zitronenschale unter die Masse rühren. Zuletzt geschlagenes Obers untermengen. Die Masse in eine Schüssel füllen und kalt stellen. Aus der gestockten Masse mithilfe eines Löffels Nockerl ausstechen und anrichten.

Garniturvorschlag

Frische Früchte, Beeren oder Obstragout

### Zutaten:

250 g Joghurt und 150 g Sauerrahm oder 400 g Joghurt  
70 g Zucker  
3 Blatt Gelatine in kaltem Wasser eingeweicht  
250 g Schlagobers,  
Zitronenschale,  
3 cl Zitronensaft

Donnerstag, 31. Januar 2013