

Eine Empfehlung von Familie Schönberger

www.bauernbuffet.at

Schnittlsupp´n (Specksupp´n)

Das bereits etwas harte Schwarzbrot (Bauernbrot) in sehr dünne Scheiben schneiden (schnittln), in eine Schüssel schichten und mit viel heißer Rindsuppe übergießen, dass das Brot leicht angefeuchtet ist. Die Speckwürfel auslassen und samt Fett über das Brot verteilen. Nochmals heiße Suppe darüber und mit Sauerrahm und Schnittlauch verfeinern.

Altes Schwarzbrot
(Bauernbrot)nach Belieben auch
mit den Scherzerln
Rindsuppe nach Bedarf
Speckwürfel nach Belieben
Sauerrahm und Schnittlauch

Schweinslungetbraten mit Schwammerlflle

Zuerst die Flle vorbereiten und dafür die gehackten Zwiebeln in Butter anschwitzen. Die gut geputzten, klein geschnittenen Schwammerl zugeben und solange dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Eier, etwas Knoblauch, Salz, Pfeffer sowie Schnittlauch unter die noch warme Masse mengen und auskühlen lassen. Sauerrahm einrühren und mit Bröseln binden. Den Lungenbraten auflegen und der Länge nach in der Mitte mit einem langen, spitzen Messer ein Loch schneiden (oder mit einem Kochlöffel stechen). Die zubereitete Masse in die Öffnung fllen, Fleisch außen mit Salz und Pfeffer würzen. In der heißen Pfanne mit etwas Öl (Sonnenblumenöl oder Rapsöl) rundherum kurz anbraten, dann für ca. 20 min bei 160° C ins vorgeheizte Rohr geben und fertig garen. Herausgeben , in Scheiben schneiden und auf gewärmte Teller anrichten. Den Bratenrckstand mit etwas Fond oder Suppe aufgießen, einkochen lassen und abseihen. Je nach Wunsch die Sauce mit Mehlbutter eindicken und mit Obers verfeinern.

Zutaten:

700 g Schweinslungetbraten
200 g Schwammerl der Saison
60 g Zwiebelwürfel
50 g Butter
100-150 g Brösel
2 Eier
Schnittlauch
2 El Sauerrahm, Topfen oder
Frischkäse
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Etwas fein gehackter Knoblauch
Öl zum anbraten
Fond oder Suppe zum
Aufgießen
Mehlbuter und Schlagobers
zum Verfeinern

Beilagenempfehlung:

Erdpfellaibchen, berbackene Erdäpfel und in Butter geschwenktes gekochtes Gemüse und ein herzhafter gemischter Salat der Saison.
Tipp: geschnittene Drrzwetschken verfeinern die Flle herzhaft.

Kaiserschmarren

Milch und Mehl, eine Prise Salz und Zuckermilch mit dem Schneebesen sehr glatt rhren. Eier nur ganz kurz und flüchtig unterheben, aber nicht verschlagen, da der Teig sonst nicht flaumig wird. In einer beschichteten Pfanne Öl und Butter. Teig eingießen, kurz mit einem Deckel abdecken, anbacken, wenden und fertig backen. Dann mit zwei Gabeln in Stcke reißen. Dann nach Belieben noch Kristallzucker einstreuen und den Schmarren karamellisieren. Auf Teller anrichten und mit Staubzucker bestreuen.

Zutaten:

120 g glattes Mehl oder
Dinkelmehl
Ca. 250 ml Milch
5 Eier
Prise Salz und etwas Zucker
3 cl Öl-Buttergemisch zum
Backen
Kristallzucker zum
karamellisieren nach Belieben
Staubzucker zum Bestreuen

Garniturvorschlag

Frische Früchte, Apfelmus, Zwetschken- oder Marillenröster