

# Eine Empfehlung von Familie Schönberger

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

## Rahmsuppe mit Leinöl

Wasser mit etwas Kümmel, Salz und einem Schuss Essig zum Kochen bringen. Währenddessen den Rahm mit Mehl versprudeln und ins kochende Wasser durch ein Sieb einrühren. Aufkochen, Suppe mit ein wenig Zucker, Pfeffer und bei Bedarf auch noch Suppenwürze abschmecken.

Mit Schnittlauch bestreuen und geröstetem Brot anrichten. Erst auf dem Teller mit einem Schuss Leinöl verfeinern.

### **Zutaten:**

1 l Wasser  
250 g Sauerrahm  
1-2 El Mehl  
Leinöl, Kümmel, Salz, Pfeffer  
Essig, Schnittlauch  
Brotwürfel

## Krautknödel mit Schweinefleisch

Zunächst das Weißkraut faszieren, Fleisch in Würfel schneiden und ebenfalls faszieren. Zwiebel und Knoblauch fein schneiden und beides in Öl anschwitzen. Fleisch begeben und gut durchbraten. Weißkraut einrühren und würzig abschmecken. Eventuell mit etwas Wein oder Most aufgießen und sämig einkochen, bis die Masse trocken ist. Mit einem Schuss Essig abschmecken und so viel Weißbrotbrösel zugeben, bis die Masse fest ist. Aus der Masse kleine Knödel formen und kurz anfrieren. Mit den vorbereiteten Erdäpfelteig umhüllen und die Knödel in heißem Öl heraus backen. Kurz angebratener, klein geschnittener Speck in der Masse gibt dem Ganzen eine noch rustikalere Note.

### **Zum Anrichten:**

Bratensaft oder Gulaschsaft, Speck oder Kräutersauce.

### **Zutaten:**

Erdäpfelteig  
350 g Weißkraut  
300 g Schweinefleisch  
2 Knoblauchzehen  
70 g Zwiebeln, ½ TL Salz  
4 cl Wein oder Most  
2 cl milder Essig  
Weißer Pfeffer, Majoran  
Kümmel, Muskatnuss  
4 cl Rapsöl oder  
Sonnenblumenöl  
Brösel vom Weißbrot

## Gebackene Apfelradl

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und die Äpfel in Scheiben schneiden. Äpfel nach Belieben kurz in Mehl wenden, in den vorbereiteten Backteig tauchen und in heißem Öl goldbraun backen. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Zimtzucker bestreuen und servieren.

### **Zum Anrichten:**

Most-, Wein- oder Vanillesauce bzw. eine Kugel Vanilleeis

### **Zutaten:**

4 Äpfel  
Backteig für Früchte  
etwas Mehl  
Sonnenblumenöl  
Zimtzucker zum Bestreuen