

# Eine Empfehlung von Familie Schönberger

## www.bauernbuffet.at

### Grießsuppe

Das gut geputzte Gemüse ebenso wie die Zwiebeln in sehr feine Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und Speck, Zwiebeln sowie Gemüsebrühwürfel darin kurz andünsten. Grieß untermengen und mit Suppe (Fond), Obers und Milch aufgießen. Die Gewürze in ein Teesäckchen geben, zugeben und alles so lange kochen, bis das Gemüse weich und die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Dann die Suppe kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. In vorgewärmten Tellern anrichten und ganz nach Belieben mit frisch geschnittenem Schnittlauch oder Petersilie und jeweils einem Obershäubchen garnieren.

#### **Zutaten: für 8 Personen**

1 ltr. Suppe oder Fond  
60 g Weizengrieß  
80 g Speckwürfel  
500 ml Milch, 250 ml Schlagobers, 80 g Sellerie  
150 g Karotten, 80 g Lauch  
100 g Zwiebeln, weißer Pfeffer  
3 El Sonnenblumenöl  
Gemüsebrühwürfel, Salz  
1 Lorbeerblatt, 5 Wacholder-Beeren, Schnittlauch

### Saftschnitzel mit Knoblauch und Schinkenspeck

In einer Pfanne wenig Öl erhitzen, die Knoblauchzehen 10 – 15 min auf kleiner Flamme zugedeckt braten ( So werden Sie knusprig zum mitessen ) .

Fleisch salzen, in Öl beidseitig braten, und mit den gebratenen Knoblauchzehen im Rohr bei 50° C warmstellen. Im Bratenrückstand die kleinwürfelig geschnittenen Schalotten und die Hälfte des in Streifen geschnittenen Schinkens anbraten, mit etwas Suppe ablöschen und wenig einkochen.

Sauerrahm und Petersilie einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schnitzel mit dem restlichen Schinken bestreuen, mit den Knoblauchzehen und der Sauce anrichten.

#### **Zutaten: für 4 Personen**

4 große Schweinsschnitzel  
20 mittlere Knoblauchzehen  
10 dag Schalotten  
10 dag Rohschinken  
¼ ltr. Suppe oder Fonds  
4 El Sauerrahm  
1 El Petersilie gehackt  
Salz, Pfeffer  
Sonnenblumenöl oder Rapsöl vom Bauernmarkt

**Beilagenempfehlung:** Petersilienerdäpfel, Salat der Saison

### Karotten - Nuß - Schnitten

Karotten putzen und fein reiben. Eier mit Honig und Öl schaumig rühren. Mehl, Zimt, Nüsse und Karotten untermischen.

½ Std. quellen lassen.

Zum Schluss Natron und Backpulver unter die Masse ziehen. Auf ein befettetes Blech streichen und bei 180° C 30 min. backen, auskühlen lassen. Mit Schokoladeglasur überziehen und in Schnitten schneiden.

#### **Zutaten:**

30 dag fein geriebene Karotten  
3 Eier, ¼ ltr. Öl  
50 dag Vollkornmehl  
20 dag Honig  
10 dag gemahlene Nüsse  
1 Pkg. Backpulver  
1 Kl Natron  
1 Kl Zimt, Vanillezucker  
Schokoladeglasur