

# Eine Empfehlung von Familie Schönberger

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

## Knoblauchsuppe

Butter schmelzen, Zwiebeln begeben, kurz anschwitzen, Mehl untermischen, leicht bräunen, Knoblauch begeben, durchrühren. Mit heißer Suppe aufgießen und gut verrühren. 10 min. durchkochen, mit glattgerührtem Sauerrahm vollenden. Würzen und mit Petersilie bestreuen.

### Zutaten: für 4 Personen

40 g Butter, 30 g Mehl glatt  
50 g Zwiebeln feingeschnitten  
¾ ltr Rindsuppe oder Fond  
¼ ltr Sauerrahm  
10 g Knoblauch gepresst  
Salz, Pfeffer, Petersilie gehackt

## Most – Apfelbraten mit Eiernockerl

Schweinefilet salzen, pfeffern und mit dem zerdrückten Knoblauch einreiben. In Mehl wenden und rundherum in heißer Butter anbraten. Das Fleisch warmstellen. Im Bratenrückstand die feingeschnittenen Zwiebeln anrösten, Kümmel und die feingeschnittene Petersilie zugeben. Tomatenmark einrühren und mit dem Most zu einer Sauce aufgießen. Das Fleisch wieder dazugeben und im vorgeheizten Rohr bei 180° C ca. 20 min. fertigbraten. Kurz vor Ende der Garzeit die entkernten, in Spalten geschnittenen Äpfel dazugeben. Fleisch kurz rasten lassen. Die Sauce mit einem Schneebesen gut durchrühren, mit dem aufgeschnittenen Fleisch und einigen Apfelspalten anrichten.

### Zutaten: für 4 Personen

80 dag Schweinefilet  
Salz, Pfeffer, Kümmel  
2 Knoblauchzehen  
Mehl, Butter  
2 Zwiebeln  
3 El Tomatenmark  
¼ ltr. Apfelmust  
2 säuerliche Äpfel  
Petersilie

### Eiernockerl:

Aus 20 dag glattem Mehl, 2 dag zerlassener Butter, einer Prise Salz, einem Ei und kaltem Wasser einen weichen Teig rühren. Mit einem nassen Kaffeelöffel Nockerl abstechen, in kochendes Salzwasser einlegen und weichkochen. In einer Pfanne 4 dag Butter zerlassen, die abgeschreckten gut abgetropften Nockerl dazugeben, salzen und leicht schwenken. Drei Eier mit etwas Salz und gehackter Petersilie verquirlen, darüber gießen und langsam stocken lassen

## Walnußparfait

Walnüsse klein hacken und ohne Fett rösten. Eier mit Zucker über Dunst warm aufschlagen, dann vom Herd nehmen und kalt schlagen. Das Schlagobers schlagen und unter sie Schaummasse heben. Nüsse unterziehen. Die Masse in kleine Formen füllen, gut verschließen und ca. 5 Std. einfrieren. Die Formen in heißes Wasser tauchen und stürzen. Mit Schlagobers und Nüssen garnieren und servieren.

Dazu empfehlen wir eine Fruchtsauce

### 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