

Eine Empfehlung von Familie Schönberger

www.bauernbuffet.at

Kalte Gurkensuppe

Die Gurke gut waschen, halbieren und in Stücke schneiden. Im Mixer gemeinsam mit den restlichen Zutaten pürieren. Mit Salz sowie Pfeffer würzen und kalt stellen. In gekühlte Schalen füllen, mit etwas Öl beträufeln und eiskalt servieren.

Als Einlage eignen sich gebratene Fischstücke, grob gehackte Walnüsse, fein gehackter Dill oder zart in Butter gebratene Fenchelwürfel.

Zutaten: für 4 Personen

Ca. 400 g Salatgurke, 350 ml Joghurt, 100 g Sauerrahm, 1 cl Zitronensaft, 20 g Zucker
60 ml Wasser, 1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Sonnenblumenöl oder Rapsöl

Blunzenknödel

Die Blutwurst in kleine Würfel schneiden, die gekochten Erdäpfel ebenfalls klein schneiden. In einer Pfanne Zwiebel und Knoblauch in Öl anschwitzen. Blutwurst beimengen, kurz durchschwenken und die Erdäpfel zugeben. Kurz mitbraten und dann wieder vom Feuer nehmen. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und gehackter Petersilie würzig abschmecken. Die Masse auskühlen lassen.

Den vorbereiteten Erdäpfelteig zu einer Rolle formen, Scheiben abschneiden und jeweils etwas Blunzenmasse damit umhüllen. Zu schönen runden Knödeln formen. Dann 12 – 15 min. im Salzwasser kochen. Oder im heißen Öl schwimmend herausbacken, bis die Knödel goldgelb sind.

Beilagenempfehlung: Bratensaft und Sauerkraut oder frischer Salat

Zutaten: für 4 Personen

600 g Erdäpfelteig
400 g Blunzen (häuten)
100 g gekochte Erdäpfel
2 fein gehackte Knoblauchzehen
200 g Fein gehackte Zwiebel
20 g Fein gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Majoran
ca. 70 ml Sonnenblumenöl
ev. Öl zum Herausbacken

Schneenockerl

Eiklar mit Zucker sowie einer Prise Salz zu einem schmierigen, also nicht zu steifen Schnee schlagen.

In einem Topf Milch mit Vanillezucker aufkochen und Hitze wieder reduzieren. Aus dem Schnee mit zwei Löffeln Nockerl formen, in die heiße Milch einlegen, abdecken und ca. 3 min. zugedeckt ziehen lassen. Vorsichtig umdrehen und noch 2 min. fertig pochieren, die Milch soll nicht kochen. Herausgeben, anrichten und nach Belieben mit Zimt bestreuen.

Dazu empfehlen wir eine Fruchtsauce (frische Erdbeeren pürieren) oder Vanillesauce

Zutaten:

4 Eiklar
70-100 g Feinkristallzucker
500 ml Milch
20 g Vanillezucker
Zimt zum Bestreuen
Prise Salz