

Eine Empfehlung von Familie Schönberger

www.bauernbuffet.at

Erdäpfelsuppe

In einem Topf Schweineschmalz erhitzen, darin in Würfel geschnittenes Selchfleisch und fein gehackte Zwiebel anrösten. Etwas Mehl zugeben, kurz einbrennen und mit Rindsuppe oder Fond aufgießen. Ca. 1 cm gewürfelte Erdäpfel hineingeben, mit Salz und Pfeffer, geriebener Muskatnuß, Lorbeerblättern und einem Spritzer Mostessig würzen. Die Suppe leicht kochen lassen, bis die Erdäpfelwürfel weich sind, dabei öfters umrühren.

Beilagenempfehlung: Bauernbrot

Zutaten:

Schweineschmalz
10 – 20 dag Selchfleisch
1 Zwiebel, etwas Mehl
1 ltr. Rindsuppe oder Fonds
50 dag Erdäpfel
Salz, Pfeffer
Muskatnuß, 3 Lorbeerblätter
1 Spritzer Mostessig

Schweinefilet in Kräuterrahm überbacken

Das Schweinefilet in ca. 1,5 – 2 cm dicke Schnitten schneiden, salzen und pfeffern. In heißem Öl rasch beidseitig anbraten, herausnehmen und in eine feuerfeste Schüssel geben.

Rahm mit den gehackten Kräutern, Knoblauch, Eier, Salz und Muskatnuß sowie Käse gut verrühren.

Über die Fleischstücke gießen und im heißen Backrohr rasch überbacken, bis eine goldbraune Farbe erreicht ist. (ca. 10 min)

Auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Reis und Kartoffeln servieren.

Zutaten:

1 großes Schweinefilet
Salz, Pfeffer und Knoblauch
Öl zum Anbraten
1/8 ltr. Sauerrahm, 2 Eier
5 – 10 dag Käse (würzig)
Muskatnuß
Schnittlauch, Dill
Petersilie

Erdbeertörtchen

Eiklar und Staubzucker zu einem sehr steifen Schnee schlagen, Kakao mit Stärkepolver mischen und unter die Schneemasse sieben.

Kreisförmige, flache Törtchen mit 8 cm Durchmesser und 8 spitze Deckel (Rosetten) spritzen.

Bei 100° C 3 Stunden trocknen, die Ofentür leicht geöffnet lassen.

Die Erdbeeren waschen, trocknen, zuckern und 1 Stunde im Orangenlikör ziehen lassen.

Die Törtchen mit Schlagobers bestreichen, Erdbeeren draufsetzen und den Deckel drauf geben.

Mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Zutaten:

5 Eiklar
20 dag Staubzucker
3 dag Kakao
1 Tl Stärkepolver (Maizena)
75 dag Erdbeeren
5 dag Staubzucker
Orangenlikör
¼ ltr. Schlagobers