

# Eine Empfehlung von Familie Schönberger

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

## Wildkräutersuppe

*Brennesselblätter* gründlich waschen, harte Stiele entfernen. In kochendem Wasser 1 min. blanchieren. Auf ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Übrige Kräuter waschen. Brunnkresse abzupfen, von Sauerampfer und Löwenzahn harte Stiele entfernen. Blätter abtropfen lassen. Brennessel und Wildkräuter hacken. Frühlingszwiebeln putzen und klein schneiden, das grüne in kleine Scheiben schneiden. Knoblauchzehe schälen und fein schneiden. Butter erhitzen. Weiße Zwiebelwürfel und Knoblauch glasig dünsten. Gehackte Kräuter zugeben und kurz andünsten. Brühe zugießen und einmal aufkochen. Obers einrühren und die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß abschmecken. Eigelb mit etwas heißer Suppe verquirlen. Zur Suppe gießen, diese unter rühren vorsichtig erhitzen, bis die Suppe leicht bindet ( nicht mehr aufkochen ) Suppe auf Teller geben, mit grünen Zwiebelröllchen und Gundermann bestreuen und servieren.

### **Zutaten: für ca. 4 Personen**

150 g zarte Brennesselblätter  
Je 1 Handvoll Brunnenkresse,  
Sauerampfer,  
Löwenzahnblätter, Salz  
3 Frühlingszwiebel  
1 Knoblauchzehe, 2 El Butter  
1 ltr. Gemüsebrühe  
250 g Schlagobers  
Weißer Pfeffer  
Muskatnuß  
2 Eigelb

## Osterschinken im Brotteig

Für den Osterschinken im Brotteig das geputzte Gemüse, die halbierte Zwiebel sowie die Gewürze in einen Topf mit reichlich Wasser geben. Aufkochen lassen, das Geselchte einlegen und ca. 1,5 Std. kochen. Herausgeben und abkühlen lassen.

Inzwischen für den Teig Germ zerbröseln und mit lauwarmen Wasser sowie Salz verrühren. Mehl zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Je nach Konsistenz entweder noch etwas Öl bzw. Wasser oder Mehl einarbeiten.

Zu einer Kugel formen, in eine Schüssel geben und abgedeckt an einem warmen Ort mind. 1 Std. gehen lassen. Je nach Wunsch noch einmal zusammenschlagen und noch einmal gehen lassen- dadurch wird das Brot feinporiger.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche so groß ausrollen, dass der Schinken gut eingeschlagen werden kann. Backblech mit Backpapier auslegen und den Schinken mit der Teignaht nach unten auf das Blech setzen, dabei darauf achten, dass der Schinken gut eingewickelt ist. Nochmals eine halbe Std. gehen lassen. Dann Eidotter oder -klar mit etwas Milch versprudeln und den Teig damit gut einstreichen. Im vorgeheizten Rohr bei ca. 170-180° C etwa 1 Std. backen. Brot gegen Ende eventuell nochmals mit Wasser bestreichen.

Herausgeben und den Osterschinken im Brotteig überkühlen lassen und lauwarm servieren.

Beilagenempfehlung: Erdapfel - Vogerlsalat

### **Zutaten: für ca. 8 Personen**

1 Osterschinken ( ca. 1,5 kg )  
1 Karotte  
1 gelbe Rübe  
1 Zwiebel  
3 Lorbeerblätter  
Pfefferkörner  
Wacholderbeeren

#### Teig:

300 g Weizenvollkornmehl  
200 g Weizenmehl glatt  
1 Pkg. Germ  
400 – 500 ml lauwarmes Wasser  
½ El Salz  
Öl nach Bedarf  
Eidotter mit etwas Milch ver-  
Sprudelt zum Bestreichen

# Eine Empfehlung von Familie Schönberger

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

## Pudding - Eierlikörcreme

Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen.  
Saft mit Wasser auf 500 ml auffüllen.  
7 El Saft, 2 El Zucker und Stärke glatt rühren. Rest Saft  
aufkochen. Angerührte Stärke einrühren und unter Rühren ca.  
1 min. köcheln. Kirschen zugeben. Auskühlen lassen.  
440 ml Milch aufkochen. Puddingpulver, 3 El Zucker und 60 ml  
Milch verrühren. In die Milch einrühren, ca. 1 min köcheln.  
Mit Folie abgedeckt auskühlen lassen.  
Schokolade hacken. Schlagobers steif schlagen, dabei 1 El  
Zucker einrieseln lassen. Likör unter das Schlagobers heben.  
Pudding durchrühren, Obers und Schokolade unterziehen.  
Die Kirschen in Schälchen geben. Dann die Puddingmasse  
darauf. Mit Schokoröllchen verzieren.

### Zutaten:

1 Glas Kirschen ( ca. 720 ml )  
6 El Zucker  
30 g Speisestärke  
500 ml Milch  
1 Pkg. Puddingpulver ( Vanille )  
50 g Zartbitterschokolade  
250 ml Schlagobers  
100 ml Eierlikör  
Schokoröllchen zum Verzieren