

# Eine Empfehlung von Familie Schönberger

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

## Bärlauchschaumsuppe

In einem Topf die Zwiebelwürfel in heißer Butter anschwitzen, mit Mehl stauben und hell anrösten. Mit Weißwein ablöschen, mit Rindsuppe oder Gemüfefond aufgießen und das Obers zugießen. Alles auf die gewünschte Konsistenz einkochen lassen. Ist die Suppe noch nicht sämig genug, nach Belieben kalte Butterflocken einrühren. Die Suppe mit Salz sowie Pfeffer würzig abschmecken und anschließend abseihen. Den fein gehackten Bärlauch kurz vor dem Anrichten mit einem Mixstab untermixen. In vorgewärmten Tellern anrichten und mit gerösteten Brotwürfel und gehacktem Bärlauch garnieren.

### **Zutaten:**

50 g Zwiebelwürfel  
2 El Butter, 50 g glattes Mehl  
Ca. 1 ltr. Rindsuppe oder Fond  
250 ml Schlagobers, Salz,  
Pfeffer, 4 cl Weißwein  
Gehackter Bärlauch  
Butter zum Montieren  
Geröstete Brotwürfel und  
gehackter Bärlauch zum  
Bestreuen

## Schusterpfanne

Das Selchfleisch in Würfel schneiden und mit der gehackten Zwiebel in wenig Fett anbraten. Die gewürfelten Erdäpfel und Karotten dazugeben, mit Suppe aufgießen, salzen, pfeffern, Lorbeerblatt zugeben und eine halbe Stunde dünsten lassen. Wenn nötig noch etwas Suppe nachgießen. Die Birnenstücke zugeben und fertigdünsten. Die Flüssigkeit soll fast ganz verkocht sein. Mit Zitronensaft und -schale pikant abschmecken und mit Petersiliengrün bestreuen.

### **Zutaten:**

30 dag geselchten  
Schweineschlögl  
1 Zwiebel, Schweineschmalz  
30 dag gewürfelte Erdäpfel  
30 dag gewürfelte Karotten  
1/8 ltr klare Rindsuppe  
Salz, Pfeffer  
1 Lorbeerblatt  
2 geschälte, gewürfelte Birnen  
Zitronensaft und Schale  
Petersiliengrün

Beilagenempfehlung: Bauernbrot

## Mit Topfencreme überbackene Früchte

Dotterbutter mit Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale schaumig rühren. Topfen und Crème fraîche unter den Abtrieb rühren. (Die Masse nach Bedarf durch Brösel etwas kompakter zubereiten)  
Die Früchte nach Bedarf in kleine Stücke schneiden. Auf feuerfesten Tellern anrichten, mit der Topfenmasse bestreichen und im vorgeheizten Rohr bei 165° C 10-15 min überbacken.

### **Zutaten:**

500 g frische Früchte  
250 g Topfen  
130 g Crème fraîche,  
60 g zimmertemperierte  
Dotterbutter  
100 g Feinkristallzucker  
20 g Vanillezucker  
Prise frische Zitronenschale  
Weißbrotbrösel

### Garniturempfehlung

Vanilleeis oder Fruchtsauce