

Eine Empfehlung von Familie Schönberger

www.bauernbuffet.at

Kohlrabisuppe

Den Kohlrabi schälen und in kleine Stücke schneiden. In einem Topf Butter zerlassen und die Zwiebelwürfel darin hell anlaufen lassen. Kohlrabi sowie Lorbeerblatt zugeben und mit Wein ablöschen. Obers und Wasser bzw. Fond oder Suppe zugießen und alles einkochen lassen, bis der Kohlrabi weich ist. Lorbeerblatt wieder entfernen, Suppe mit Salz würzig abschmecken und mixen. Ist die Konsistenz noch sämig genug, etwas in wenig Wasser angerührte Stärke einrühren und die Suppe damit binden. Suppe in vorgewärmten Tellern anrichten und mit Schnittlauch bestreuen.

Garniturempfehlung: geriebener Käse oder Kürbiskernöl

Zutaten:

500 g Kohlrabi
2 El Butter
70 g Zwiebelwürfel
300 ml Schlagobers
Ca. 800 ml Suppe oder Wasser
100 ml Weißwein, Salz
1 Lorbeerblatt
Schnittlauch zum Bestreuen

Rahmfleisch vom Schweineschögl

Die Zwiebeln in feine Streifen, das Fleisch dünnblättrig schneiden. In einem Topf die Zwiebeln in heißem Sonnenblumenöl anschwitzen, Fleisch beigegeben, kurz durchrösten und dann mit Rindsuppe aufgießen. Gewürze sowie geriebene Zitronenschale beimengen und das Fleisch weichdünsten. Fleisch mit einem Lochschöpfer wieder herausgeben und die Sauce einkochen lassen. Mehl mit Rahm glatt verrühren und die Sauce damit binden. Nach Belieben mit etwas Essig aromatisieren und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Fleisch wieder beigegeben, kurz erwärmen und anrichten.

Beilagenempfehlung: Spätzle oder Nudeln

Zutaten:

1 kg Schweineschögl
1,5 ltr. Wasser oder Rindsuppe
200 g Zwiebeln
Zitronenschale, 2 Lorbeerblätter
Kümmelpulver, Thymian
Majoran, Salz
Pfeffer aus der Mühle
125 g Sauerrahm
25 g glattes Mehl
Spritzer Essig nach Belieben

Gefüllte Buchteln

Germ in lauwarmer Milch mit etwas Vanillezucker auflösen und mit den restlichen Zutaten zu einem mittelfesten Germteig verkneten. Zugedeckt um das doppelte aufgehen lassen. Dann den Teig zusammenschlagen, ausrollen, und mit einem runden Ausstecher Kreise ausstechen, vorbereitete Fülle in die Mitte geben und wie einen Knödel zusammendrehen. In zerlassenem Fett wälzen und in eine Pfanne schichten. Nochmals aufgehen lassen und im vorgeheizten Backrohr bei 170° C ca. 30 min. hellbraun backen.

Variationsmöglichkeiten

Die Buchteln können mit Powidl oder Marmelade oder einer Mohnfülle gefüllt werden. Mit einer Vanillesauce servieren.

Zutaten:

500 g glattes Mehl,
ca. 250 ml lauwarmer Milch
1 Würfel Frischgerm
80 g Staubzucker, 3 Eidotter
30 g zerlassene Butter, Salz
Prise frisch geriebene
Zitronenschale, Prise
Vanillezucker, Schuss Rum
Zerlassene Butter zum
Bestreichen