

# Eine Empfehlung von Familie Schönberger

## www.bauernbuffet.at

### Legierte Grießsuppe

Fein geschnittene Zwiebeln in Butter glasig anschwitzen. Grieß zugeben und gut durchrösten. Mit heißer Suppe aufgießen und mit einer Schneerute verrühren, bis die Suppe bindet. Nach Geschmack mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss würzen und ca. 10 min. köcheln lassen. Obers mit den Dottern glatt verrühren. Topf vom Herd nehmen und die Obers-Dotter-Mischung einrühren, ziehen lassen. Nicht mehr aufkochen. Grießsuppe abschmecken, mit fein geschnittenen Schnittlauch bestreuen und sofort servieren.

#### **Zutaten:**

1 ltr. Suppe  
½ Zwiebel, fein geschnitten  
4 dag Butter  
4 dag Grieß  
1/8 ltr Schlagobers  
2 Eidotter, Salz, Pfeffer  
Muskatnuss  
Schnittlauch zum Bestreuen

### Steaktoast mit Spinat und Tomaten

Steaks mit Salz und Pfeffer würzen und in wenig heißem Öl beidseitig braten. Aus der Pfanne heben und warm stellen. Im Bratenrückstand Butter erhitzen, den blanchierten Spinat darin anschwitzen, mit Salz, Pfeffer, etwas geriebener Muskatnuss und den zerdrückten Knoblauchzehen abschmecken. Die Brotscheiben toasten, mit Spinat, Steaks und Tomatenscheiben belegen und mit Kräuterbutter und Salatblättern garniert servieren.

**Beilagenempfehlung:** Spätzle oder Nudeln

#### **Zutaten:**

8 Steaks von der Karreerose  
Sonnenblumen- oder Rapsöl  
75 dag Spinat, blanchiert  
1 El Butter, 1 Tl Kapern  
Muskatnuss  
2 Knoblauchzehen  
2 Tomaten  
8 Scheiben Toastbrot oder Bauernbrot  
Kräuterbutter, Blattsalat

### Besoffener Kapuziner

In einer Schüssel die Eier mit Zucker, Salz und Wasser aufschlagen. Nüsse und Mehl behutsam untermischen. Die Masse in gebutterte und bemehlte kleine Förmchen oder in eine Guglhupfform füllen. Im vorgeheizten Backrohr bei ca. 165° C ca. 35 min. backen. Herausheben, stürzen und mit der vorbereiteten Tränke beträufeln. Für die Tränke alle Zutaten außer Rum aufkochen lassen. Vom Feuer nehmen, Rum zugießen und die Kapuzinertörtchen damit beträufeln. Mit Schlagobers garnieren.

#### **Zutaten:**

5 Eier, 150 g Feinkristallzucker  
170 g glattes Mehl  
60 g geriebene Nüsse, 3 cl Wasser, Butter und Mehl für die Förmchen, Schlagobers zum Garnieren  
Für die Tränke  
500 ml Most, 80 g Zucker  
500 ml Orangensaft, 140 ml Rum, 2 cl Zitronensaft