

Eine Empfehlung von Familie Schönberger

www.bauernbuffet.at

Schwammerlsuppe mit Speck

Die gut geputzten Schwammerl klein schneiden. In einem Topf die Butter zerlassen und zuerst die Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Dann die Schwammerl zugeben und ebenfalls kurz anlaufen lassen. Mit Mehl stauben und mit Suppe sowie Schlagobers aufgießen. Etwa 10 min. kochen lassen. Nach Bedarf die Suppe durch etwas eingerührte Mehl-Butter-Mischung sämiger werden lassen.

Rund die Hälfte der Pilze mit einem Lochschöpfer herausheben, die Suppe mit einem Schuss Zitronensaft aufmixen und die beiseite gelegten Pilze als Einlage wieder zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Speckscheiben anbraten, das Toastbrot würfelig schneiden und nach Belieben ebenfalls knusprig rösten. Die fertige Suppe in vorgewärmten Tellern anrichten und mit Speck sowie Brotwürfeln garnieren. Vor dem Servieren mit Schnittlauch und Petersilie bestreuen.

Zutaten:

250 g Schwammerl (Eierschwammerl oder Steinpilze)
50 g Zwiebelwürfel
50 g Butter
750 ml Rindsuppe
1 El glattes Mehl
250 ml Schlagobers
Speckscheiben
2 Toastbrotscheiben
Salz, Pfeffer
Schuss Zitronensaft
Schnittlauch, Petersilie

Krenfleisch

Gemüse sowie Zwiebeln in feine Streifen schneiden und in Salzwasser kochen. Kochsud abgießen und aufbewahren. Gemüse kalt abschrecken und ebenfalls beiseite stellen. Nun Gewürze und Fleisch in einen Topf geben, mit dem Gemüsefond, einen kräftigen Schuss Essig sowie Wasser bedecken und das Fleisch 1–1 ½ Stunden weich kochen.

Das fertig gekochte Fleisch herausgeben und das Gemüse im Kochsud wieder erwärmen. Fleisch in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und anrichten. Das Fleisch mit etwas Kochsud beträufeln, das Wurzelwerk daraufgeben und mit geriebenen Kren sowie Schnittlauch servieren. Traditionell werden Erdäpfel dazu gegessen.

Zutaten:

1 kg Schweinefleisch mit Schwarte (Schulter)
Je 150 g Karotten, Sellerie und gelbe Rüben
150 g Zwiebeln
3 cl Essig
Salz, 10 Pfefferkörner
6 Wacholderbeeren
5 Lorbeerblätter, Beizkraut
Ca. 150 g frisch geriebenen Kren
Schnittlauch zum Bestreuen

Gebackene Regenwürmer

Den Weißwein mit Dottern, Vanillezucker, Salz, Zitronenschale sowie Mehl verrühren. Eiklar mit Zucker zu steifem Schnee schlagen und unter den Teig ziehen. In einem breiten Topf das Öl erhitzen. Nun den Teig durch einen Trichter direkt ins heiße Öl einlaufen lassen und zu goldgelben nudelförmigen „Teigschnüren“ herausbacken. Mit dem Lochschöpfer herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Anrichten und vor dem Servieren mit Vanille- oder Staubzucker bestreuen.

Beilagenempfehlung: Kompott oder Beerenragout

Zutaten:

30 g Feinkristallzucker
2 Eidotter, 2 Eiklar
70 ml Weißwein
100 g griffiges Mehl
10 g Vanillezucker
Prise Salz, Zitronenschale
Öl zum Backen
Vanille- oder Staubzucker zum Bestreuen