

Steirische Rahmsuppe mit Kümmel



Steirischer Käferbohnenalat



Dukatenschnitzerl mit Wiener Erdäpfelsalat



Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster

Steirische Rahmsuppe mit Kümmel



8 Personen:

- *2 EL Kümmel, ganz*
- *1l Sauerrahm*
- *60g Mehl*
- *Knoblauch*
- *Brot, Salz, Pfeffer, Apfel- oder Weinessig*

1l Salzwasser mit Kümmel ca. 2 Minuten kochen.

Inzwischen Sauerrahm und Mehl glatt verrühren, und zügig mit einem Schneebesen in die kochende Flüssigkeit einrühren. Ein oder zwei Zehen Knoblauch pressen und zufügen.

Ca 5 Minuten kochen, mit Salz, Pfeffer, Essig säuerlich abschmecken.

Brotwürfel anrösten.

Suppe mit Brotwürfel servieren, etwas Kürbiskernöl darüber träufeln

Steirischer Käferbohnen Salat mit Schafkäse



8 Personen:

- 1 kg Käferbohnen, gekocht
- rote Zwiebel
- Schafkäse (Feta)
- Salz, Pfeffer, Apfel- oder Weinessig
- Kürbiskernöl

Zwiebeln in feine Ringe schneiden.

Bohnen mit Essig und ggf. etwas Wasser marinieren, Zwiebeln dazugeben, mindestens 15 Minuten ziehen lassen.

Käse würfeln und daruntermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kürbiskernöl darüber gießen und vermischen.

Tipps:

- Mit etwas grünem Salat, Tomaten oder Radieschen anrichten.

Dukatenschnitzel mit Erdäpfelsalat



8 Personen:

- *1,2 kg Schweinslungenbraten*
- *4 Eier*
- *Mehl*
- *Semmelbrösel*
- *Salz, Pfeffer*
- *Öl oder Butterschmalz zum Backen*
- *Zitrone zum garnieren*

Fleisch in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Leicht andrücken (nicht klopfen), beidseitig salzen und pfeffern.

Eier mit der Gabel verschlagen (nicht mixen).

Schnitzel beidseitig in Mehl wenden, durch Eier ziehen und in Semmelbröseln wenden. Brösel zart andrücken. Schnitzel leicht abschütteln.

Reichlich Fett (2-3 cm tief) in einer passenden Pfanne auf ca. 180 Grad erhitzen.

Schnitzel einlegen, unter wiederholtem Schwingen der Pfanne bräunen. Unter einmaligem Wenden ca. 3 Minuten fertig backen.

Wiener Erdäpfelsalat



8 Personen:

- 0.6 l Rindssuppe (ggf. aus Suppenwürfel)
- 1/8 l Essig
- 140g Zwiebeln
- 2kg Erdäpfel
- Öl, Salz, Pfeffer

Erdäpfel kochen, schälen.

Zwiebeln fein schneiden. Suppe erwärmen und gut mit Essig Salz und Zwiebeln vermischen.

Lauwarme Erdäpfel messerrückendick direkt in diese Marinade schneiden. 30 Minuten rasten lassen, dabei von Zeit zu Zeit mit einer Spachtel rühren, damit die Scheiben nicht zusammenkleben.

Öl unterrühren, mit Pfeffer abschmecken.

Tipps:

- mit Petersilie bestreuen
- ev. etwas Kürbiskernöl darüber träufeln
- ev. Radieschen oder Gurke in dünne Scheiben schneiden und dazu mischen.

Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster



8 Personen:

- 260g Mehl
- ½ l Milch
- 1EL Vanillezucker
- Prise Salz
- 8 Dotter
- 8 Eiweiß
- 100g Kristallzucker
- 100g Butter
- 60g Rosinen, in Rum eingeweicht
- 60g Kristallzucker zum Karamellisieren

Backrohr auf 200°C erhitzen, Ober-/Unterhitze

Mehl mit Milch, Vanillezucker und Salz mit einem Schneebesen glatt verrühren. Dotter einrühren.

Eiweiß mit Kristallzucker zu cremig-steifem Schnee schlagen, unter den Teig heben

Butter in einer Pfanne erhitzen, Masse eingießen, Rosinen darüberstreuen.

Im vorgeheizten Backrohr ca. 12 Minuten backen, mit einer Backschaufel vierteln, wenden, und ca. 10 Minuten fertigbacken.

Mit 2 Gabeln in ungleichmäßige Stücke zerreißen, mit Kristallzucker bestreuen und im Backrohr karamellisieren.

Auf Teller verteilen, mit Staubzucker bestreuen, mit Zwetschenröster servieren.

Tipps:

- Füllen Sie den Teig ca. 2 bis 3 cm hoch in die heiße Pfanne
- Zerteilen sie den Teig erst wenn die Masse durchgebacken ist.