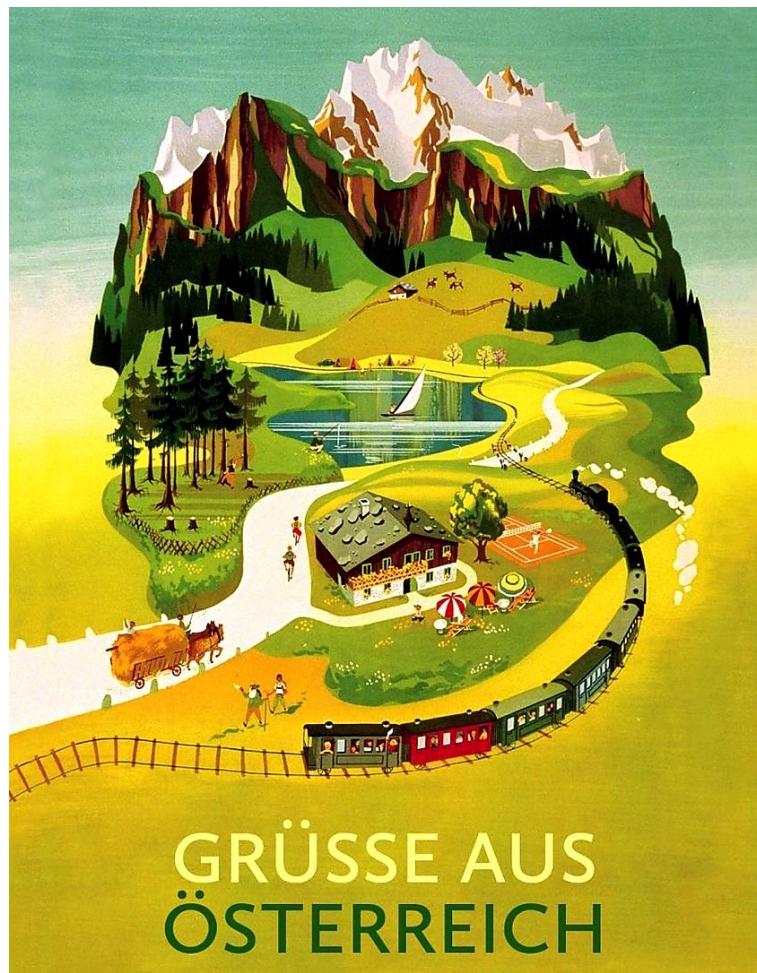


Kinderferienprogramm 2023



„KOCHEN WIE IN ÖSTERREICH MIT DEN LANDFRAUEN“



Rezepte

(Soweit nicht anders angegeben für 4 Personen)

○ Aperitif: Almhugo ○

Rezept für 1 Glas:

150 ml Almdudler-Limonade

30 ml Holunderblüten sirup

Eis

Minzblätter

Limettenscheibe

Eis, Minze und Limette ins Glas geben.

Almdudler und Holunderblüten sirup darüber gießen.

○ Vorspeise: Schöberlsuppe ○

Rezept für 8 Portionen

Zutaten:

100 g zimmerwarme Butter

6 Eigelb

4 EL lauwarme Milch

100 g Mehl

6 Eiweiß

1 Prise Salz

2 EL gehackte Kräuter

2 Liter Wasser

2 bis 3 EL Gemüsebrühe

2 Karotten

Den Backofen auf 200° Ober- und Unterhitze vorheizen.

Butter schaumig rühren und die Eigelb nach und nach rühren.

Dann Milch und Mehl unterrühren.

Das Eiweiß mit Salz zu Schnee schlagen. Den Schnee zusammen mit den Kräutern luftig unter die Baisermasse heben.

Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Form streichen, und im Ofen ca. 10 Minuten goldbraun backen.

Kurz abkühlen lassen und dann in Rauten schneiden.

Das Wasser kochen und die Gemüsebrühe einrühren.

Die Karotten raspeln und kurz mitkochen.

Die Schöberl in Teller verteilen und mit der Gemüsebrühe übergießen.

Ein Tipp: Die Schöberl eignen sich auch sehr gut zum Einfrieren!

○ Hauptgericht: Kaspressknödel ○

Zutaten:

250 g Knödelbrot

1 Zwiebel

1 EL Butter

1/2 Bund Petersilie

250 ml Milch

Salz und Pfeffer

2 bis 3 Prisen Muskatnuss

etwas Majoran

175 g Bergkäse

3 Eier Größe M

(eventuell 1 bis 2 EL Semmelbrösel, je nach Konsistenz der Knödelmasse)

Butterschmalz zum Anbraten

Das Knödelbrot in eine ausreichend große Schüssel geben.

Die Zwiebel schälen, kleinschneiden, und in der Butter leicht andünsten.

Die Petersilie waschen, trocknen und fein schneiden, zu den Zwiebeln in den Topf geben.

Dann die Milch dazugießen, und alles zusammen erhitzen.

Mit Salz, Pfeffer Muskat und Majoran würzen und anschließend über das Knödelbrot gießen.

Die Masse mit einem Rührloßel vermengen und mindestens 10 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit den Bergkäse reiben, die Eier aufschlagen und verrühren, und dann beides zum Knödelbrot geben.

Alles gut mischen (am besten mit den Händen).

Mit angefeuchteten Händen flache kleine Knödel formen.

Reichlich Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Knödel bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun anbraten (je Seite ungefähr 3 Minuten).

In Österreich werden die Kaspressknödel auf verschiedenen Arten serviert:

Man kann sie (so wie wir es machen) zusammen mit Salat essen, oder als Einlage in einer Fleisch- oder Gemüsebrühe.

Aber auch mit Sauerkraut sind sie richtig lecker!

○ Häuptelsalat mit Paradeisern ○

Salatsoße - Grundrezept:

1 Esslöffel Essig

Salz

Pfeffer

Senf

Zucker

3 Esslöffel Öl

Mit dem Schneebesen Essig, Salz, Pfeffer, Senf und Zucker verrühren. Das Öl langsam darunter rühren.

Variationen:

- Verschiedene Essigsorten oder Zitronensaft verwenden.
- Statt Zucker Ahornsirup oder Honig nehmen.
- Kräutersalz oder unterschiedliche Senfsorten verwenden.
- Frische Kräuter dazunehmen.
- Mit verschiedenen Ölsorten experimentieren.

Zutaten:

Einen Kopfsalat nach Wahl

Tomaten

Lauchzwiebeln

Den Kopfsalat zerteilen, waschen und trockenschleudern. In mundgerechte Stücke schneiden.

Die Tomaten waschen, halbieren, den Strunk entfernen und in Scheiben schneiden.

Die Lauchzwiebeln waschen und in Scheiben schneiden.

Alles zusammen in eine Schüssel geben und mit der Salatsoße anmachen.

○ Nachtisch: Wiener Apfelstrudel ○

Rezept für 8 Portionen

Zutaten für den Strudelteig:

250 g Mehl

1 Ei

$\frac{1}{4}$ l lauwarmes Wasser

1 Prise Salz

50 g Öl

Für den Strudelteig gibst du das Mehl in eine Rührschüssel und drückst eine Mulde in die Mitte.

Das Ei, ca. 100 ml lauwarmes Wassere, Öl und eine Prise Salz gibst du in die Mulde und verkettest alles von der Mitte aus mit den Knethaken eines Handmixers.

Den Teig knetest du mit den Händen weiter und formst ihn zu einem Kloß, den du so lange auf ein Brett schlägst, bis der Teig geschmeidig ist und glänzt.

Jetzt bestreichst du den Teig mit etwas lauwarmem Wasser, bedeckst ihn mit einem feuchten Tuch und lässt ihn 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen.

Heize in der Zwischenzeit den Ofen auf 200° C Ober-/Unterhitze oder 180° C Umluft vor.

Für die Füllung:

50 g Butter

50 g Paniermehl

1 kg Äpfel (mürbe Sorte)

75 g Zucker

$\frac{1}{2}$ TL Zitronensaft

1 Messerspitze Zimt

1 Päckchen Vanillezucker

50g gehackte Mandeln

100 g Rosinen

1 Prise Salz

Zutaten zum Bestreichen und Bestreuen:

30g zerlassene Butter

50g Puderzucker

Die Äpfel wäschst du und schälst sie mit einem Sparschäler.

Dann viertelst, entkernst und hobelst sie in kleine Scheibchen.

Für die Füllung erhitzt du in einem Topf die Butter, gibst das Paniermehl dazu und röstet es unter Rühren zu goldbraunen Bröseln.

Nimm die Mischung dann vom Herd.

Die Apfelstücke vermischt du in einer Schüssel mit Zitronensaft, Salz, Zucker, Zimt, Vanillezucker, Mandeln, Rosinen und lässt alles zehn Minuten lang durchziehen.

Fette das Backblech mit Butter ein.

Jetzt bestäubst du ein sauberes Küchenhandtuch oder ein anderes Leintuch gut mit Mehl, gibst den Teig darauf und rollst ihn mit dem Wellholz zu einem 50 x 30 cm großen Rechteck aus.

Dann ziehst du den Teig vorsichtig so lange aus, bis er so dünn ist, dass die Struktur des Leinentuches darunter zu sehen ist.

Die gerösteten Brösel verteilst du bis auf einen 2 bis 3 cm breiten Rand rundherum auf dem ganzen Strudelteig.

Dann verteilst du einen etwas 5 cm breiten Streifen Apfelfüllung auf der langen Seite auf dem Drittel, das zu dir gerichtet ist.

Streiche sie mit einem Löffel glatt.

Lasse dabei an allen Seiten etwa 5 Zentimeter frei.

Nun schlägst du die freigelassenen Teigränder an den drei Seiten nach innen über die Apfelfüllung und rollst den Strudel von der Längsseite einmal um eine Drehung auf, indem du das Tuch anhebst.

Dann verteilst du wieder einen 5 cm breiten Streifen Apfelfüllung auf dem Rest des Teiges der noch frei ist und fährst auf diese Weise fort, bis die Füllung verbraucht und der Strudel aufgerollt ist.

Den Strudel legst du nun auf das gefettete Backblech, bestreichst ihn mit der zerlassen Butter und bækst ihn für etwa 35 bis 45 Minuten im vorgeheizten Backofen.

Nimm ihn heraus, wenn er eine fein-bräunliche Farbe hat.

Dann bestäubst du ihn sofort mit Puderzucker.

Für die Vanillesoße:

250 ml Milch

2 EL Zucker

$\frac{1}{2}$ Vanilleschote

2 Eigelb

1 TL geriebene Zitronenschale

1 Prise Salz

Während der Backzeit die Milch in einen Topf füllen.

Das Mark der Vanilleschote sowie die gerieben Zitronenschale hineingeben und die Mischung aufkochen, dann 10 Minuten ziehen lassen.

Nun die Eigelbe und den Zucker mit dem Schneebesen luftig aufschlagen. Die noch warme Vanillemilch dazugießen und auf kleiner Flamme langsam reduzieren lassen, bis die Vanillesoße die gewünschte Dicke hat.