

Rezepte

Moststangerl mit Salat

Mostbratel in der Rein mit Stöcklkraut und Knödel

Mostschober

Vorspeise: Moststangerl mit Salat

Vorschlag – dazu Blattsalat mit Birne und Nüsse

ZUTATEN:

Für 4 Portionen

500 g Dinkelfeinmehl (Type 700 oder 1000)

50 g Butter

Prise Zucker

30 g Germ

1 TL Salz

0,3 Liter Most

Zum Bestreuen:

Anis

Mohn

Sesam

Grobsalz

ZUBEREITUNG:

Aus den Zutaten einen geschmeidigen Germteig bereiten und zugedeckt an einem warmen Ort ca. ½ Stunde rasten lassen. Teig nochmals durchkneten und kleine Stücke abschneiden. Diese zu Kugeln schleifen, ausrollen und zu Stangerln formen. Auf ein vorbereitetes Blech legen und zugedeckt nochmals gehen lassen (ca. 15 Minuten). Vor dem Backen mit Most bestreichen und nach Belieben mit Mohn etc. bestreuen. Im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C 12-15 Minuten backen.

Mostvorschlag:

Most leicht

Mischling-Most

trocken

Hauptspeise: Mostbratel in der Rein mit Stöcklkraut und Knödel

Vorschlag – Knödel schon fertig, nur zum Anrichten

ZUTATEN:

Für 5 Portionen

1 kg Schopfbraten

1/2 Stk. Schweinsnetz

100 g durchzogener Speck

Salz & Pfeffer aus der Mühle

etwas Ingwer

1/4 Liter Most

1 Stk. Butterkuglerl (20 g Butter mit 20 g Mehl vermischen und zu Kuglerl formen)

Stöckelkraut:

1 Stk. Krautkopf

Salz, Kümmel

etwas Essig

ZUBEREITUNG

Das Bratenstück vom Schweineschopf wird mit Salz, Pfeffer und evt. Ingwer gewürzt und mit dünnen, durchzogenen Speckscheiben bedeckt. Dann wickelt man den ganzen Braten in ein Schweinsnetz und lässt ihn bei ca. 160 °C Hitze im Rohr braten. Während des Bratens begießt man mehrmals mit Most. Sollte der Bratensaft ergiebiger sein, gibt man Butterkuglerl dazu und gießt mit Wasser etwas mehr auf.

Stöcklkraut:

Krautkopf vierteln und im Salz-Kümmelwasser kernig weich kochen. In eine Schüssel geben, mit gewässertem Essig würzen und mit erhitztem Bratenfett, Grammelfett oder gerösteten Speck-würfeln übergießen.

Weitere Möglichkeit: Das kernig weich gekochte Kraut zum Fleisch in die Rein geben und kurze Zeit im Rohr mitbraten.

Mostvorschlag:

Pankratzhofer

3er Cuvée – best of

Dessert: Mostschober

ZUTATEN:

5 Eier

150 g Feinkristall- oder Gelbzucker

170 g glattes Weizen- oder feines Dinkelmehl

70 g fein geriebene Nüsse

Prise Salz

30 ml Wasser

Butter und Mehl für die Form

Schlagobers zum Garnieren

ZUM TRÄNKEN:

550 ml Most

70–100 g Feinkristall- oder Gelbzucker

500 ml Orangensaft

100 ml Rum

20 ml Zitronensaft

eventuell Zimt, Lebkuchengewürz, Vanillezucker

ZUBEREITUNG:

Eier mit Zucker, Salz und Wasser hell und schaumig aufschlagen. Nüsse und Mehl behutsam untermischen. Backrohr auf 165–175 °C vorheizen. Kleine Förmchen oder eine Gugelhupfform mit Butter ausstreichen und mit Mehl austreuen. Masse einfüllen und ca. 35 Minuten backen. Für die Tränke alle Zutaten außer Rum aufkochen, vom Feuer nehmen und Rum zugießen.

Auflauf aus dem Rohr nehmen und auf tiefe Teller stürzen. Mit der Tränke übergießen. Die dabei ablaufende Flüssigkeit nochmals darübergießen, damit der Kuchen die Tränke zur Gänze aufnehmen kann. Mit geschlagenem Obers garnieren.

Vorbereitungszeit: ca. 10 Minuten

Backzeit: ca. 35 Minuten

Backrohrtemperatur: 165-175 °C

Mostvorschlag:

Süßer Most

November Königin