

Rezepte

Spritzgebäck

Gerstlsuppe

Hirschrücken

Zelten



Spritzgebäck

230g Butter, weich

3 Stk Eigelb

100g Kuvertüre, dunkel

120g Staubzucker

2Pck Vanillinzucker

330g Weizenmehl

Für das Spritzgebäck zuerst die Butter in eine Schüssel geben und schaumig rühren - am besten mit einem Mixer.

Danach den Zucker und Vanillinzucker einrieseln lassen unditerrühren, bis es nicht mehr knirscht.

Nun noch die Eigelbe beifügen und rühren, bis es eine homogene Masse ist. Zum Schluss noch das Mehl hinein sieben und nur kurz unterrühren.

Einen Spritzbeutel mit Sterntülle bestücken und den Teig einfüllen. Backblech mit Backpapier auslegen. Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Teig in Form von Kipferl auf das Backblech spritzen. In den Backofen geben und 10 Minuten lichtgelb backen (mittlere Schiene). Spritzgebäck auf Gitter erkalten lassen.

Nun immer zwei Kipferl mit (selbstgemachter) Marillen-marmelade füllen.

Die Kuvertüre schmelzen und die beiden Enden der Kipferl darin eintauchen. Auf Backpapier legen und trocknen lassen.

Gerstlsuppe

250g Rollgerste (Graupen)
200g Selchfleisch
2 Zwiebeln
2 Karotten
1 l hausgemachte Rindssuppe
Fett zum Anbraten

Als erstes die Zwiebeln, die Karotten und das Selchfleisch in Würfel schneiden. Dann das Gemüse und das Fleisch scharf anbraten und nach einer Weile auch die Gerste mitrösten. Alles mit der Rindssuppe aufgießen und etwa 45 Minuten köcheln lassen.



Hirschrücken

600g Hirschrücken (ausgelöst)
Knoblauch
Rosmarinzweige
Salz
Pfeffer
Soße:
50g Zucker
¼ l Rotwein
¼ l Wildfond
¼ l Schlagobers
Wildgewürz
1-2 EL Preiselbeeren
Püree:

350g Kartoffeln
150g Karotten
Schlagobers
Muskatnuss

Zuerst Kartoffeln und Karotten schälen, vierteln und in Salzwasser weichkochen. Währenddessen den Hirschrücken in einer heißen Pfanne auf beiden Seiten kräftig anbraten, einige Scheiben Knoblauch und einen Rosmarinzwig mitbraten. Sobald der Hirschrücken eine schöne Farbe hat, aus der Pfanne nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Alufolie einwickeln. Das Fleisch kommt so bei 125 Grad für eine halbe Stunde in das Backrohr, es sollte alle 5 Minuten gewendet werden.

Für die Soße den Zucker karamellisieren. Sobald er flüssig ist zum Bratensatz hinzufügen, verrühren und mit Wildfond und Rotwein löschen. Nun alle weiteren Zutaten hinzufügen und einköcheln lassen.

In der Zwischenzeit die weichen Kartoffeln und Karotten stampfen. Mit etwas Schlagobers und Muskatnuss verfeinern und noch einmal durchmischen.

Das fertige Fleisch nun in Scheiben schneiden und mit dem Püree und der Soße anrichten.



Zelten

Für den Teig:

500 g Weizenmehl

500 g Roggenmehl

eine Prise Salz

ein bisschen Wasser

20g Hefe

Dazu Gewürze nach Belieben und Geschmack: Zeltengewürz, Kümmel, Fenchel und Koriander

Für die Fruchtmasse:

500 g Rosinen
500 g Feigen
300 g ganze Haselnüsse, nicht gemahlen
200 g ganze Walnüsse, nicht gemahlen
100 g ganze Mandeln, nicht gemahlen
1 Messerspitze Nelkenpulver
1 Messerspitze Anis
1 Messerspitze Piment
1/8 l Schnaps
10g Zimt
10g Kardamon
10g Ingwer - wer will
10g Zeltengewürz oder Lebkuchengewürz
10g Anis

Für die Fruchtmasse sämtliche Trockenfrüchte und Nüsse klein schneiden. Mit den Gewürzen und dem Schnaps vermischen und am besten über Nacht ziehen lassen. Nun den Brotteig vorbereiten: Aus einem Teil des Weizenmehls, dem Wasser, Salz und der Hefe einen Vorteig mischen. Diesen ein bisschen ruhen lassen und dann das restliche Mehl dazumischen. Dieser Teig wird dann auf einem bemehlten Brett ein wenig ausgebreitet und die Fruchtmasse darauf gestürzt. Nun die Fruchtmasse mit dem Brotteig einschlagen und alles gut miteinander vermengen. Schließlich Brotlaibe formen und diese mit kaltem Kaffee bestreichen, das macht eine schöne Farbe. Je nach Größe müssen die Brotlaibe 30-50 Minuten bei 200 Grad backen.