

# Rezepte Magische Neujahrsbräuche

---

[tv.orf.at/groups/show/mgr/236866/](https://tv.orf.at/groups/show/mgr/236866/)

- Mohnzelten
- Räucherforellensuppe
- Schweinsbraten mit warmem Krautsalat, Wald4tler  
Erdäpfelknödel
- Bauernmohnstrudel
- Glücksschweine aus Germteig
- Silvesterpunschkraperl
- Mohnschleifen
- Karpfenfilet mit Mohnkruste, Weichkäselaiabchen



## MOHNZELTEN

---

Teig:

300g Kartoffeln

500g glattes Mehl

2 Eier

2EL Obers

50g Puderzucker  
Etwas Salz  
1TL Backpulver

Fülle:

50g zerlassene Butter  
50ml lauwarme Milch  
200g gequetschter (od. gemahlener) Mohn  
100g Zucker  
100g Honig  
1Pkg. Vanillezucker  
Etwas Zimt  
1 Schuss Rum

Die Zutaten für die Fülle der Reihe nach mit der zerlassenen Butter und lauwarmen Milch vermischen. Die Fülle sollte am besten am Vortag gemacht werden und zu Kugeln geformt werden, damit sie über Nacht ein wenig fester wird und so leichter zu verarbeiten. Die Kartoffeln kochen und passieren. Aus den Kartoffeln und den restlichen Zutaten einen Teig kneten, eine Rolle formen, in Stücke schneiden, auseinanderdrücken, Fülle darauf geben und zu Knödeln formen. Flachdrücken und mit der Verschlussseite nach unten auf ein eingefettetes Backblech legen. Sofern vorhanden, Stempel aufdrücken. Im Vorgeheizten Rohr beidseitig jeweils 15 Minuten backen.



## RÄUCHERFORELLENSUPPE

---

Zutaten:

400g faschiertes Räucherfischfilet  
10dag fein geschnittene Zwiebel  
1EL Öl  
1 Pfeffer

¾ l Fischfond  
¼ l Weißwein  
¼ l Obers  
½ l Wasser  
Geriebener Kren

Zum Garnieren:  
Graved Lachs  
Oberskren  
Frischer Dill

Die Räucherforelle wenn möglich faszieren, ansonsten so klein wie möglich schneiden. Im Anschluss die Zwiebeln andünsten und mit dem Weißwein aufgießen. Danach Fischfond, Wasser und Obers hinzufügen und aufkochen lassen. Sobald die Suppe kocht, zurückschalten und das zerkleinerte Räucherfischfilet hinzufügen. Mit Hilfe eines Pürierstabes fein passieren. Noch ein bisschen köcheln lassen und zum Schluss mit Pfeffer und geriebenem Kren würzen. Danach in einem Suppenteller anrichten und mit etwas Graved Lachs, einem Klecks Oberskren und einem Dillzweig garnieren.



## SCHWEINSBRATEN / KRAUTSALAT / WALDVIERTLER ERDÄPFELKNÖDEL

---

Zutaten:

2kg Schweinsbraten (Schopfbraten, Schlegel oder Karree)  
2EL Salz  
2EL Kümmel  
5 Knoblauchzehen

Für den Schweinsbraten das Backrohr zunächst auf 120 °C vorheizen. Knoblauch pressen und den Schweinsbraten mit Kümmel, Salz und Knoblauch großzügig einreiben. Nun den Braten in einen Bräter legen, etwas Wasser hinzufügen und im Ofen mindestens 2 Stunden braten, zwischendurch immer wieder mit ausgetretenem Bratensaft übergießen.

10 Minuten vor dem Gar-Ende den Grill dazu schalten und die Temperatur auf 180 °C erhöhen, damit der Braten außen schön knusprig wird.

## LAUWARMER KRAUTSALAT

Zutaten:

1 Kopf Weißkraut

100g Selchspeck

200ml Rindsuppe

1 Zwiebel

50ml Essig

1EL Staubzucker

1TL Kümmel (ganz)

Salz

Pfeffer (weiß, aus der Mühle)

Für den warmen Krautsalat die äußere Blätter entfernen, Krautkopf vierteln und mit einem Krauthobel fein hobeln. Steht kein Krauthobel zur Verfügung, mit einem scharfen Messer feinnudelig schneiden.

Essig mit Rindsuppe, Kümmel, Zucker, Salz und Pfeffer aufkochen, Kraut zugeben und kurz kräftig aufkochen lassen.

Selchspeck kleinwürfelig schneiden und in einer heißen Pfanne auslassen. Speck wieder herausheben. Die knusprigen Speckwürfeln und das ausgelassene Fett unter das Kraut mischen.

Den Krautsalat noch warm servieren.

## WALDVIERTLER KARTOFFELKNÖDEL

Zutaten:

1kg Kartoffeln

20dag Kartoffelmehl

10dag Gries

Salz

Die Kartoffeln weich kochen und passieren. Dann die passierten Kartoffeln mit dem Kartoffelmehl, dem Gries und etwas Salz zu einem Teig kneten. Knödel formen und in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen.



# BAUERNMOHNSTRUDEL

---

## Mürbteig:

300g Mehl (glatt)

200g Butter (kalt)

100g Staubzucker

1 Ei

Vanillezucker

Zitronenschale (gerieben)

1Msp. Backpulver

Ev. 2-3 EL Sauerrahm, je nach Beschaffenheit des Teiges, damit er geschmeidig aber nicht zu klebrig wird

## Mohnfülle:

50g zerlassene Butter

50ml heißes

200g gequetschter (od. gemahlener) Mohn

100g Zucker

100g Rosinen

1Pkg. Vanillezucker

Etwas Zimt

1 Schuss Rum

Für den Mürbteig das Mehl mit Backpulver sieben. In die Mitte eine Mulde hineindrücken und das Ei, Vanillezucker, Zitronenschale sowie den Staubzucker hineingeben.

Die kalte Butter auf dem Tisch geschmeidig kneten und ebenfalls zugeben.

Nun alles so schnell wie möglich zu einem Teig verarbeiten. Dabei die Zutaten zwischen Handballen und Tisch zu einem Teig verarbeiten.

Den Mürbteig kühl stellen und je nach Bedarf verarbeiten.

Für die Fülle alle Zutaten gut miteinander vermischen.

Den Teig nun rechteckig ausrollen und mit der Mohnfülle bestreichen. Danach den Teig fein einrollen, sodass eine lange Rolle entsteht. Mit Hilfe eines Kochlöffelstiels die Teigrolle in zwei Finger breite Stücke teilen und diese auf ein Backblech legen und anschließend im Rohr bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen.



## GLÜCKSSCHWEINE AUS GERMTEIG

---

### Germteig:

1kg Mehl  
2Pkg. Trockengerme  
20dag Zucker  
4 Dotter  
20dag Rama  
½ l Milch  
Eine Prise Salz  
Zitronenschale  
1 Pkg. Vanillezucker

### Mohnfülle:

240g Milch  
85g Feinkristallzucker  
Zitronenschale  
150g Mohn  
Etwas Zimt  
30g Gries

### Zum Bestreichen:

1 Verquirlter Dotter

Für den Germteig zuerst alle trockenen Zutaten miteinander vermischen. Nun die Butter mit den Eiern schaumig rühren und anschließend die trockene Masse mit der Butter-Ei-Masse zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig an einem warmen Ort mindestens 30 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit die Fülle zubereiten. Hierfür wird die Milch aufgekocht und der Gries beigegeben. Nun von der Platte nehmen und ein wenig ziehen lassen, damit der Gries weich wird. Anschließend alle anderen Zutaten dazu mischen, damit eine geschmeidige Mohnmasse entsteht.

Nach dem Rasten große und einige kleine Kreise aus dem ausgerollten Teig ausstechen. Für den Kopf des Glücksschweines werden jeweils zwei große Teigkreise mit der Mohnmasse gefüllt. Wichtig ist, dass die Ränder fest verschlossen werden, damit keine Fülle austreten kann. Aus den kleineren Teigkreisen werden nun noch zwei Löcher ausgestochen und als Rüssel auf die großen Kreise gelegt. Aus weiteren Teigstücken werden noch die Ohren geformt und dann werden die süßen Schweine mit Eidotter bestrichen und bei 180 Grad ca. 25 Minuten gebacken. Nach dem Backen werden mit Hilfe von Zuckerguss und geschmolzener Schokolade die Augen gemacht.





## SILVESTERPUNSCHKRAPFERL

---

### Mohnbiskuit:

12 Eidotter  
20dag Zucker  
Geriebene Zitronenschale von einer Zitrone  
6 Eiklar  
20dag Mehl  
18dag Mohn Zimt

### Punschfülle:

Würfelig geschnittenes Mohnbiskuit  
Übrig gebliebene Weihnachten  
Rum  
Geschmolzene Schokolade  
Orangensaft  
Kreischerlmarmelade

### Punschglasur:

250 g Staubzucker  
heißes Wasser  
Rum  
Himbeersirup

Eidotter mit Zitronenschale und Vanillezucker schaumig rühren. Eiklar mit Zucker zu Schnee schlagen und abwechselnd mit Mohn und Mehl unter die Dottermasse heben. Auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche streichen und bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen.

Anschließend mit Kriecherlmarmelade bestreichen.

Biskuitwürfel mit Orangensaft und Rum befeuchten. So viel Marmelade und geschmolzene Schokolade beimengen, dass eine geschmeidige Masse entsteht. Ein Biskuitstück in die Hälfte teilen. Auf einer Hälfte die Punschfülle verteilen, die zweite Hälfte darauf geben. Nun drei Stunden kühlen und dann in 4x4cm große Stücke

schneiden. Für die Punschglasur alle Zutaten miteinander vermischen und so lange erwärmen, bis der Zucker geschmolzen ist und eine klebrige Masse entsteht. Die Würfel in der lauwarmen Glasur tunken.

Wer möchte kann noch Glücksbringer aus Marzipan formen und die Würfel damit verzieren.



## MOHNSCHLEIFEN

---

Blätterteig:

Vorteig:

450g Weizenmehl (glatt oder feines Dinkelmehl)

50g Butter (zerlassen)

1 Prise Salz

230-250ml Wasser (lauwarm)

Butterziegel:

300-450 g Butter (zimmertemperiert)

50 g Mehl (glatt)

Mohnfülle:

200g gequetschter (od. gemahlener) Mohn

100g Staubzucker

1Pkg. Vanillezucker

etwas Zimt

2cl Rum

100ml lauwarmes Wasser

Glasur:

Frisch gepresster Orangen- oder Zitronensaft

Staubzucker



Für den Blätterteig zunächst den Vorteig zubereiten. Dafür sämtliche Zutaten in einer Küchenmaschine mit Knethaken gut abkneten, herausnehmen und mit den Handballen rund formen.

Teigkugel mit Frischhaltefolie, einem feuchten Tuch oder mit einer Schüssel abdecken und ca. 20 Minuten rasten lassen.

Für den Butterziegel die raumtemperierte Butter mit Mehl ebenfalls im Kessel mit dem Knethaken oder händisch gut vermengen und zu einem Ziegel formen.

Vorteig auf eine bemehlte Arbeitsfläche von der Mitte aus wie ein vierblättriges Kleeblatt ausrollen.

Butterziegel darauflegen, Teigplatten darüberlegen und einschlagen. Wieder ausrollen und zu einer einfachen Tour zusammenschlagen, noch einmal ausrollen und zu einer doppelten Tour zusammenschlagen. In Frischhaltefolie gut einhüllen und etwa 20 Minuten kühl rasten lassen.

Noch einmal eine einfache und eine doppelte Tour legen und wieder 20 Minuten rasten lassen. Dabei den einzelnen Touren das Mehl mit einem Mehlbesen oder Pinsel abkehren.

Blätterteig in etwa 5 Strudelportionen teilen und je nach weiterer Verwendung tiefkühlen oder die gesamte Menge verarbeiten.

Für die Mohnfülle je nach Gefühl und Geschmack eine nicht zu flüssige Masse rühren.

Eine Portion Blätterteig rechteckig ausrollen und die Hälfte mit der Mohnfülle bestreichen. Danach die zweite Hälfte darüber klappen und dann in schmale Schnitten schneiden. Die Schnitten jeweils in der Mitte noch einmal einschneiden – nicht über den Rand hinaus schneiden. Nun das jeweils das vordere und das hintere Ende durch die Öffnung ziehen und so ergeben sich die hübschen Mohnschleifen. Die Schleifen auf einem eigefetteten Backblech bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen.

Für die Glasur den Saft mit dem Zucker verrühren und die Schleifen damit noch heiß bestreichen.



## KARPFENFILET MIT MOHNKRUSTE + WEICHKÄSELAIBCHEN

---

Zutaten:

Karpfenfilet

Salz

Zitronenpfeffer  
Mehl/Bröselmischung

Mohnkruste:  
4 Dotter  
10dag geklärte Butter  
Pfeffer  
Etwas Rindsuppe  
10dag Mohn

Die Karpfenfilets zuputzen und mit Salz und Zitronenpfeffer würzen. Danach in der Bröselmischung wenden und nicht zu dunkel anbraten. Aus der Pfanne nehmen. Für die Kruste vier Eidotter mit 10 dag geklärter Butter über Wasserdampf aufschlagen. Pfeffer, etwas Rindsuppe und Mohn dazugeben und die Masse auf das gebratene Karpfenfilet streichen. Nun einige Minuten bei Oberhitze überbacken.

#### WEICHKÄSELAIBCHEN

Zutaten:  
¼ kg am Vortag gekochte Kartoffeln  
10dag Weichkäse  
Salz  
Pfeffer  
Kräuter  
1 Ei

Gekochte Kartoffeln passieren und dann mit den restlichen Zutaten vermischen, zu Laibchen formen und in der Pfanne braten bis sie goldbraun und knusprig sind.