

## Rezepte

---

Palatschinkenrolle

Gefüllte Ente mit Schupfnudeln

Gamswürste

Kiachl

Vanillekipferl

Butterkekse

Staner Zwerg Brot



### Palatschinkenrollen

---

150 g Mehl bzw. nach Bedarf

2 Eier

½ l Milch

Dill

Prise Salz

Muskat

Einen Palatschinkenteig zubereiten und die Palatschinken herausbacken. Palatschinken auskühlen lassen.

Füllung:

1 Becher Sauerrahm

1 Becher Crème fraîche

Kren klein hacken oder aus Dose  
Zitronensaft  
Salz, Pfeffer  
2 Blatt Gelatine  
200 g geräucherten Lachs in Stücke geschnitten

Die Zutaten gut mischen und abschmecken, dann die Gelatine (nach Anleitung verflüssigt) dazu geben und zum Schluss den Lachs dazu.

Die Fülle in die Palatschinken einfüllen und einrollen.

In den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren Scheiben schneiden.

Gurkengarnitur zum Servieren.

Halbe Gurken gerieben und ausgedrückt. Sauerrahm nach Geschmack plus Salz.

Dazu kann man noch eine Dill-Senf-Honig Sauce reichen.



### **Gefüllte Ente mit Rotkraut und Schupfnudeln**

---

1 Ente  
Orange mit Schale  
Apfel  
Zwiebel  
Kleinschneiden und in den Bauch füllen

Die Ente mit Majoran, Salz und Pfeffer einreiben

Dann mit Spagat zusammen binden, dass die Ente schön saftig bleibt. Während des Bratens mit Wasser übergießen.

Bei 150°C 2 Stunden im Backrohr braten.

Die Faustregel: Pro Kilo eine Stunde im Backrohr.

Rotkraut:

2 würfelig geschnittene Zwiebel anschwitzen

2 EL Zucker dazu und leicht karamellisieren  
1 Kopf Rotkraut geschnitten dazu  
4 geriebene Äpfel  
Saft von 2 Orangen und 2 Zitronen  
Mit einem 1/2 l Rotwein und würzen  
1 Zimtstange  
3 EL Preiselbeeren  
1 Lorbeerblatt  
Salz, Pfeffer

Schupfnudeln:

Kartoffelteig:

500 g mehliges Kartoffeln gekocht (in der Schale) schälen und passieren  
50 g Mehl  
50 g Maizena  
50 g weiche Butter  
2 Eigelb  
Salz  
Muskat

Mit der Hand formen und in kochendes, gesalzenes Wasser geben. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, sind sie fertig und können herausgeschöpft werden. In einer Pfanne in zerlassener Butter „schupfen“.



## Gamswürste

---

von Familie Ludwig

- Gams in küchenfertige Teile zerlegen
- Die Abschnitte in Fleischwolf gerechte Stücke schneiden
- Die Stücke wiegen
- 10kg Fleisch: 2-3 kg Rückenspeck vom Schwein
- Alles in eine rote E2 Wanne
- Gemischt

- geheime Gewürze dazu, wahrscheinlich Pfeffer, Salz, Knoblauch, Zwiebel und vielleicht ein bisserl Muskatnuss
- Mischen.
- Durch den Wolf lassen - faschieren
- Kneten zum Binden
- ¼ l Rotwein dazu
- In die Spritze füllen
- Darm abdrehen
- Hochstecken
- In die Selch
- 24h in die Selch hängen zum Trocknen (Durchbrennen)
- Nach 24h Durchbrennen (Trocknen) mit Buchenholz und Wacholderstauden - Rauch 18-25°C Kaltrauch
- Je nach Belieben der Würste mehr oder weniger räuchern
- 3 Wochen lufttrocknen



## Kiachl

---

von Gretl Lechner

- ½ kg glattes Mehl
- 4 EL Öl
- 20 g Germ
- 2 Eier
- 80 g Zucker
- ¼ l lauwarme Milch
- Butterschmalz oder Pflanzenöl zum Backen

Germ in lauwarmer Milch anrühren. Mehl, Öl und Zucker vermischen. Verrührten Germ beifügen. Eier und die lauwarme Milch hinzugeben und mit Knethaken durchmischen bis eine glatte, glänzende Kugel entsteht. Teig muss sich schön von der Schüssel lösen.

Zudecken. Teig gehen lassen. Zudecken. Wenn er „aufgegangen“ ist, nochmal durchkneten und nochmal gehen lassen.

Mehl auf eine Arbeitsfläche geben, den Teig nochmal kurz durchkneten und in handtellergroße Stücke schneiden. Die Kiachl mit den Händen leicht auseinanderziehen und dabei aufpassen, dass kein Loch in der Mitte entsteht. Das Fett nicht zu heiß werden lassen, dann die Kiachl ausbacken. Dazu serviert man Preiselbeeren, Kompott, Staubzucker und/oder Sauerkraut.



## Vanillekipferl

---

von den Staner Kindergartenkindern

420g Mehl  
120g geriebene Nüsse  
120g Staubzucker  
320g Butter  
2 Packungen Vanillezucker

Mehl, Staubzucker, Vanillezucker, Butter und die geriebenen Nüsse zu einem Teig verarbeiten und diesen 1 Stunde in Klarsichtfolie in den Kühlschrank legen. Danach den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche eine Rolle formen und aus dieser Rolle Scheiben abschneiden. Diese Scheiben zu Kipferl formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech bei 175°C für ca. 12-15 Minuten Umluft hellbraun backen. Dann die Kipferl in einer Mischung aus Staubzucker & Vanillezucker wälzen und danach vollständig abkühlen lassen.



---

## Butterkekse

---

600g Mehl  
1 Packung Backpuler  
200g Zucker  
160g Butter  
12 Löffel Milch  
2 Eier

Die Zutaten gut vermengen und zu einem festen Teig kneten. Dann dünn ausrollen und in beliebige Formen ausstechen. Die Kekse auf ein Backblech mit Backpapier geben und im vorgeheizten Ofen bei 200°C im Backrohr goldbraun backen.



---

## Staner Zwerg Brot

---

von Rosi und Klaus Kolednik

Anstellgut:

50g Roggenmehl und 50 g Wasser vermengen und in ein Marmeladeglas füllen. Schraubverschluss nicht ganz verschließen und 24 Stunden ruhen lassen.

Das ganze ca. 3-4 Mal wiederholen, allenfalls solange bis Luftblasen entstehen, denn dann ist das Anstellgut bzw. der Ansatz zur weiteren Verwendung aktiviert. Aufbewahrung im Kühlschrank.

1.

Erster Vorteig

50g Weizenmehl

35g Wasser (lauwarm)

1g Salz

0,5g Hefe

Alles zusammenrühren und 12 Stunden gehen lassen.

2.

Zweiter Vorteig

34g Weizenmehl

34g Wasser (lauwarm)

1,5g Anstellgut (Roggensauerteig)

3 Minuten zusammenrühren

1 Stunde bei Raumtemperatur stehen lassen und dann zugedeckt 12 Stunden im Kühlschrank gehen lassen

3. Teig

67g Roggenmehl

185g Weizenmehl

150g Wasser (lauwarm)

7g Butter (Zimmertemperatur)

6g Salz

3g Hefe

Alle drei Teige zusammen, beide Vorteige nicht vergessen, 5 Minuten auf kleiner Stufe und dann ca. 8 Minuten etwas schneller kneten, ca. 1 Stunde gehen lassen.

Teig aufteilen:

400g: Kopf mit Mütze einen Tropfen formen, aus dem dann Kopf und Mütze geformt werden.

2 Teile zu 30g: Pommel von der Mütze und das Stirnband formen, eine kleine Kugel aus 8g Teig formen und diese für die Nase verwenden, Restteig für Bart und Frisur verwenden: ausrollen und mit Teigrad rechteckige Streifen ausschneiden; Augerl mit umgekehrter Sahnetülle ausstechen und in Mohn eintauchen.

30 Minuten bei 220°C backen. Tipp: Sollte es zu dunkel werden, mit Alufolie abdecken.