

Klosterwirt Höglwörth

Aufgeschlagenes Bärlauchsüppchen (4 Personen)

Zutaten für die Bärlauchbutter:

125 gr. zerlassene, erkaltete, flüßige Butter

50 gr. frischer, gewaschener Bärlauch

Die flüßige Butter und den gewaschenen Bärlauch pürieren und ganz erkalten lassen.

Zutaten für die weiße Grundsoße:

2 EL Butter

½ fein geschnittene Zwiebel

3 EL Mehl

250 gr. flüßige Sahne

750 ml Kalbs-oder Geflügelfond

Salz, Pfeffer, Muskat, etwas Zitronensaft

Die fein geschnittene Zwiebel in der Butter glasig dünsten und mit Mehl bestäuben. Sahne, Fond und Gewürze zugeben.

5 Min. leicht köcheln lassen und mit Stabmixer pürieren.

Herstellung Suppe:

Grundsoße mit der Bärlauchbutter (Menge, je nach Geschmack) mit einem Pürierstab aufschlagen und sofort servieren.

Nach Wunsch mit Croûtons bestreuen.

Geschmorte Schweinsbackerl mit Wurzelgemüse (4 Personen)

800 gr. frische Schweinsbackerl
Öl oder Butterschmalz zum Anbraten
Röstgemüse (Karotten, Sellerie, Zwiebel, Lauch)
2 EL Tomatenmark
¼ ltr. Wiener „Guidobald Dunkel“ Bier
2 ltr. Kalbs-oder Geflügelfond
Salz, Pfeffer, etwas Knoblauch

Die Schweinsbackerl in einem Topf mit heißem Öl oder Butterschmalz scharf anbraten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Knoblauch würzen. Klein geschnittenes Röstgemüse und Tomatenmark zugeben und leicht mit anrösten.
Mit „Guidobald Dunkel“ Bier ablöschen und mit Fond auffüllen. Bei mittlerer Hitze ca. 45 Min. leicht köcheln lassen.
Die Backerl aus der Soße nehmen. Die Soße durch ein Sieb passieren und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen.

Wurzelgemüse:

Karotten, Sellerie, Lauch und Petersilienwurzel in feine Streifen oder Scheiben schneiden. Kurz in Brühe blanchieren, würzen und kurz vor dem Servieren über die Schweinsbackerl mit Soße geben.

Rohrnel mit VanillesoÙe (4 Personen)

Hefeteig:

½ kg Mehl

½ Würfel Hefe

80 gr. Zucker

250 ml Milch

1 ganzes Ei

Prise Salz

75 gr. Butter

Puderzucker zum Bestreuen

(Für eine evtl. Füllung: Zwetschgenmus, ganze Zwetschge oder Marille nach Geschmack)

Mehl und Zucker in einer Schüssel mischen.

Butter und Hefe in lauwarmer Milch zuerst auflösen (Achtung: nicht heiß!!) und dann zur Mehl-Zucker-Mischung dazugeben. Das Ei und Prise Salz ebenfalls zur Mischung dazu geben.

Mit Küchenmaschine zu einem kompakten Teig verrühren.

Mit einem Küchentuch zudecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

Backform mit Butterpinsel auspinseln und mit Mehl ausstäuben.

Teig auf bemehlte Arbeitsfläche geben und in ca. 150 gr. schwere Kugeln formen. (Auf Wunsch kann jetzt noch eine Füllung eingearbeitet werden).

Die Nudeln eng aneinander in die Backform legen und mit Butter bepinseln.

Bei Umluft 180°C ca. 30 Minuten backen lassen.

Die warmen Rohrneln mit Puderzucker bestreuen und mit VanillesoÙe servieren.