Standort: Startseite tv.ORF.at

tv.orf.at/groups/show/pool/magosternlienzrezepte

Rezepte

Erdäpfel-Kräuter-Suppe
Roggen-Vollkorn-Brötchen
Rosa gebratener Lammrücken mit gratinierter Ratatouille Kruste, dazu Gnocchi
Karamellisierter Rhabarber im Mürbteigförmchen mit # Obstgarnitur
Osterwurst
Biskuitosterhase

Erdäpfel-Kräuter-Suppe

ca. 4 Portionen

400 g Erdäpfel
900 ml Gemüsebrühe
100 ml Weißwein
1 große Zwiebel
1 Bund Frische Kräuter (z.B. junge Brennnesseln, Himmelschlüssel, Rotklee, Sauerampfer, Spitzwegerich...)
Salz und Pfeffer
Öl

Die Zwiebel und die Erdäpfel schälen und würfeln. Die frischen Kräuter grob hacken. Zunächst die Zwiebeln anrösten, bis sie glasig sind - danach die Erdäpfel dazugeben und ebenfalls anrösten. Nun das Gemüse mit dem Weißwein ablöschen und die Gemüsebrühe beigeben. Das Ganze einmal aufkochen lassen und dann ca. ¾ der gehackten Kräuter

hinzufügen. Die Suppe nun etwa 20 Minuten auf niedriger Flamme köcheln lassen, bis die Erdäpfel gar sind. Schließlich die Suppe mit einem Stabmixer passieren, anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und die restlichen, frischen Kräuter in die Suppe einrühren.

Roggen-Vollkorn-Brötchen

ca. 20 Stück

550 g Roggenmehl
450 g Weizenvollkornmehl
1 Würfel frischer Germ
1 EL Fett (z.B. zerlassene Butter)
650 ml lauwarmes Wasser
1 TL Zucker
20 g Salz
nach Belieben Brotgewürz

Den Germ in etwas Wasser auflösen. Die Mehlsorten, Zucker, Salz und eventuell Brotgewürz miteinander vermengen. Nun den aufgelösten Germ, das restliche Wasser und das Fett zum Mehlgemisch beifügen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten rasten lassen. Danach nochmal gut durchkneten und weitere 30 Minuten rasten lassen. Den Backofen auf 220° vorheizen. Nun runde Brötchen formen und im vorgeheizten Rohr ca. 20-25 Minuten backen. Wer es knuspriger mag, kann die Brötchen vor dem Backen mit kaltem Wasser einsprühen.

Rosa gebratener Lammrücken mit gratinierter Ratatouille Kruste, dazu Gnocchi

Gnocchi (ca. 4 Portionen)

250 g mehlige Erdäpfel
50 g griffiges Mehl
50 g Maisstärke
1 Ei
1 Eidotter
Salz und Pfeffer
gemahlene Muskatnuss

Die Erdäpfel schälen, in Salzwasser weich kochen und noch heiß durch eine

Erdäpfelpresse drücken. Masse im vorgeheizten Backrohr bei 100 °C etwa 10 Minuten ausdampfen lassen, aber dabei nicht bräunen. Überkühlen lassen. Mit Mehl, Maisstärke, Ei und Eidotter vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und zu einem festen Teig verarbeiten. Zu einer fingerdicken Rolle formen. Mit einer Teigkarte kleine Stücke abschneiden und zwischen den bemehlten Handflächen in die typische Gnocchiform bringen. Mit dem Gabelrücken leicht andrücken. In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Gnocchi einlegen und etwa 2 Minuten kochen. Abseihen, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.

Lammrücken (ca. 4 Portionen)

1 kg Lammrücken
Frische Kräuter (z.B. Rosmarin)
Salz und Pfeffer
Öl
100 g weiche Butter
1 Eigelb
40 g fein gewürfelte Paprika
40 g fein gewürfelte Eierschwammerl
40 g fein gewürfelte Zucchini
40 g fein gehackte, frische Kräuter (z.B. Petersilie)
2 Scheiben entrindetes Toastbrot
Salz und Pfeffer

Für die Kräuterkruste die Butter mit dem Eigelb cremig rühren. Paprika, Eierschwammerl, Zucchini und frische Kräuter unterrühren. Toastbrot würfeln und ebenfalls unter die Masse kneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Den Lammrücken säubern, salzen und pfeffern. Den Rosmarin mit Öl in einer Pfanne vorsichtig anbraten und dann den Lammrücken scharf im aromatisierten Öl anbraten. Dann mit der Krustenmasse einseitig bestreichen und je nach Größe bei 100° für ca. 1 Stunde in den Ofen geben.

Karamellisierter Rhabarber im Mürbteigförmchen mit Obstgarnitur

12 Portionen

Für den Mürbteig:

250 g Mehl
150 g Butter
80 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
evtl. Wasser
Für die Rhabarberfüllung:
1 kg Rhabarber
200 g Zucker
2 TL Butter
Wasser

Für den Teig die oben aufgelisteten Teigzutaten verkneten und eventuell (nach Gefühl) noch etwas Wasser unterkneten. Den Mürbteig in einen Frischhaltebeutel geben und für 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Den Backofen auf 200° C (Umluft 180° C) vorheizen. Den Teig in 12 Portionen aufteilen. Jedes einzelne Stück auf 14 cm Durchmesser ausrollen und die gut gefetteten Mulden eines Muffin-Bleches damit auskleiden. Dabei den Rand hochziehen.
Auf den Teig nun leere Muffin-Papierförmchen setzen und, wenn vorhanden, mit Hülsenfrüchten befüllen. Den Teig so vorbereitet für 15 - 20 Minuten goldgelb backen. Dann die Papierförmchen samt Hülsenfrüchten wieder entfernen. Auskühlen lassen.

Für die Füllung den Zucker mit 6 EL Wasser in einer großen Pfanne kochen, bis er geschmolzen ist und hellbraun karamellisiert. Butter und Rhabarber in den Karamell geben, mit 100 ml Wasser ablöschen, einen Deckel auf die Pfanne legen. Alles 10 Minuten bei sehr geringer Hitze garen. Dann den Deckel abnehmen und die Rhabarbermischung mit einem Schaumlöffel aus der Pfanne heben. Die Karamellsoße einkochen, bis sie nicht mehr ganz flüssig ist.

Nun die Mürbteigförmchen mit dem karamellisierten Rhabarber und der Karamellsoße befüllen. Mit frischen Früchten und einer Kugel Eis servieren.

Osterwurst

ca. 3 kg Wurstmasse = ca. 8 Paar Würste

0,5 kg Rindfleisch
1,6 kg mageres Schweinefleisch (Schulter)
0,75 kg Halsspeck
1,5 EL Staubzucker
20 g/kg Pökelsalz
10 g/kg Majoran und Paprikapulver
etwas Pfeffer
2 Knoblauchzehen
4 m Schweinedarm

Das Fleisch klein gewürfelt mit dem Pökelsalz und dem Staubzucker vermischen und 1-2 Tage gekühlt stehen lassen oder vakuumieren. Am nächsten Tag wird das gepökelte Fleisch durch den Wolf gedreht (6mm Scheibe oder Fett durch die 6er und Fleisch durch

die 8er Scheibe). Danach mit dem Knoblauch, Pfeffer, Majoran und Paprikapulver in der Küchenmaschine mit Zugabe von Eis zu einem Brät vermischen. Die ganze vermischte Masse (Brät) nun in den Darm abfüllen. Die Würste kommen nun in den Räucherofen und je nach Farbwunsch und Geschmack kalträuchern (ca.1 x 8 Stunden). Nach einem Tag rasten bei ca. 80 Grad garen und warm oder kalt aufschneiden und mit frischem Kren verzehren.

Biskuitosterhase

180 g Staubzucker
150 g Mehl
4 Eier
1 MS Backpulver
1 Pkg. Vanillezucker
etwas Öl
zweiteilige Osterhasenform

Die Eier teilen. Dotter und Staubzucker schaumig rühren, das fein gesiebte und mit dem Backpulver vermischte Mehl unterrühren. Das Eiweiß mit dem Vanillezucker zu einem steifen Schnee schlagen und diesen vorsichtig unter den Teig heben. Eine Osterhasenform mit etwas Öl auspinseln und mit Mehl bestäuben. Den Teig hineinheben und den Osterhasen im leicht vorgewärmten Ofen bei mittlerer Hitze ca. 1 Stunde backen. Wenn ein Holzstäbchen, mit dem man hineinsticht, keine Teigspuren mehr zeigt, ist es fertig. Den Hasen vorsichtig aus der Form nehmen und noch heiß mit Staubzucker bestäuben.