Standort: Startseite tv.ORF.at

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

Rezepte

-Stosuppe
-Lachsforelle mit Kräuterkruste
-Gebildbrot
-Frühlingstorte
-Mohn-/Nusstorte

Stosuppe

6 Portionen:

½ l Wasser
4 EL Kümmel
½ l Sauerrahm
2 EL Mehl
½ l Saure Milch

Wasser mit Kümmel aufkochen. Ein Gmachtl (Mehl mit etwas Wasser) anrühren. Das Gmachtl mit der Sauermilch glattrühren. Einen Teil des heißen Kümmelwassers unter ständigem Rühren zum Sauerrahm-Gemisch rühren. Dann alles in das kochende Wasser einrühren. Einen Teil der heißen Suppe zum Sauerrahm rühren und anschließend den Sauerrahm in die Suppe rühren. Alles noch einmal aufkochen, dann ist die Suppe bereit zum Servieren.
Als Einlage Rösterdäpfel zubereiten. Hierfür speckige, weichgekochte Erdäpfel blättrig schneiden. Nun fein gehackte Zwiebeln anrösten, Erdäpfel hinzufügen und alles kräftig anbraten. Schließlich mit Salz und Kümmel abschmecken.

Lachsforelle mit Kräuterkruste

für 4 Personen:

Lachsforelle:
4 Lachsforellenfilets mit Haut
20dag Butter
5 Dotter
5dag Knödelbrot
Kräuter aus dem Garten
Salz
Pfeffer
Zitronensaft

Petersilerdäpfel:

250g Erdäpfel
5dag Butter
gehackte Petersilie

Gemischtes Gemüse:
5dag Karotten
5dag Erbsenschoten
½ Zucchini

Die Lachsforellenfilets mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Butter und Dotter schaumig rühren. Knödelbrot und gehackte Kräuter daruntermischen. Den Fisch auf der Hautseite mit der Buttermischung bestreichen und bei 200 Grad etwa 20 Minuten überbacken.
Für die Petersilerdäpfel die Erdäpfel mit Schale weichkochen und anschließend schälen. Vierteln und in der geschmolzenen Butter schwenken, gehackte Petersilie dazugeben.
Die Zucchini und die Karotten nach Geschmack schneiden, wobei die Zucchini etwas gröber geschnitten sein sollte als die Karotten, da die Zucchini schneller gar sind. Das geschnittene Gemüse und die Erbsenschoten in der Pfanne anrösten.

Gebildbrot aus Germteig

1kg Mehl
4dag Germ
8dag Butter
8dag Zucker
10dag Honig
2 Dotter
2 Eier
Etwas Salz
Vanillezucker
Zitronenschale

Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken, Germ hinein bröckeln. 1 TL Zucker hinzugeben und mit etwas lauwarmer Milch und Mehl zu einem Dampfl anrühren. Mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.
Die Butter schmelzen und dann mit den restlichen Zutaten nach und nach mit einem Rührgerät (Knethaken) einarbeiten. Gut durchkneten, auch gerne per Hand, bis der Teig anfängt Blasen zu bilden und sich vom Rand der Schüssel löst. Eine Kugel formen und nochmals zugedeckt ruhen lassen, bis sich die Teigmenge ungefähr verdoppelt hat.
Den Teig in Kränze, Ringe, Kreuze, Hefezöpfe, Hasen oder andere verschlungene Gebilde formen, auf das mit Backpapier ausgelegte Blech geben, nochmals etwas gehen lassen und mit dem verquirlten Eigelb bestreichen. Bei Bedarf mit Hagelzucker bestreuen.
Im vorgeheizten Backofen bei 180° goldbraun backen. Je nach Größe des Gebäcks sollte es zwischen 20 und 45 Minuten backen.
Hier eine Skizze für das Flechtmuster des Korbes:

Mohn-/Nussstrudel

Teig:

600g Mehl
40g Germ
250ml Milch lauwarm
2 Dotter
125g Butter
60g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei verquirlt zum Bestreichen

Mohnfülle:
200g gequetschter Mohn
3EL Brombeermarmelade
50g Zucker
Eine Prise Salz
3-4EL Rum
100ml Milch
25g Butter

Nussfülle:
200g gemahlene Nüsse
50g Zucker
Zimt
Eine Prise Salz
3-4EL Rum
100ml Milch
25g Butter

Den Germ mit dem Zucker glattrühren bis er flüssig ist. Milch erwärmen und Butter darin schmelzen. Dotter zur Milch/Butter-Mischung hinzufügen. Nun den flüssigen Germ und die Milch/Butter/Dotter-Mischung zum Mehl hinzufügen und einen geschmeidigen Teig kneten. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort mindestens 30 Minuten gehen lassen. Danach den Teig ausrollen und ihn mit Mohn- oder Nussmischung füllen, zusammenschlagen und sorgfältig verschließen. Dann mit Ei bestreichen und bei 160 Grad für eine gute halbe Stunde goldbraun backen.

Für die Füllungen Butter und Milch erwärmen und jeweils mit den restlichen Zutaten vermischen. Wenn die Fülle zu fest ist, noch etwas Milch hinzufügen, sollte sie zu flüssig sein, etwas Mohn bzw. Nüsse dazu mischen.

Frühlingstorte

Torte:
8 Eier
24dag Zucker
22dag Mehl
Vanillezucker
Zitronenschale und Saft einer halben Zitrone

Fülle:
Orangenlikör
Orangen- oder Zitronenmarmelade

Glasur:
200g Puderzucker
Zitronensaft
Eiklar

Schnee schlagen, mit Zucker ausschlagen. Dotter, Zitronensaft und Schale unterziehen, zuletzt das Mehl. Den Teig in einen Tortenring füllen und bei 180 Grad für 30 Minuten backen.
Nachdem die Torte erkaltet ist, zweimal durchschneiden und anschließend mit Orangenlikör tränken und mit Orangen- oder Zitronenmarmelade füllen. Zuletzt mit Zitronenglasur überziehen.
Für die Glasur etwa 200g Puderzucker mit Zitronensaft und Eiklar vermischen, dass eine schöne Glasur entsteht.