Standort: Startseite tv.ORF.at

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

Rezepte

Einbrennsuppe
Brunos Käsknöpfle
Riebel
Brennesselhippe
Teigtaschen gefüllt mit Bergkäse und Beinwell
Moorbeereis

Einbrennsuppe mit Bregenzerwälder Alpkäse und Roggenbrotwürfel

Schwierigkeitsgrad: Leicht
Zubereitungszeit: 15 - 20 Minuten

FÜR 4 PERSONEN
ZUTATEN
• 2 EL Butter
• 4 EL glattes Mehl
• 1 Prise gemahlener Kümmel
• Salz, Pfeffer

• 1/8 l Rotwein
• ½ l Wasser
• Rindsuppe oder Geflügelfond zum verdünnen, je nach Bedarf

• etwas Butter
• 4 Scheiben Roggenrot, würfelig geschnitten
• 300g Bregenzerwälder Alpkäse, würfelig geschnitten

• Schnittlauch, fein geschnitten

ZUBEREITUNG
• Die Butter wird in einem Topf erhitzt.
• Es kommen 4 EL Mehl dazu,
• rühren, bis eine mittelbraue Einbrenn entstanden ist.
• Weiterrühren,
• mit Rotwein ablöschen,
• und mit Wasser - oder Suppe - aufgießen.
• Mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen.

Die Einbrennsuppe soll die Konsistenz einer Cremesuppe erreichen.
Roggenbrotwürfel in etwas Butter lansam rösten, bis sie Farbe bekommen.

Nach dem Anrichten der Suppe werden darauf die Brot- und die Käsewürfel verteilt.
Abschließend wird die Suppe mit Schnittlauch garniert.

Brunos Käsknöpfle

Schwierigkeitsgrad: Mittel
Zubereitungszeit: 30 Minuten

FÜR 4 PERSONEN
ZUTATEN
• 20 EL glattes Mehl (pro Person 5 EL)
• 6 Eier
• 1 Prise Salz
• ca. ¼ l frisches Wasser, bei Bedarf mehr
• 400 g Bruno's Käsemischung
• Salzwasser
• 1 große weiße Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten
• 60 g Butter

ZUBEREITUNG
• In einem großen, breiten Topf Salzwasser aufstellen.

• Aus Mehl, Eiern, Wasser und etwas Salz einen festen Teig zubereiten.
• Den Teig durch den Knöpflehobel in das kochende Wasser hobeln,
• ganz kurz (!) aufkochen lassen und mit einem Sieb herausschöpfen.
• In einer Gepse oder halbhohen Schüssel Knöpfle lagenweise mit dem geriebenen Käse anrichten. Unterste und oberste Schicht: Knöpfle.

Eine Gepse ist eine flache Holzschüssel, die in den Bregenzerwäder Sennhütten zur Michaufbewahrung dient bzw. zum Anrichten von Sennsuppe oder Knöpfle verwendet wird.

• Zwiebelringe in Butter goldbraun rösten,
- die Zwiebelringe sollen die Butter weitgehend aufgenommen haben -
• und mit der, sich noch in der Pfanne befindlichen, Butter über die Knöpfle verteilen („abschmelzen“).

Riebel

Schwierigkeitsgrad: Mittel
Zubereitungszeit: 40 Minuten (mindestens)
60 Minuten (nach dem Originalrezept)
Bei niederer Temperatur dauert die Zubereitung länger, der Riebel wird dann aber feiner und flaumiger. Allerdings benötigt man bei der Zubereitung mehr Butter.

FÜR 4 PERSONEN
ZUTATEN
* 150 g Maisgrieß
* 100 g Weizengrieß
* ¼ l Milch
* 100 – 125 g Butter
* 1 TL Öl
* 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG
* Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Milch dazugießen.

* Mais- und Weizengrieß vermischen,
* zur heißen Milch geben (sie darf nicht aufkochen!),
* salzen, die Temperatur der Herdplatte zurückdrehen und zu Stochern beginnen.
* Wenn die Masse fest geworden ist, eine Vertiefung in der Mais- & Weizengrießmischung herstellen.
* In diese „Mulde“ ein Stück Butter legen und ständig weiter Stochern.
* Dieser Vorgang wird wiederholt, bis die gesamte Butter aufgebraucht ist.

Brennesselhippe mit Ziegenkäse und Gänseblümchenkapern

Schwierigkeitsgrad: Mittel
Zubereitungszeit: 40 Minuten

FÜR 4 PERSONEN
ZUTATEN
• 50 g Mehl
• 5 g Butter flüssig
• 30 g Staubzucker
• 30 g Eiweiss
• 1 EL Brennesselsamen getrocknet
• 160 g Ziegenfrischkäse
• 8 EL Milch
• Salz, Cayennepfeffer

Gänseblümchenkapern
• 100 g Salz
• 250 ml Wasser
• 100 g frische Gänseblümchenknospen
• 1 Lorbeerblatt
• 1 TL Senfkörner
• 1 Gewürznelke
• ¼ Chilischote
• 250 ml Weißweinessig

Hippen:
Eiweiß, Zucker und Salz schaumig aufschlagen, flüssige Butter und Mehl unterziehen. Mittels Schablone Masse dünn auf ein mit Backpapier belegtes Blech aufstreichen, mit Brennesselsamen bestreuen und bei 180°C hell und knusprig backen.

Fülle:
Ziegenfrischkäse, Chili, Salz und Milch glatt rühren

Kapern:
100 g Salz im Wasser auflösen und die Blütenknospen 4 Tage darin einlegen. Abschütten, abspülen und trocknen. Zusammen mit den Gewürzen in ein Glas geben, Essig drüber leeren und mindestens 1 Monat ziehen lassen.

Teigtaschen gefüllt mit Bergkäse und Beinwell

Schwierigkeitsgrad: Mittel
Zubereitungszeit: 60 Minuten

FÜR 4 PERSONEN
ZUTATEN
• 100 g Bergkäse (fein gerieben)
• 200 g Beinwell
• 1 Ei
• Salz, Pfeffer, Muskatnuss
• 1 Ei zum bestreichen

Für den Nudelteig
• 200 g doppelgriffiges Mehl
• 100 g Eier (ohne Schale gewogen)

Für die Tomaten
• 4 Tomaten geschält und in groben Würfel
• 1 Knoblauchzehe fein geschnitten
• 2 EL Olivenöl
• Salz, Zucker, wenig Chili

• 2 EL Basilikumblätter (geschnitten)

ZUBEREITUNG
Teig:
• Eier und Mehl zu einem glatten Teig verkneten,
• in Folie packen und über Nacht im Kühlschrank rasten lassen.
• Teig dünn auswalken und Kreise ausstechen,
• mit Ei bestreichen,
• mit Fülle belegen, und
• zusammenklappen

Fülle:
• Beinwell blanchieren,
• abkühlen, ausdrücken und fein verhacken,
• mit Ei, fein geriebenem Käse, Salz, Pfeffer, Muskat mischen und
• einfüllen.

Tomaten:
• Olivenöl erhitzen,
• Knoblauch farblos anschwitzen,
• Tomaten beigeben,
• mit Salz, Zucker, Chili würzen und
• Basilikumblätter untermischen.

Die Teigtaschen ca 3-4 Minuten im Salzwasser leicht köcheln lassen, herausheben auf Tomaten anrichten

Moorbeereis

Schwierigkeitsgrad: Leicht
Zubereitungszeit: 5 Minuten

FÜR 4 PERSONEN
ZUTATEN

• 250 g Sauerrahm
• 100 ml Moorbeersirup
• 2 Limonen, Saft

ZUBEREITUNG
• Sauerrahm, Moorbeersirup, Limonensaft glatt rühren und
• in der Eismaschine cremig frieren.