

KÜRBISQUICHE MIT SALBEI

Zutaten für 
40 Stück

Zutaten:

40 Mürbteigschüsselchen
(siehe Seite 16)
1 Butternusskürbis
1 EL Öl
100 g Ziegenfrischkäse
1 EL gehackter Salbei
1 Ei
geriebener Käse
gehackte Kürbiskerne

Zubereitung:

Das Backrohr auf 160 °C Umluft vorheizen.

Den Kürbis halbieren und die Kerne entfernen.

Die Kürbishälften auf ein Backblech legen, mit dem Öl bepinseln und salzen und im vorgeheizten Backrohr ca. 45 Minuten rösten.

Abkühlen lassen und dann mit einem Löffel ausschaben.

Das Kürbisfleisch mit einer Gabel zerdrücken. Den Salbei und das ganze Ei unterrühren und würzen.

Den Ziegenfrischkäse in kleine Stückchen schneiden und auf den Teigboden der Schüsselchen legen. Die Kürbismasse darauf verteilen und mit geriebenem Käse bestreuen.

Zu guter Letzt:

10 Minuten im Rohr bei 160 °C backen und mit gehackten Kürbiskernen bestreut servieren.



BIERFLEISCH MIT SPECK UND LAUGENBREZENKNÖDEL

Zutaten für ca. 16 kleine
Schüsselchen 

Zutaten:

1,5 kg Rindfleisch zum Schmoren
100 g Speck, gewürfelt
1 EL Mehl
2 EL Öl und 2 EL Butter zum
Anbraten
2 Zwiebeln
3 Karotten
400 ml Bier
evtl. 500 ml Suppe zum
Aufgießen
2 EL Paradeiserpüree
2 EL Senf
3 EL brauner Zucker
frische Petersilie

Für die Laugenbrezenknödel:

350 g Laugenbrezen
1 mittlere Zwiebel
150 ml Milch
2 Eier, verquirlt
100 ml Schlagobers
60 g Butter
Schnittlauch
Muskatnuss

Zubereitung:

Die Zwiebeln würfelig schneiden. Die Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Das Fleisch in mundgerechte Würfel schneiden und mit Mehl bestäuben.

Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Aus der Pfanne nehmen. Zwiebel, Speck und Karotten in derselben Pfanne anbraten, mit Bier aufgießen und Senf, Paradeiserpüree und Zucker dazugeben. Das Fleisch wieder zurück in den Topf geben und mit geschlossenem Deckel ca. 1,5 Stunden langsam köcheln lassen. Wenn notwendig, mit Suppe aufgießen. Von Zeit zu Zeit umrühren.

Für die Knödel die Zwiebel klein schneiden. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebel darin anrösten. Die Laugenbrezen in kleine Würfel schneiden und mit der Butter-Zwiebel-Mischung übergießen. Milch, Schlagobers, Schnittlauch und Eier dazugeben und gut vermischen. Mit Muskatnuss und Salz abschmecken.

Einen Topf mit Wasser aufsetzen und mit nassen Händen aus der Masse kleine Knödel formen. Diese ins siedende Wasser einlegen und ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Zu guter Letzt:

Das Fleisch mit den Knödeln anrichten und vor dem Servieren mit frischer Petersilie bestreuen.



LINZER TORTE IM GLAS

Zutaten für 
ca. 40 Stück

Zutaten:

100 g Mehl
200 g Butter
200 g geriebene Mandeln
100 g Zucker
2 Eidotter
1 TL Nelken
1 TL Zimt
100 g Ribiselmarmelade
(ohne Kerne)
250 ml Schlagobers
100 g Sauerrahm
frische Ribisel
zum Servieren

Zubereitung:

Das Backrohr auf 160 °C Umluft vorheizen.

Butter, Mehl, Mandeln, Zucker, Eidotter und Gewürze in einem Food Processor vermengen. Den Teig dünn auf ein Blech ausrollen und mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Den Teig mit Eiweiß bestreichen und im Backrohr 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit das Obers steif schlagen und mit der Marmelade und dem Sauerrahm vermengen.

Den ausgekühlten Teig in einen Plastikbeutel geben und mit einem Nudelholz zerbröseln.

Zu guter Letzt:

Die Linzer Torten Brösel in kleine Gläser füllen und die Ribiselmousse mit einer Spritztüte darauf spritzen. Mit frischen Ribiseln garnieren.

