

## Zucchini-Erdäpfel-Suppe

2 mittelgroße Zucchini  
2 Erdäpfel  
1 l Suppe  
3 EL Mehl  
Salz, Pfeffer  
Petersilie  
Semmelwürfel  
1 EL Schmalz  
2 Knoblauchzehen

- ◆ Zucchini und Erdäpfel würfelig schneiden
- ◆ in der Suppe weichkochen
- ◆ etwas überkühlt Mehl zufügen und pürieren
- ◆ gut abschmecken und aufkochen
- ◆ mit gehackter Petersilie bestreuen
- ◆ Semmelwürfel im heißen Schmalz kurz anrösten
- ◆ Knoblauch hineinpressen und kurz mitrösten
- ◆ zur heißen Suppe servieren

## Kürbisschaumsuppe

600 g Kürbis (Hokkaido, Langer von Neapel)  
1 kleine Zwiebel  
2 EL Butter  
1/8 l Weißwein (Grüner Veltliner)  
1/2 l Suppe  
Salz, Pfeffer

- ◆ Kürbis schälen und in Würfel schneiden
- ◆ Zwiebel schälen und fein hacken
- ◆ beides in heißer Butter anrösten
- ◆ mit Wein und Suppe ablöschen
- ◆ kochen, bis der Kürbis weich ist
- ◆ pürieren und gut abschmecken

**Tipp:** mit 1/8 l Schlagobers verfeinern

## Schnelle Zucchini-suppe



1 mittelgroße Zucchini  
2 EL Schmalz  
1 l Suppe  
Salz

- ◆ Zucchini grob reißen
- ◆ Schmalz erhitzen und Zucchini darin anrösten
- ◆ mit Suppe aufgießen
- ◆ kurz kochen lassen, bis die Zucchini bissfest sind
- ◆ gut abschmecken

**Tipp:** kurz mit dem Stabmixer die Suppe aufschlagen, sodass noch einige Zucchinistreifen bleiben und mit einem Schlagoberstupfer garnieren

# Gefüllter Mostbraten

1 kg Schopfbraten  
Salz, Pfeffer  
2 EL Schmalz  
Mehl

## Fülle:

150 g Semmelwürfel  
2 Eier  
gut 1/8 l Milch  
50 g Dörrzwetschken  
Salz, Pfeffer  
Muskat  
1/4 l Most

- ◆ für die Fülle Eier und Milch mit Salz, Pfeffer und Muskat versprudeln und über die Semmelwürfel gießen
- ◆ Masse etwas ziehen lassen
- ◆ Dörrzwetschken in Most aufkochen und herausnehmen
- ◆ Schopfbraten mit Salz und Pfeffer würzen
- ◆ in das Fleisch eine große Tasche schneiden
- ◆ Semmelmasse mit Dörrzwetschken mischen und in die Fleischtasche füllen
- ◆ Tasche wieder gut verschließen
- ◆ Schmalz erhitzen und Fleisch darin kräftig anbraten
- ◆ mit Most aufgießen und bei 180 °C ca. 1 1/2 Stunden im Rohr braten
- ◆ öfters mit Most aufgießen
- ◆ Bratensaft mit etwas Mehl stauben und kurz aufkochen

**Beilage:** Knödel, Sauerkraut



## Gebackene Mäuse



250 g Mehl  
1/4 l Milch  
1 EL Zucker  
2 Eier  
40 g Butter  
1 Pkg. Backpulver  
Salz  
Schmalz  
Zucker  
Zimt  
Vanillezucker

- ◆ Butter schaumig rühren
- ◆ nach und nach Eier, Zucker, Salz, Milch, Mehl und Backpulver untermengen
- ◆ Schmalz erhitzen
- ◆ Teig löffelweise einlegen
- ◆ goldbraun backen
- ◆ Zucker, Zimt und Vanillezucker mischen
- ◆ gebackene Mäuse noch warm darin wenden und sofort servieren

## Spitzbuben (Zwecken)

100 g Butter  
500 g Erdäpfel  
2 Eier  
2 Dotter  
100 g Mehl  
Muskat  
Zitronenschale  
Schmalz  
Zucker  
Zimt

- ◆ Erdäpfel kochen, passieren und erkalten lassen
- ◆ Butter schaumig rühren
- ◆ mit den Erdäpfeln vermengen
- ◆ Eier und Dotter untermengen
- ◆ mit Muskat und abgeriebener Zitronenschale verfeinern
- ◆ Mehl einarbeiten (nur so viel wie notwendig)
- ◆ mittelgroße Nudeln (Zwecken) wuzeln
- ◆ in heißem Schmalz goldgelb backen
- ◆ mit Zimt und Zucker bestreuen
- ◆ mit Marmelade oder Mostschaum servieren

## Schneeballen

180 g Mehl  
5 Dotter  
1/16 l Sauerrahm  
1 EL Rum  
Salz  
Schmalz zum Ausbacken  
Zucker zum Bestreuen

- ◆ aus allen Zutaten rasch einen Mürbteig bereiten
- ◆ 1/2 Stunde rasten lassen
- ◆ dünn ausrollen
- ◆ zu 10 x 10 cm großen Quadraten ausradeln
- ◆ jedes dieser Quadrate 4-mal einschneiden (Rand ganz lassen)
- ◆ einen Kochlöffelstiel durch die Teigstreifen fädeln
- ◆ den ersten Teigstreifen über alle darüberziehen, damit Kugeln entstehen
- ◆ schwimmend herausbacken
- ◆ Schneeballen anzuckern und servieren

**Tipp:** schön rund werden die Schneeballen, wenn man sie in der dafür vorgesehenen Form ausbäckt