

◆ Suppen

Cremige Erdäpfelsuppe mit Selchfleisch

500 g Erdäpfel
40 g glattes Mehl
Schmalz
1/4 l Milch
1 l Wasser
Salz, Pfeffer
50 g Selchfleisch

- ◆ geschälte Erdäpfel würfeln und in Salzwasser weichkochen
- ◆ abseihen und passieren
- ◆ aus Schmalz und Mehl eine Einbrenn bereiten
- ◆ Erdäpfel dazugeben
- ◆ mit Milch und Wasser aufgießen
- ◆ Selchfleisch würfelig schneiden und zufügen
- ◆ mit Salz und Pfeffer abschmecken

Tipp: mit gehacktem Schnittlauch und Majoran bestreuen

Kräuterfrittatensuppe

3 Eier
120 g glattes Mehl
1/4 l Milch
Salz
Kräuter
Fett zum Backen
1 1/2 l Suppe

- ◆ Eier mit Salz und Mehl verrühren
- ◆ Milch untermengen und ca. 1 Stunde ruhen lassen
- ◆ Kräuter fein hacken und untermengen
- ◆ in einer beschichteten Pfanne Fett erhitzen und dünne Palatschinken backen
- ◆ etwas überkühlen lassen und in feine Streifen schneiden
- ◆ mit heißer Suppe servieren



Cremige Erdäpfelsuppe mit Selchfleisch

Mehlsterz

1 l Milch
Salz
ca. 1 kg griffiges Mehl
Schmalz

- ◆ Milch mit Salz aufkochen
- ◆ Mehl unter Rühren einkochen, bis eine mittelfeste Masse entsteht
- ◆ Schmalz erhitzen
- ◆ Sterz darin anrösten
- ◆ bei 180 °C ca. 1 Stunde im Rohr fertig backen
- ◆ öfters etwas Schmalz darauf verteilen
- ◆ mit einer Gabel zerreißen

Beilage: Paradeissalat, Eiersalat,
Gurkensalat oder Bohnensuppe, Stosuppe

Sauerkrautstrudel

1/2 kg Erdäpfel
Salz
1 Ei
3 EL Grieß
Mehl

Fülle:
750 g Sauerkraut
Salz, Pfeffer
Kümmel
100 g durchzogener
Speck
1 Zwiebel
1/4 l Sauerrahm

- ◆ Erdäpfel kochen und passieren
- ◆ mit den übrigen Zutaten zu einem festen Teig verkneten
- ◆ für die Fülle Speck und Zwiebel feinwürfelig schneiden und anrösten
- ◆ Sauerkraut und Gewürze zugeben und dünsten lassen
- ◆ Sauerrahm einrühren und überkühlen lassen
- ◆ Erdäpfelteig ausrollen
- ◆ Fülle daraufgeben und einrollen
- ◆ mit Ei bestreichen
- ◆ bei 180 °C backen

Beilage: Salat, Kräutersaucen



Mehlsterz

Waldviertler Erdäpfeltorte

4 Eier
250 g Butter
330 g Zucker
130 g Haselnüsse
210 g glattes Mehl
200 g Erdäpfel
130 g Schokolade
1/8 l Milch
3 EL Rum
Zimt
Nelkenpulver
3/4 Pkg. Backpulver
Schokoladeglasur

- ◆ Erdäpfel kochen und passieren
- ◆ Dotter, Zucker und Butter schaumig rühren
- ◆ erweichte Schokolade einrühren
- ◆ Eiklar zu steifem Schnee schlagen
- ◆ mit den restlichen Zutaten untermengen
- ◆ bei 180 °C ca. 1 1/2 Stunden backen
- ◆ ausgekühlt mit Schokolade glasieren
- ◆ mit Schlagobers servieren

Wachauer Torte

140 g Zucker
7 Eier
50 g Schokolade
140 g Mandeln
Ribiselmarmelade

Creme:

1 Ei
80 g Schokolade
120 g Butter
80 g Zucker

- ◆ Dotter und Zucker schaumig rühren
- ◆ Schokolade erweichen und mit den geriebenen Mandeln einrühren
- ◆ Eiklar zu steifem Schnee schlagen
- ◆ vorsichtig unterheben
- ◆ bei 180 °C ca. 1 Stunde backen
- ◆ für die Creme Butter, Ei und Zucker schaumig rühren
- ◆ erweichte Schokolade unterrühren
- ◆ kalt stellen
- ◆ fertig gebackene Torte durchschneiden
- ◆ dünn mit Ribiselmarmelade bestreichen
- ◆ mit Creme füllen und verzieren

Karottentorte



6 Eier
110 g Staubzucker
400 g Karotten
220 g Nüsse
100 g Mehl
1/2 Pkg. Backpulver
110 g Zucker
Zitronenschale
Vanillezucker
Rum
Marmelade
Schokoladeglasur

- ◆ Dotter und Zucker schaumig rühren
- ◆ Mehl und Backpulver vermischen
- ◆ gemeinsam mit geriebenen Nüssen, Zitronenschale, Vanillezucker und Rum untermengen
- ◆ Eiklar mit Kristallzucker zu steifem Schnee schlagen
- ◆ mit den geriebenen Karotten vorsichtig untermengen
- ◆ bei 180 °C ca. 1 Stunde backen
- ◆ mit Marmelade bestreichen
- ◆ mit Schokoladeglasur überziehen