

Rezepte



Käsenockerlsuppe

Zutaten: 10 dag Butter, 4 Eier, 10 dag Wildbacher oder Schattseitner, 10 dag Brösel, Petersilie, Muskatnuss, Salz, 4 EL Wasser, Rindsuppe

Zubereitung: Butter schaumig rühren und mit den Eiern, dem geriebenen Käse sowie den Bröseln, Wasser und Gewürzen vermischen. Anschließend eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Mit der Hand Nockerl formen und in die kochende Rindsuppe einlegen, 10 Minuten ziehen lassen.

Schneewittchen im Blätterteig

Zutaten: 1 Schneewittchen, Blätterteig

Zubereitung: Schneewittchen in 4 Stücke teilen und jedes Stück mit Blätterteig umhüllen. Den Blätterteig mit den Fingern über dem Schneewittchen nach oben ziehen und gut zusammendrücken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und bei 180 Grad Umluft ca. 30 Minuten im Backrohr backen. Dazu passt Salat und Granat (Preiselbeeren).

Käseoberschnitzel

Zutaten: Schnitzel (Schwein, Pute, Huhn), Mehl, 1 Becher Schlagobers, Schattseitner oder Wildbacher (in Scheiben geschnitten), Salz, Öl zum Anbraten

Zubereitung: Schnitzel leicht klopfen, salzen, in Mehl wenden und in der Pfanne beidseitig anbraten. Die Schnitzel anschließend in eine feuerfeste Form legen, mit Schlagobers übergießen und im vorgeheiztem Rohr bei 200 Grad 40 Minuten garen. Die Käsescheiben auf die Schnitzel legen und einige Minuten gratinieren. Als Beilage Reis, Nudeln oder Petersilkartoffeln reichen.

Wir wünschen guten Appetit!

Wir freuen uns auf ihre Rückmeldung in unserem Kontaktformular - verraten Sie uns, wie unsere Rezeptideen bei ihnen zu Hause angekommen sind!