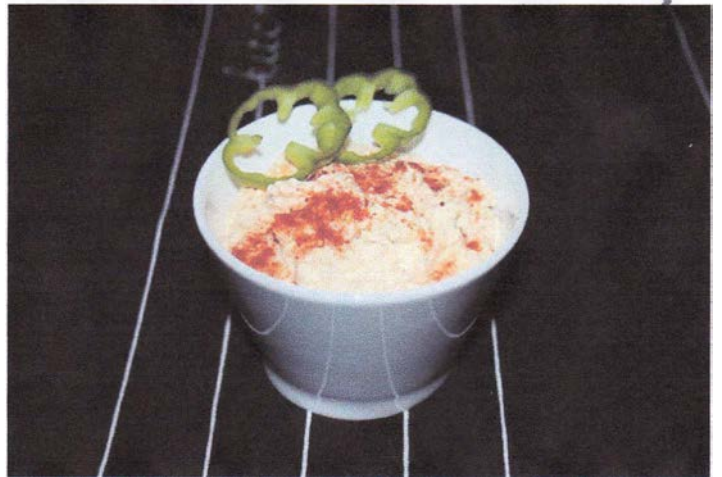


LIPTAUER

Bei Liptauer handelt es sich um einen bekannten und beliebten Brotaufstrich. Ein wunderbares Rezept, dass jeder mag.

Zutaten für 10 Portionen

100 g	Butter
1 Stk	Essiggurkerl
1 EL	Kapern
1 Stk	Knoblauchzehe
1 TL	Paprikapulver
1 Stk	Paprikaschote, rot und klein
1 EL	Petersilie, fein gehackt
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
2 EL	Sauerrahm
1 TL	Senf
250 g	Topfen
2 Stk	Zwiebel, rot



Zubereitung

- 1 Den Topfen mit Sauerrahm, Senf und der aufgeweichten Butter in einer Schüssel gut verrühren - sodass keine Butterklumpen mehr vorhanden sind.
- 2 Nun die geschälten und klein gehackten Zwiebel sowie den geschälten und durch die Knoblauchpresse gedrückten Knoblauch zugeben und gut durchrühren.
- 3 Paprika waschen, putzen und in ganz kleine Stücke würfeln - auch das Essiggurkerl und Kapern fein hacken und alles in die Topfenmasse einrühren.
- 4 Je nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und etwas Paprikapulver würzen und mit fein gehackter Petersilie bestreuen - in den Kühlschrank stellen (für 1-2 Stunden) und danach servieren/aufstreichen.

Tipps zum Rezept

Der Liptauer ist ein klassischer österreichischer Brotaufstrich.

SCHINKENKRAPFEN

Burgenländische Schinkenkrapfen sind der ideale Fingerfood für jede Party.

Zutaten für 8 Portionen

50 g	Butter (flüssig)
1 Stk	Eidotter zum Bestreichen
20 g	Germ (Trockengerm)
2 Stk	Kartoffel
250 g	Mehl
0.125	Milch
1 Prise	Muskatnuss (gerieben)
1 Prise	Salz



Zutaten für die Füllung

1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
5 EL	Sauerrahm
250 g	Schinken

Zubereitung

- 1 Für den Teig wird das Mehl in einer Schüssel mit der flüssigen Butter und dem Germ gut verrührt.
- 2 Jetzt die gekochten Erdäpfel mit einem Kartoffelstampfer stampfen und ebenfalls mit der Milch in die Masse einrühren.
- 3 Die Teigmasse mit etwas Salz und geriebenen Muskat würzen und für eine Stunde zugedeckt, rasten lassen.
- 4 In der Zwischenzeit den Schinken in kleine Würfeln schneiden und mit 5 Esslöffel Sauerrahm vermischen - mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen (ca. 1/2 cm dick) und in Quadrate von ca. 8x4 cm schneiden.
- 6 Auf jede ausgeschnittene Fläche 1 TL der zuvor angerichteten Schinkenmasse geben und das Quadrat zu einem Dreieck zusammenklappen - die seitlichen Nahtstellen gut andrücken.
- 7 Die fertig gefüllten Teigtaschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und die obere Seite mit Eigelb bestreichen - im vorgeheizten Backrohr für 10-15 Minuten bei 200 Grad backen.

APFELCOCKTAIL

Das Rezept für den Apfelcocktail besteht nur aus wenigen Zutaten. Dieser Cocktail ist schnell in der Zubereitung und schmeckt einfach lecker.

Zutaten für 2 Portionen

1	Stk	Apfel
150	g	Lauch
1	Prise	Pfeffer
1	Prise	Salz
1	Becher	Sauerrahm
150	g	Sellerie
1	Schb	Zitrone

Zutaten für die Marinade

1	Schuss	Essig
1	Prise	Salz
1	Schuss	Wasser
1	Prise	Zucker



Zubereitung

- 1 Sellerie, Lauch und einen Apfel stiftelig schneiden und einen Becher Sauerrahm dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2 Einen Schuss Marinade aus Wasser, Salz, Zucker und Essig zufügen.
- 3 Alles umrühren und in Gläser servieren und mit einem Stück Zitrone garnieren.

Tipps zum Rezept

Getoastetes Toastbrot eignet sich gut als Beilage.

Krensuppe

Dieses Rezept hat es in sich: In der Steiermark ist die Krensuppe eine beliebte Delikatesse, die hier einen festen Platz auf dem Speiseplan hat.

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

1.5 l Gemüsefond	1 Prise Salz
130 ml Weißwein	1 Prise Pfeffer
100 g Schalotten	1 Prise Muskatnuss
1 EL Butter	4 EL Kren (frisch geriebenen)
1 Stk. Knoblauchzehe	100 g Schinken
120 g Kartoffeln (mehlige)	8 Scheiben Brot
130 ml Sauerrahm	1 EL Schnittlauch



Zubereitung

1. Für die Krensuppe zunächst Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Schnittlauch waschen, trockentupfen und in kleine Röllchen schneiden.
2. Butter in einem großen Topf zerlassen und die Schalotten darin glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsefond auffüllen. Knoblauch und Kartoffeln dazugeben und ca. 20-30 Minuten kochen lassen.
3. In der Zwischenzeit den Backofen auf 120°C vorheizen. Temperatur der Suppe reduzieren, Sauerrahm unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den geriebenen Kren hinzufügen und die Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren.
4. Das Brot im Backofen einige Minuten lang knusprig backen und in kleine Würfel schneiden. Suppe in Tellern anrichten und mit dem Brot und Schnittlauch bestreuen. Zusammen mit dem Schinken servieren.

Tipp

Zur Krensuppe schmecken auch gebratene Blunzenknödel oder geräuchertes Lachs- und Forellenfilet.



Rotweinsorbet

1,2 kg	Zucker
6	Zimtstangen
2 l	Rotwein
8	Orangen
15	Eiweiss
1,5 l	Wasser

Den Zucker zusammen mit der Zimtstange und dem Wasser aufkochen, bis sich der Zucker ganz gelöst hat und der Zuckersirup klar ist. Dann die Zimtstange entfernen und den Sirup erkalten lassen. Den Sirup mit Rotwein und Orangenschale vermischen.

Das Eiweiß halb steif schlagen, unter den Rotwein ziehen und in einer Metallschüssel 3 Stunden gefrieren lassen.

Eisenstädter Rahmgeschnetzeltes



Zubereitet in: 50 min **Portionen:** 3 **Schwierigkeit:** mittel

Zutaten

60 dag Schweinefilet blättrig geschnitten
8 dag Zwiebel
8 dag rote Parikaschoten
0,1 l Welschriesling
0,1 l Obers
0,1 l Sauerrahm
2 Eidotter
Salz
Pfeffer
edelsüßer Paprika
1 feinst gehackte Pfefferoni
etwas Rindsuppe

Zubereitung

1. Das Fleisch salzen, pfeffern, in heißer Butter kurz anbraten. Aus dem Topf nehmen, warm stellen.
2. Im verbliebenen Fett die kleinwürfelig geschnittenen Paprikaschoten und Zwiebel bis zum Farbenehmen dünsten. Das Fleisch dazugeben, paprizieren, durchrühren, unter Zugießen von Wein, und nach Bedarf von Suppe, fast weichdünsten.
3. Obers, Eier und etwas Rahm versprudeln, in das Gericht einrühren (legieren), kurz leicht aufkochen lassen. Nach Geschmack mit Salz und Pfefferoni abschmecken. Mit Sauerrahm garnieren.
Dazu empfehlen sich als Begleiter hausgemachte Nockerln, gartenfrischer Salat und ein fruchtig, trocken ausgebauter Welschriesling Kabinett.

TOPFENSCHNITTEN

Für Besuch oder einfach zum Kaffee, schmecken Topfenschnitten ganz bestimmt. Ein Rezept das immer wieder gerne gebacken wird.

Zutaten für 4 Portionen

1	Pk	Backpulver
5	Stk	Dotter
5	Stk	Eiklar
200	g	Mehl
125	ml	Öl
250	g	Staubzucker
125	ml	Wasser



Zutaten für die Creme

100	g	Früchte nach Saison
2	Pk	Qimiq
100	ml	Schlagobers
100	g	Staubzucker
1	Pk	Topfen (fein)

Zubereitung

- 1 Dotter, Zucker, Öl und Wasser in einer Schüssel schaumig rühren. Eiklar zu Schnee schlagen. Mehl mit Backpulver vermischen und abwechselnd den Eischnee und das Mehl unterheben.
- 2 Die Masse auf ein befettetes und bemehltes Backblech streichen. Bei 200°C ca. 35 Min. backen.
- 3 Für die Creme das Qimiq, Topfen, Schlagobers und Zucker in einer Schüssel mit dem Mixer verrühren. Sorgfältig die Früchte unterrühren.
- 4 Den fertig gebackenen Teig auskühlen lassen und in der Mitte (der Breite nach) durchschneiden. Einen Teil mit Marillenmarmelade bestreichen, danach die Creme verteilen und den zweiten Teil drauf setzen. Mit Staubzucker bestreuen.

Tipps zum Rezept

Zur Fülle kann 200g Vanillepudding hinzugefügt werden für einen noch besseren Geschmack.