

Rezepte Magische Weihnachten 2019

Von Glücksfischen und Weihnachtsengeln

Groß Enzersdorf

Rezepte von Bäckerei MüllerGartner

Glücksfische

200g Mehl, 130g Butter, 70g Staubzucker, 1 Dotter, Salz

Marillenmarmelade zum Bestreichen.

250g Marzipan zum Belegen.

Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbteig bereiten und mindestens 1 Stunde rasten lassen. Danach den Teig ca. 4mm dick ausrollen und mit einem Ausstecher in Fischform Kekse ausstechen. Die Kekse bei 180 Grad 10 - 15 min. backen.

Marzipan messerrückendick ausrollen und wie Kekse ausstechen. Ausgekühlte Kekse mit Marillenmarmelade bestreichen und mit den Marzipanfischen belegen.

Nougattaler

200g Mehl, 200g Butter, 100 g Staubzucker, 100g geriebene Haselnüsse

Nougatcreme zum Füllen

100g Schokolade zum Verzieren

Die angegebenen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und mindestens 1 Stunde kalt stellen. Teig 3 - 4 mm dick ausrollen und runde Taler ausstechen. Bei 170 Grad ca. 12 min. backen. Die Hälfte der ausgekühlten Kekse mit Nougatcreme bestreichen und mit der 2. Hälfte belegen. Danach die Taler mit geschmolzener Schokolade verzieren.

Butterbrote

200g Mehl, 110g Butter, 80g Staubzucker, 1 Dotter, 70 g erweichte Schokolade, 1

Packerl Vanillezucker

Himbeermarmelade zum Bestreichen

2 Dotter, 100g Staubzucker zum Bestreichen

Für die Butterbrote aus den angegebenen Zutaten einen Mürbeteig zubereiten. Den Teig in eine etwa 3 cm dicke Rolle formen und mindestens ein halbe Stunde rasten lassen. Die Rolle in 3 – 5 mm dicke Scheiben schneiden. Bei 180 Grad ca. 10 - 12 min. backen. Für die Glasur die Dotter und den Staubzucker zusammenmischen. Die kalten Butterbrote mit Himbeermarmelade bestreichen. Anschließend die Glasur über die Marmelade streichen sodass noch ein brauner Rand zu sehen bleibt. Die Butterbrote trocken lassen.

Rezepte Orth an der Donau, Maria Wiesbauer

Burgenland Kipferl

Teig:

250 g Butter

1 Prise Salz

1/8 l Milch

400 g Mehl

25 g Staubzucker

1 Packerl Gern

3 Dotter

Alle Zutaten, die Germ fein zerbröseln zu einem glatten Germteig verkneten. Kurz rasten lassen und dann weiter verarbeiten.

Schneemasse:

3 Eiklar

200 g Staubzucker

200 g geriebene Haselnüsse

Die Eiklar aufschlagen und nach und nach den Staubzucker einfließen lassen und steif aufschlagen. Den Teig sogleich ca. 4 mm dick ausrollen und mit der Schneemasse bestreichen. Die Nüsse darüber streuen. Den Teig einrollen und mit einem runden Ausstecher halbmondförmige Kipferl ausstechen. Auf Backblech legen und im Backrohr bei 180 Grad ca. 15 - 20 min. backen. Die Kipferl noch heiß vom Blech und sofort mit Staubzucker bestreuen.

Linzer Augen

300 g Mehl

200 g Butter

100 g Zucker

1 Packerl Vanillezucker

2 Dotter

Marmelade zum Füllen

Staubzucker zum Bestreuen

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und diesen ca. 2 Stunden rasten lassen. Den Teig dünn ausrollen und zu runden Keksen mit gezacktem Rand ausstechen. Die Hälfte davon noch zusätzlich mit den 3 typischen Löchern versehen. Die Kekse bei ca. 180 Grad hellgelb backen.

Die ausgekühlten ganzen Kekse mit Marmelade bestreichen, die gelochten Scheiben darauf setzen und die Linzer Augen mit Staubzucker bestreuen.

Weihnachtsmenü Gasthaus Ludl Groß-Enzersdorf

Gänseleber auf Apfelscheibe

1 Apfel
1 Gänseleber
Butter
Öl
Salz
Majoran
1 Scheibe Schwarzbrot
Knoblauchbutter

Schwarzbrot toasten und mit Knoblauchbutter bestreichen. Apfel in Scheiben schneiden und entkernen. Butter erhitzen und Apfelscheiben darin anbraten. Gänseleber in Scheiben schneiden und in heißem Öl kurz anbraten. Danach mit Majoran und Salz würzen. Gänseleber auf Apfelscheibe legen und mit Knoblauchbrot servieren.

Gebrautes Weihnachtsgansl

1 Gans
Salz
Pfeffer
1 Apfel

Die Gans mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Flügel beim mittleren Gelenk abtrennen und mit einem ganzen Apfel füllen. Gans mit Flügel auf Blech legen und mit Wasser befüllen. 2,5-3 Stunden beidseitig braten. Anschließend zerteilen und mit dem entstanden Saft anrichten.

Rotkraut

1 Kopf Rotkraut
Salz
Pfeffer
1 EL Zucker
1/8l Rotwein
1/8l Apfelsaft
1/8l Orangensaft
1 Schuss Wasser
1 Zimtstange
1 EL Preiselbeeren

Rotkraut fein schneiden, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. In einen großen Kochtopf geben und mit Apfel und Orangensaft, Wasser und Rotwein aufgießen. Zimtstange und Preiselbeeren dazu geben. Danach mindestens 35 Minuten weich kochen.

Erdäpfelknödel

1 kg mehligere Erdäpfel

2 Eier

200g Mehl

25g Grieß

Salz

Muskatnuss

Die Erdäpfel kochen, schälen und noch warm durch eine Presse drücken. Die zerdrückten Erdäpfel mit Mehl, Grieß, Eier, Salz und Muskatnuss gut verkneten. Anschließend Knödel formen und in Salzwasser ca. 20 min. köcheln lassen.

Fischsuppe vom Karpfen /Orth an der Donau

2 Filets vom Karpfen
3 Zwiebeln
5 Knoblauchzehen
Butter
1 Bund Wurzelwerk
Salz, Pfeffer
1 Chilischote
1l Fischfond
250g Paradeiser
1 Stange Lauch

Karpfenfilet schröpfen und in gefällige Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch würfeln und in Butter anschwitzen. Wurzelwerk und Chilischote in kleine Stücke schneiden und dazu geben. Mit Fischfond aufgießen und mit Salz und Pfeffer würzen, 10 min kochen. Danach die Karpfen-Stücke hinzu und weitere 20 min kochen. Zuletzt geviertelte Paradeiser, Lauch in Scheiben geschnitten hinzufügen und aufkochen lassen. Eventuell nachwürzen. Mit Weißbrot servieren.

Karpfengulasch /Groß Enzersdorf

2 Karpfenfilets
Öl
4 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
2 EL Paradeismark
Paprikapulver
Salz, Pfeffer
Chilipulver
Paprika
Fischfond
Petersilie
je 1 roter und gelber Paprika
2 EL Mehl
1/8l saurer Rahm

Zwiebel und Knoblauch klein schneiden und in heißem Fett anbraten. Die klein geschnittenen Paprikastücke dazu anrösten. Salz, Pfeffer, Paprika und Chili dazu geben, kurz anrösten. Das Paradeismark dazu geben und mit Fond aufgießen. Die Karpfenfilet in Stücke schneiden, anrösten. In die Gemüsemischung Mehl und sauren Rahm einrühren. Nicht mehr kochen lassen und dann die angebratenen Karpfenstücke dazu geben, unterheben und gleich servieren.