

Resteverarbeitung zu Ostern

Eierkren bzw Eiersalat

Der Eiersalat mit vielen Gesichtern:

Zu uns gehört der Eierkren zur Osterjause aber auch danach zur Grean, um den vielen Ostereiern eine Verwertung zu zuteilen oder dann später mit dem ersten Spargel oder aber auch mit gehacktem Schinken vermengt...egal in welcher Variation – echt gut!

4 hart gekochte Eier

1/8 – ¼ l Sauerrahm

1 EL Senf

1 EL Öl

1 EL Essig

Salz und Pfeffer nach Geschmack

1 geraspelter Apfel

für den Eierkren ca. 50 g geriebener Kren.

Eier hacken und mit den anderen Zutaten vermengen.

Schinkenmus

200 g Schinken

4 Blatt Gelatine

100 ml Gemüsesuppe (oder Kochwasser vom Schinken bzw Geselchtem)

150 g Creme fraiche

100g geschlagenes Schlagobers

zu Ostern darf auch etwas gerissener Kren dazu

Schinken (und Kren) am besten mit der Flüssigkeit in einem Cutter mixen.

Gelatine einweichen, ausdrücken und in etwas warmer Suppe auflösen mit ein bisserl Creme fraiche verrühren und den Rest mit dem geschlagenen Obers in die Schinkenmasse rühren gut abschmecken. Eine Form mit Frischhaltefolie auslegen – Schinkenmus einfüllen und einige Stunden vor dem Servieren kalt stellen.

Pofesen (Rezept aus meinem neuen Buch „Die Bauernküche“)

8 Scheiben vom Osterstriezel oder von der Osterpinze oder vom Osterbrot

Für den Teig:

120g Mehl

1 TL Weinsteinbackpulver

80 ml -100ml prickelndes Mineralwasser (man kann auch halb Milch, halb Wasser nehmen)

1 Ei

zum Füllen: zb Zwetschkenmarmelade,

zum Ausbacken: Mir schmeckt am besten Butterschmalz

Zimt und Zucker zum Bestreuen

Das Brot mit Marmelade bestreichen und immer 2 Scheiben zusammensetzen.

Für den Teig alle Zutaten glattrühren, dann die zusammengesetzten Brote durchziehen und im heißen Fett ausbacken.