

AUFGETISCHT - DAS LEITHAGEBIRGE

KRAUTFLEISCH (für 4 Personen)

Rezept von Max Stiegl, Gut Purbach/Purbach

Zutaten:

400 g Mangalitza-Schweineschulter,
2 EL Schweineschmalz,
2 Zwiebeln,
2 Knoblauchzehen,
15 g Paprikapulver,
250 ml Suppe,
300 ml dunkles Bier,
Salz, Pfeffer
1 TL Kümmel,
2 TL Majoran,
800 g Sauerkraut (entwässert),
etwas Chilipulver

Garnitur:

Etwas Limettenabrieb,
4 TL Sauerrahm,
etwas frischer Schnittlauch

Zuerst das Fleisch in Würfel schneiden und in Schweineschmalz anbraten. Anschließend herausnehmen, die Zwiebeln feinwürfelig schneiden und in dem Topf mit dem Schmalz anrösten.

Knoblauch fein schneiden und etwas mitanschwitzen lassen. Das Paprikapulver zugeben und ganz kurz mitrösten, so dass ein schönes Aroma entsteht. Das Fleisch wieder beifügen und so viel Suppe zugießen, bis alles bedeckt ist. Das dunkle Bier zugießen, mit Salz, Kümmel und Majoran würzen und ca. 40 Min. dünsten lassen. Nicht zudecken, sonst kann der Alkohol nicht verdampfen. Das Sauerkraut, etwas Pfeffer und eine Prise Chilipulver begeben und bei Bedarf mit etwas Flüssigkeit ergänzen. Das Ganze noch einmal aufkochen lassen.

Zum Schluss das Krautfleisch in einer Schüssel anrichten, etwas Limettenabrieb, frisch geschnittenen Schnittlauch und eine Sauerrahmflocke dazugeben und servieren.

TATAR MIT WILDKRÄUTERN (für 4 Personen)

Rezept von Angelika Unger, Biohof Unger/Mannersdorf

Zutaten:

1 kleine Zwiebel,
40 g Maiswaffeln,
2 TL Kapern,
3 Essiggurken,
2 TL scharfer Senf,
1 EL Tomatenmark,
1 TL Kräutersalz,
3 EL Olivenöl,
1 Prise Zucker,
120 ml Wasser,
1 Handvoll Wildkräuter,
1 EL Hagebuttenpulver

Zwiebel schälen und grobwürfelig schneiden. Maiswaffeln grob zerbröseln.

Beides mit Kapern, Essiggurken samt 1 EL Essiggurkensud, Senf, Tomatenmark, Kräutersalz, Olivenöl, Zucker und zerkleinerten Wildkräutern mischen.

In einem Standmixer oder mit dem Pürierstab grob pürieren. Dann 120 ml Wasser dazugeben und das Ganze noch einmal gut pürieren.

Das Tatar mit Salz und Pfeffer abschmecken und dann noch gut 2 Std. durchziehen lassen.

BANDNUDELN IN WILDKRÄUTERSAUCE MIT KNUSPRIGEN SPITZWEGERICHT-KNOSPEN (für 2 Personen):

Rezept von Angelika Unger, Biohof Unger/Mannersdorf

Zutaten:

2 Handvoll Wildkräuter,
Bandnudeln für 2 Personen,
2-3 Knoblauchzehen,
3 EL Olivenöl,
60 g geriebener Käse (Sorte nach Geschmack),
3 EL Schlagobers,
Salz, Pfeffer,
2 EL Kochwasser von den Nudeln,
Spitzwegerich-Knospen,
1 EL Butter

Bandnudeln kochen. Wasser in einem Topf erhitzen, Wildkräuter und Knoblauch 3-4 Min. kochen. Wildkräuter und Knoblauch in einen Mixer geben und mit Olivenöl, Käse, Schlagobers, 2 EL Nudelkochwasser, Salz und Pfeffer zu einer cremigen Sauce mixen.

Spitzwegerich-Knospen in einer Pfanne mit etwas Butter knusprig anbraten.

Bandnudeln und Sauce vermischen und im Topf noch etwas erwärmen. Mit Knospen und Blüten toppen und mit Wildkräutersalat servieren.