

Magische Ostern im Pielachtal

Karfreitagsstriezel

Herta Gansch, Kirchberg an der Pielach

500g Mehl glatt

100g Zucker

100g Butter weich

250ml Milch lauwarm

1 P. Trockengerm

1 Ei (das Ei kann auch ein vorjähriges Karfreitags- oder Gründonnerstags-Ei sein)

3 Dotter

1 P. Vanillezucker

Salz

100g Rosinen

Hagelzucker

1 Ei zum Bestreichen

Zubereitung:

Alle Zutaten zusammenkneten, ca. 1 Stunde gehen lassen. Dann einen Zopf flechten und nochmal ca. 20 Minuten rasten lassen.

Mit einem geschlagenen Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

Danach den Striezel ca. 40 Minuten bei 180°C backen.

Ostermenü,

Gasthaus Kemetner, Schwerbachgegend 27, 3204 Kirchberg

Vorspeise

Gebackenes Ei im grünen Nest

Zutaten:

4 Eier

1 geschlagenes Ei

Mehl

Brösel

Essig, Öl

Dirndlkren

Salz, Pfeffer

grüner Salat

Bärlauch, Löwenzahn, Schafgarbe

Rinderschinken

Zubereitung:

Die Eier weich kochen, in Mehl, geschlagenen Ei und Brösel wenden und in heißem Öl backen.

Salat und Kräuter auf einen Teller anrichten, aus Dirndlkren, Essig, Öl, Salz, Pfeffer ein Dressing zubereiten und über den Salat geben. Rohschinken und gebackenes Ei dazu anrichten.

Lammrouladen mit Bärlauchnockerl

Zutaten Lammrouladen:

Pro Person ein Lammschnitzel

Salz, Pfeffer,

Senf

Schinken

Gurkerl

Speck

Karotten

Sellerie

Öl

Mehl und Schlagobers

Zwiebel,

Karotten,

Sellerie,

Thymian,

Rosmarin,

Knoblauch,

Kümmel

Suppe

Zubereitung:

Lammschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und eine Seite mit Senf bestreichen.

Mit einer Scheibe Schinken belegen darauf in Stifte geschnittene Gurkerl,

Karotten, Sellerie und Speck. Rouladen formen und in heißem Öl anbraten.

Zwiebel, Karotten, Sellerie in Würfel schneiden, je ein Zweig Thymian, Rosmarin,

3 Zehen Knoblauch, etwas Kümmel dazu und mit Suppe aufgießen. Im Rohr ca.

1 Stunde dünsten. Dann die Rouladen warm stellen. Den Saft abseihen und mit

Mehl und Schlagobers binden.

Bärlauchnockerl

Zutaten:

2 Eier

50g Pesto

Salz

1/8 l Wasser

1/16 l Öl

200g Mehl

Zubereitung:

Eier, Pesto, Salz, Wasser, Öl, Mehl gut abschlagen und durch ein Nockerlsieb in kochendes Salzwasser streichen und kurz aufkochen. Nockerl abseihen und mit Rouladen und Saft anrichten.

Eis Dirndl Knödel

Zutaten:

Vanilleeis

Dirndlmarmelade

Butter

Brösel

Schlagobers

Dirndlsaft

Dirndl eingelegt

Zubereitung:

Vanilleeis mit Eisportionierer zu Kugel formen, mit einen kleinen Löffel Dirndlmarmelade füllen. Butter in einer Pfanne schmelzen und mit Brösel vermengen. Die gefüllten Eisknödel in Butterbrösel wälzen und einfrieren. Die gefrorenen Knödel auf Teller mit Schlagobers, Dirndlsaft und eingelegten Dirndl garnieren.