

Magische Weihnachten an der Moststraße
17.12.2023 – ORF 2 - 16h

REZEPTE

Pofesen

von Maria Kuffner, Ernsthofen

Zutaten:

500 ml Milch
200 g Mehl
6 Eier
Salz

1 Wecken Weißbrot vom Vortag
Powidl
Most
Öl

Zubereitung:

Für den Teig Milch, Mehl, Eier und Salz mit dem Schneebesen glattrühren. Den Teig mindestens 10 Minuten stehen lassen. Es soll ein dickflüssiger Teig entstehen. Das Weißbrot in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Jeweils 2 Scheiben mit Powidl bestreichen und zusammensetzen. Die zusammengesetzten Scheiben kurz in Most-Wasser Gemisch tunken. Anschließend in den Pofesen-Teig eintauchen. Die Pofesen in heißem Öl schwimmend, goldbraun herausbacken. Die warmen Pofesen mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Mostkekse

von Birgit Hinterbuchinger, Winklarn

Zutaten:

250 g Butter
250 g Mehl glatt
Salz
3 EL Most
Himbeer- oder Ribiselmarmelade
Staubzucker

Zubereitung:

Mehl, Butter und Salz verbröseln und mit dem Most zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig ca. 2 Stunden kühl rasten lassen. Anschließend den Teig messerrückendick ausrollen. Runde Kekse ausstechen (4 – 5 cm Durchmesser), in die Mitte einen Teelöffel Marmelade setzen. Die Scheiben halbkreisförmig zu Taschen zusammenschlagen. Die Ränder gut andrücken. Die Kekse bei 180°C im Backrohr goldbraun backen. Die warmen Kekse mit Staubzucker bestreuen. Auch die einfache Variante ohne Marmelade ist möglich.

Menü:

- **Pastinakensuppe mit Croûtons**
- **Geschmorte Hirschschulter**
- **Sauerrahmschnitte**
- **Rahmkohl**
- **Crème Brulée**

von Stefan Bachler, Kematen, Gasthaus Bachlerhof

Pastinakensuppe mit Croûtons

Zutaten:

300 g Pastinaken
300 g Zwiebeln
1 L Geflügel -oder Gemüsefond
250 ml Schlagobers
125 ml Weißwein
Salz, Pfeffer
Muskat
Weißbrot

Zubereitung:

Pastinaken und Zwiebeln würfelig schneiden und in etwas Butter anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Weißwein ablöschen. Danach Geflügelfond und Schlagobers dazu und so lange köcheln, bis die Pastinaken weich sind. Zuletzt die Suppe mit einem Stabmixer mixen und mit Muskat abschmecken. Für die Croûtons das Weißbrot entrinden und in Würfel schneiden. Die Weißbrotwürfel in heißer Butter goldbraun rösten.

Geschmorte Hirschschulter

Zutaten:

2 kg Hirschschulter
200 g Karotten
200 g Zwiebeln
200 g Sellerie
1 EL Tomatenmark
500 ml Rotwein
1 L Rindsuppe
Salz, Pfeffer
Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Lorbeerblätter
Maizena zum Binden

Zubereitung:

Hirschschulter mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Öl scharf anbraten und aus dem Topf nehmen. Karotten, Sellerie und Zwiebeln in Würfel schneiden, anrösten. Das Tomatenmark untermischen. Mit Rotwein ablöschen. Danach mit Rindsuppe auffüllen. Fleisch, Wacholder, Pfefferkörner und Lorbeer dazu geben und ca. 1,5 Stunden schmoren. Wenn das Fleisch weich ist, rausnehmen und warmstellen. Die Sauce abseihen und mit etwas Maizena binden. Zuletzt die Sauce abschmecken.

Sauerrahmschnitten

250 ml Rahm
5 Eier
5 Semmeln – geschnitten
Salz, Pfeffer
Muskat
Butter

Zubereitung:

Alle Zutaten vermengen und etwas stehen lassen. Die Semmelmasse auf eine Frischhaltefolie geben und zu einer Rolle drehen.

Die Rolle in siedendes Wasser einlegen und ca. 45 Minuten kochen.

Zuletzt die gekochte Semmelrolle in Scheiben schneiden und in etwa Butter auf beiden Seiten anbraten.

Rahmkohl

1 Kohlkopf
50 ml Gemüsefond
1 Becher Creme fraîche
50 ml Milch
2 EL Mehl
Salz, Pfeffer
Muskat

Zubereitung:

Kohl putzen und in Streifen schneiden. Den Kohl in Gemüsefond weichdünsten.

Mehl, Creme fraîche und Milch verrühren, zum Kohl geben und kurz aufkochen.

Zuletzt den Rahmkohl mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Crème Brulée

200 g Zucker
500 ml Milch
500 ml Schlagobers
6 Eier + 2 Dotter
1 EL Vanillezucker
2 Bio-Orangen, Abrieb

Kristallzucker zum Bestreuen

Vanilleeis, Orangenfilet und gehackte Pistazien

Zubereitung:

Alle angegebenen Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Stabmixer mixen. Die Creme in Schälchen füllen, auf ein Blech stellen, mit Frischhaltefolie abdecken und im Dampfgarer bei 75°C ca. 40 Minuten garen.

Die ausgekühlten Schalen in den Kühlschrank stellen und noch 4-5 Stunden durchkühlen lassen.

Vor dem Servieren die Creme mit Kristallzucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen. Die Schälchen auf einen Teller stellen, 1 Kugel Vanilleeis dazu, mit Orangenfilet belegen und gehackten Pistazien bestreuen.