

Magische Ostern im Marchfeld - Rezepte

Sonntag, 28.3.2021 - 16.00 Uhr - ORF 2

Striezel

von Martha Staudigl/Weikendorf

500 g Dinkelmehl

100 g Butter

250ml Milch

35 g Germ

1 EL Salz

60 g Staubzucker

1 EL Rum

1 Ei

1 Eidotter

Abgeriebene Zitronen und Orangenschale

Die Milch leicht erwärmen und die Butter darin schmelzen, die Germ hineinbröseln und gut verrühren. Die anderen Zutaten in eine Rührschüssel geben, die Milchmischung dazu und mit dem Knethaken mind. 5 Minuten abschlagen. Danach den Germteig mit den Händen ordentlich durchkneten. Den Germteig in eine Schüssel geben, mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

Den Teig nochmals kräftig kneten, in 3 Teile teilen und damit einen Striezel flechten. Den Striezel mit Eiklar bestreichen.

Wenn man möchte, kann man den Striezel mit Hagelzucker oder mit gehobelten Mandeln bestreuen.

Den Striezel bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen.

Joghurttorte

von Evelyn Suritsch/Wagram a. d. Donau

3 Eier
150g Staubzucker
125 g Mehl
70 g Öl
1 Messerspitze Backpulver

Ganze Eier mit Zucker schaumig rühren, Öl dazu und nochmals kräftig abschlagen. Mehl mit Backpulver vermengen und in die Eimasse einmengen. Die Biskuitmasse bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen.

Zutaten Fülle:

500 ml Joghurt
100 g Staubzucker
250 ml Schlagobers
3 EL Rum
1 Pkg. Vanillezucker
8 Blatt Gelatine
1 Zitrone - Saft

Zutaten Überguss:

125 ml Eierlikör
1 Blatt Gelatine

Joghurt, Zitronensaft, Staub- und Vanillezucker verrühren und geschlagenes Obers daruntermischen. Gelatine einweichen, in warmen Rum auflösen und zügig in die Masse rühren. Um den Biskuitboden einen Tortenring legen, die flüssige Joghurtmasse darauf verteilen. Die Torte ca. 3 Stunden in den Kühlschrank, damit die Joghurtcreme fest wird. Für den Überguss die Gelatine in Wasser einweichen, den Eierlikör erwärmen und die ausgedrückte Gelatine einrühren. Den Eierlikörüberguss auf die feste Joghurtmasse geben. Die Torte nochmals ca. 1 Stunde kaltstellen. Die fertige Torte mit österlichen Figuren aus Zucker oder Marzipan verzieren.

Erdäpfelcremesuppe mit Morcheln und Weißbrotcroupons

von Sigfried Kramreiter/Eckartsau

700 g Erdäpfel
1 Zwiebel
500 ml Milch
125 ml Schlagobers
250 ml Gemüsesuppe
2 EL Creme fraîche
Salz, Pfeffer
je eine Messerspitze Majoran, Muskatnuss, Kümmel gemahlen
Öl, Butter
eine Handvoll frischer Morcheln
4 Scheiben Toastbrot

Die frischen Morcheln schneiden. Sollten getrocknete Morcheln verwendet werden, diese 2-3 Stunden in Wasser einweichen. Erdäpfeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel kleinschneiden und in etwas Butter leicht anrösten, die gewürfelten Erdäpfel dazu und mit Milch und Suppe aufgießen. Mit Salz, Pfeffer, Majoran, Muskatnuss und Kümmel würzen und eine halbe Stunde kochen lassen. Danach die Morcheln in etwas Butter leicht anrösten. Die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren. Creme fraîche, bei getrockneten Morcheln das Morchelwasser und das Obers dazu und nochmals pürieren. Toastbrot entrinden, in kleine Würfel schneiden. Öl und Butter erhitzen und die Brotwürfel darin goldgelb bräunen. Die Erdäpfelsuppe mit den Morcheln und den Croupons anrichten.

Frischlingsschlögel vom Wildschwein

von Sigfried Kramreiter/Eckartsau

2 Frischlingsschlögel - ausgelöst
1 Zwiebel
2 Karotten
½ Sellerie
Salz, Pfeffer
250 ml Tomatensaft
250 ml Rotwein
Je ein Zweig Thymian, Rosmarin
Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Pimentkörner
500 ml Rindsuppe
1 EL Mehl

Die Schlögel mit Salz und Pfeffer würzen, in Öl auf allen Seiten kräftig anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf die Seite stellen. Zwiebel und Wurzelwerk würfelig schneiden. In die Pfanne etwas Öl dazu, Zwiebel und Wurzelwerk anrösten, danach die Schlögel hineingeben. Das Ganze mit Tomatensaft, Rotwein, Essig und Suppe aufgießen. Mit den übrigen Gewürzen kräftig würzen und ca. 1,5 Stunden

dünsten. Anschließend Fleisch herausnehmen und warm stellen. Wasser mit Mehl gut verrühren. Den Saft durch ein Sieb abgießen, mit Wasser-Mehlgemisch vermengen und aufkochen. Frischlingsschlögel in Scheiben schneiden und mit dem Saft, grünen Spargel und Bärlauchspätzle anrichten.

Grüner Spargel und violetter Spargel

500 g grüner/violetter Spargel
Öl

Spargel waschen, unten etwas abschneiden und in 3-4 Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Spargelstücke darin ca. 4 Minuten scharf anbraten.

Bärlauchspätzle

50 g Bärlauch
400 g Mehl glatt
3 Eier
200 ml Wasser
1 TL Salz
1 Messerspitze Muskatnuss

Bärlauch waschen und sehr fein schneiden. Mehl, Wasser, Eier, Salz, Muskatnuss und Bärlauch gut verrühren. In einen großen Topf Salzwasser erhitzen. Den Teig durch ein Spätzlesieb in das kochende Wasser drücken, aufkochen lassen und abseihen.

Osterbrot-Kruch

von Sabine Rauch/Weikendorf

1 kg Mehl glatt
700 ml lauwarmes Wasser
20 g Salz
21 g Germ
1 EL Zucker

Alle Zutaten vermischen, gut durchkneten und mindestens 1 Stunde - gerne auch länger, bis zur Weiterverarbeitung ruhen lassen. Anschließend den Teig in 7 - 10 Stücke teilen und zu Kugeln formen. Die Teigkugeln in eine gefettete Tortenform legen. Auf die Teigkugeln gefärbte Eier setzen und ca. 1 Stunde backen.

Gefüllte Eier auf Schinken

von Andreas Block

6 Eier
1 EL Mayonnaise
1 EL Senf
Salz
Pfeffer
Schinken
Salatblätter
Essiggurken

Die Eier hart kochen, auskühlen lassen, schälen, der Länge nach aufschneiden und die Dotter herausgeben. Die Dotter mit einer Gabel zerdrücken, Mayonnaise, Senf, Salz und Pfeffer nach Geschmack dazu und gut verrühren. Die Dottermasse in einen Spritzsack füllen und auf die leeren Eihälften dressieren. Auf einen Teller Salatblätter und Schinken geben, die gefüllten Eier daraufsetzen und mit Essiggurken garnieren.

Lammkoteletts mit Rosmarinkartoffeln

4 Lammkotelett
Olivenöl
Salz
Pfeffer
3 Knoblauch Zehen
Thymian
Rosmarin
250 ml Rindsuppe

Die Koteletts ca. 12 - 24 Stunden in Olivenöl einlegen, danach mit zerdrücktem Knoblauch, gehackten Rosmarin und Thymian, Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Öl erhitzen und die gewürzten Koteletts auf beiden Seiten anbraten. Danach mit Rindsuppe aufgießen und 20 - 30 Minuten fertig braten.

500 g speckige Kartoffeln
1 EL Butter
Rosmarin - frisch oder getrocknet
Salz, Pfeffer

Kartoffeln kochen, schälen und der Länge nach in Stücke schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln knusprig anbraten. Rosmarin darüber und mit Salz und Pfeffer würzen.