

Zurück zur Natur - Schmirntal

Vogelbeer-Pralinen (ca. 30-40 Stück)

Rezept von Hany Plattner-Dvorak/Thumeserhof, 6154 Schmirn

Zutaten:

3-4 EL kandierte Vogelbeeren (200g frische Vogelbeeren/100g Zucker)
1 Prise Salz
ev. Rosenblütenwasser
120 g Dattelmus
Pralinhohlkörper
Kuvertüre zum Verschließen der Pralinen

Zubereitung:

Kandierte Vogelbeeren: 200 g frische Vogelbeeren abzupfen, waschen und mit ca. 100 g Zucker und 200 ml Wasser auf mäßiger Flamme unter Rühren solange einkochen, bis eine braune Masse entstanden ist. Die kandierte Vogelbeer-Masse (davon 3-4 EL) fein mixen.

Die Dattelmasse im Wasserbad erwärmen und die Vogelbeer-Masse einrühren. Dies mit dem Schneebeesen zu einer geschmeidigen Masse vermengen.

Die Ganache wird dann mit Rosenblütenwasser abgeschmeckt.

Ist die Ganache auf ca. 30 °C abgekühlt, können die Hohlkörper damit befüllt werden. Dafür die Masse in einen Spritzsack füllen und Masse ein die Hohlkörper einfüllen.

Nach der Trockenzeit die Pralinen mit zerlassener Kuvertüre verschließen und dekorieren.

Herrengröstl (4 Portionen):

Rezept von Katrin Früh/Gasthof Olpererblick, 6154 Schmirn

Zutaten:

800 g festgekochte Kartoffeln
2 Zwiebel
50 g Butterschmalz
4 Eier
500 g gekochtes Rindfleisch
Salz, Pfeffer
Majoran
frische Petersilie, gehackt

Zubereitung:

Die Kartoffel in der Schale weichkochen, am besten am Vortag.

Mit der Schale in Scheiben schneiden.

Gekochtes Rindfleisch in Würfel schneiden (am besten kurz in kaltem Wasser erkalten lassen, das Fleisch lässt sich dann besser schneiden).

Zwiebel in Streifen schneiden.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebel hell anrösten, gleich darauf Erdäpfel und Fleisch dazugeben und gut goldgelb anbraten.

Mit Salz, Pfeffer, Majoran würzen. Gehackte Petersilie darüberstreuen.

Aus den Eiern Spiegeleier bereiten und das Gröstl damit garnieren.