

3. Gänge-Menü

Suppe mit Brandteigkrapferln:

- Brandteig: 1/8 Liter Wasser, Salz, 3 dag Butter, 8 dag Mehl, 2 Eier

Zubereitung: Wasser, Salz und Butter aufkochen, danach das Mehl hinzufügen und den Teig rühren bis er glatt ist und sich vom Gefäß löst. Masse überkühlen lassen und die versprudelten Eier kleinweise einrühren. Den Teig immer glatt rühren, danach ½ h rasten lassen.

Backblech leicht befetten und mit Wasser bespritzen, danach mit dem Teelöffel kleine Krapferl auf das Blech setzen, in die heiße Röhre schieben und bei Mittelhitze backen. Dabei das Rohr 10 min nicht öffnen. (Quelle: Mein erstes Kochbuch von Müller-Walser, Seite 43, GR 11)

- Suppe: siehe Kochmappe

Rindsrouladen:

- Zutaten: 4 Schnitzel, Salz und Pfeffer, Senf, 5 dag Speck oder Wurst, 1 Essiggurkerl, 1 Karotte, 3 dag Fett, Zwiebel, etwas Mehl, Rahm und evtl. Rotwein

- Zubereitung: Schnitzel klopfen, mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Senf bestreichen und mit Streifen von Speck oder Wurst, Essiggurken und Karotten belegen; danach einrollen und mit einem Zahnstocher zusammenstecken. Die Rouladen werden nun im heißen Fett mit Zwiebeln rundherum angebraten und mit Mehl gestaubt. Mit Wasser oder Suppe aufgießen und weichdünsten. Vor dem Anrichten die Sauce abschmecken und mit Rahm und evtl. Rotwein verbessern. (Quelle: Mein erstes Kochbuch von Müller-Walser, Seite 69)

Als Beilage esse ich am liebsten Kroketten und grünen Salat.

Marillenpalatschinken:

- Teig: 12 dag Mehl, Salz, 1 Ei, ¼ l Milch
- Zubereitung: Das gesalzene Mehl wird in einer Schüssel mit einem Teil der Milch glatt gerührt, dann wird das Ei und die übrige Milch eingerührt.

Etwas Fett/Öl in eine Pfanne geben und sehr heiß werden lassen; einen Schöpfer Teig in die Mitte geben und durch Drehen der Pfanne gleichmäßig den Teig verteilen, sodass ein dünner Boden entsteht. Beiderseits goldbraun backen. (Quelle: Mein erstes Kochbuch von Müller-Walser, Seite 32, GR 1b)

Noch warm oder nach dem Abkühlen mit Marillenmarmelade bestreichen und einrollen. Evtl. mit Staubzucker bestreuen.

