

Altwiener Erdäpfelsuppe

Zutaten für 5 Personen:

350 g Erdäpfel roh speckig
60 g Karotten
60 g gelbe Rüben
60 g Champignons
60 g Hamburger Speck
60 g Sellerie
100 g Zwiebel
Glattes Mehl
0,7 Liter Gemüsebrühe

100 g Sauerrahm
100 g Schlagobers
½ Zitrone
Majoran
Kümmel gemahlen
Petersilie
Butterschmalz
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel schälen, fein schneiden. Champignons waschen, in kleine Würfel schneiden. Erdäpfel schälen, in 1 cm-Würfel schneiden. Karotten, gelbe Rübe, Sellerie ebenfalls schälen, etwas kleiner schneiden. Speck kleinwürfelig schneiden. Im Topf den Speck anschwitzen und auslassen. Butterschmalz in den Topf geben. Zwiebel mitschwitzen, dann das Wurzelgemüse zugeben. Zuletzt auch die Champignons begeben. Mehl kurz mitschwitzen, mit Suppe aufgießen. Alles gut verrühren, auf kleiner Hitze köcheln lassen. Suppe mit Salz, Pfeffer, Majoran, Kümmel und etwas Zitronensaft würzen. Einige Minuten bei wenig Hitze köcheln lassen. Erdäpfel in die Suppe geben und 15 Minuten köcheln lassen. Sauerrahm und Schlagobers verrühren, mit gehackter Petersilie in die Suppe geben. Suppe jetzt nicht mehr kochen lassen. Mit gehackter Petersilie bestreut und ev. mit etwas frischem Majoran garniert servieren.

Erdäpfelauflauf

Zutaten für 5 Personen:

1 kg Erdäpfel gekocht speckig
4 Eier
375 g Krakauer
200 g Sauerrahm
100 g Kapern
200 g Emmentaler
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Erdäpfel in Wasser kernig kochen, schälen, in Scheiben schneiden. Eier schälen und hacken. Wurst in kleinere Würfel schneiden. In einer Auflaufform abwechselnd schichtweise Erdäpfel, gehacktes Ei und Wurst verteilen. Jede Schicht mit etwas Sauerrahm und einigen Kapern abschließen. Immer wieder mit Salz und Pfeffer würzen. Den fertig eingeschichteten Erdäpfelauflauf mit dem geriebenen Käse bestreuen und im auf 175°C vorgeheizten Rohr ca. 35 Minuten backen.

Hausruckviertler Katz'ng'schroa

Zutaten für 5 Personen:

500 g Schweinefleisch, Schopf
500 g Rindfleisch, Schale
100 g Speckwürfel
200 g Zwiebel
20 g Mehl Mehl
10 g Suppenpulver (Rindesuppe)
1 Zitrone unbehandelt
Kümmel fein gehackt
6 g scharfer Senf
Essig
100 g Sauerrahm
Schnittlauch
Muskatnuss

Zubereitung:

Schweine- und Rindfleisch quer zur Faser zuerst in Scheiben, dann in Streifen schneiden und zusammen mit den feiningelig geschnittenen Zwiebeln im Fett/Öl gut anrösten. Mit dem Mehl stauben, der Suppe aufgießen und verkochen lassen. Geriebene Zitronenschale, feingehackten Kümmel, Muskatnuss, Senf und einen Schuss Essig begeben und gut durchrühren. Zuletzt Rahm beifügen und mit Schnittlauch bestreuen.

Erdäpfel-Gemüsegröstl

Zutaten für 5 Personen:

1 kg Erdäpfel gekocht speckig
40 g Kürbis
40 g Erbsen TK
40 g Zucchini
40 g Kohlrabi
40 g Karotten
200 g Zwiebel
3 EL Creme fraiche
30 g Knoblauch
100 g Butter
Salz
Pfeffer
Thymian
Rosmarin

Zubereitung:

Die bissfest gekochten Erdäpfel schälen und blättrig schneiden. Den würfelig geschnittenen Kürbis, die in feine Scheiben geschnittenen Karotten, die Erbsen und den würfelig geschnittenen Kohlrabi getrennt bissfest blanchieren. Zwiebel in feine Scheiben und Zucchini julienne (in feine Streifen) schneiden. In einer Pfanne Butter aufschäumen. Fein geschnittene Zwiebel darin anrösten, Karotten und Kohlrabi zugeben und kurz mitrösten. Kürbis und Karotten zugeben und wieder mitrösten, Zucchinistücke zugeben und ebenfalls mitrösten. Anschließend die Erdäpfel und den in Streifen geschnittenen Knoblauch zugeben und mit dem gerösteten Gemüse vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin abschmecken, allenfalls mit Creme fraiche verfeinern.

Selbst gemachte Erdäpfelgnocci mit mediterraner Paradeissauce

Zutaten für 5 Personen:

0,8 kg Erdäpfel gekocht mehlig
250 g griffiges Mehl
50 g Grieß
2 Eidotter
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
500 g Pelati-Paradeiser
10 g Knoblauch
120 g Zwiebel
220 g Stangensellerie
Basilikum
Lorbeer
Zucker

Zubereitung:

Für die Gnocchi die ungeschälten Erdäpfel in Salzwasser weich kochen. Erdäpfel schälen und ausdampfen lassen, anschließend durch eine Erdäpfelpresse drücken. Das gesiebte Mehl und den Grieß beimengen, mit Salz und Muskatnuss würzen. Erdäpfelmasse mit den Eidottern zu einem kompakten weichen Teig verarbeiten und etwa 60 Minuten kühl rasten lassen. Den Teig nach und nach erst zu daumendicken Rollen und dann zu kleinen Kugeln formen, aus diesen mit Hilfe einer Gabel kleine Gnocchi formen. Die Gnocchi solange im Salzwasser kochen, bis die sie an der Wasseroberfläche schwimmen, danach abseihen.

Paradeiser aus der Dose abseihen und in Würfel schneiden. Stangensellerie würfelig schneiden. Diese mit den geschnittenen Zwiebeln in Butter anschwitzen, Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Paradeiser zugeben und den Paradeisersaft bedarfsgerecht einrühren, sodass eine sämige Sauce entsteht. Mit Lorbeer köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und mit frisch geschnittenem Basilikum servieren.