

Tomatensuppe

Zutaten: (für 9 Personen)

ca. 150 g Speck

4 große Zwiebeln

ca. 3 kg Tomaten

Salz und Pfeffer

Zucker

Zubereitung:

Speck in Würfel schneiden, ebenso die Zwiebeln.

Tomaten waschen und grob klein schneiden.

Den Speck bei mittlerer Hitze in einem großen Topf auslassen. Die Zwiebeln dazugeben und unter Rühren glasig dünsten. Die Tomaten dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Aufkochen lassen und einen Deckel auf den Topf geben und bei kleiner Hitze ca. 1 Stunde köcheln lassen. Bitte kein Wasser dazugeben. Die Flüssigkeit in den Tomaten reicht vollkommen aus.

Danach die Suppe durch ein Sieb (oder mit einer Flotten Lotte) pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Als Vorsuppe passt dazu gut ein Klacks angeschlagene Sahne. Mit Nudeln in der Suppe und etwas geriebenem Käse darüber wird sie zu einem Hauptgericht.

Schweinerücken/Schweineschulter

Zutaten für 10 Portionen:

2,5 kg Schweinerücken, bei Schulter darf es etwas mehr sein – ca. 3 kg
Salz, Pfeffer
2 Knoblauchzehen
2 TL Thymian
1-2 TL Rosmarin
1/4 l Brühe

Zubereitung:

Das Fett des Schweinerückens an der Fleischseite mit einem kleinen Messer kreuz und quer einritzen, damit die Gewürze gut ins Fleisch eindringen können.

Schweinerücken kräftig mit Salz und Pfeffer einreiben.

Knoblauchzehen durchpressen, das Püree auf das Fleisch streichen.

Thymian und Rosmarin etwas zwischen den Fingern zerreiben und gut auf das Fleisch drücken.

Backofen auf 200° vorheizen, Fleisch in die Saftpfanne legen, hineinschieben und in etwa 60 Minuten braun und kross braten.

Wenn man den Fleischsaft verwenden will, sollte man während des Bratens immer wieder etwas Brühe angießen.

Nach dem Ende der Garzeit den Rücken aus dem Ofen nehmen, gut mit Alufolie abdecken und mindestens 15 Minuten ruhen lassen, damit das Fleisch nicht zuviel Saft verliert.

Dann das Fleisch im Stück von den Knochen lösen und jetzt erst in Scheiben schneiden.

Das Fleisch kann auch in einer Biersauce zubereitet werden, dann wird anstatt der Brühe ein dunkles oder süßfiges Bier genommen. Bei herbem Pils kann die Sauce leicht bitter werden.

Tiroler Pilzknödel

Zutaten : (für vier Personen)

- 150g Knödelbrot (altbackenes Weißbrot)
- eventuell ca, 150 ml Milch
- 2 Eier
- etwas Wasser
- 100g Steinpilze klein gewürfelt
- ½ Zwiebel gewürfelt
- 1 Esslöffel Petersilie gehackt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Olivenöl, Butter

Knödelbrot, auch als **Semmelbröckerl** oder **Semmelwürfel** bezeichnet, sind kleinwürfelig geschnittene Stücke aus getrocknetem bzw. altbackenem Weißbrot oder Semmeln (*Brötchen/Gebäck*), das im Idealfall neutral, nicht Mohn, Salz, Kümmel usw. bestreut ist. Ansonsten müssen die Gewürze in das jeweilige Rezept eingerechnet werden oder verändern den Geschmack.

Im Handel wird Knödelbrot aus extra frisch gebackenem und danach getrocknetem Gebäck hergestellt. Zuhause eignet sich dafür am besten altbackenes Gebäck das übrig geblieben ist und gesammelt wurde. Somit also gleichzeitig eine hervorragende Resteverwertung.

Zubereitung:

Die Steinpilze im heißen Olivenöl scharf anbraten, dann Zwiebel, Petersilie und Butter zugeben – jetzt erst mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pilze in das Knödelbrot geben – nochmals Salz, Pfeffer und Petersilie zugeben und alles trocken mischen. Nun die Eier mit etwas Wasser verquirlen und unter das Brot arbeiten – nicht kneten! ½ Stunde rasten lassen und dann mit nassen Händen zu Knödeln formen. Ca. 15 Min. im siedenden Wasser garen, nun in heißer Suppe oder mit Parmesan und zerlassener Butter servieren.

Die Konsistenz des Teiges kann mit Milch oder mit Wasser zu einer geschmeidigen Masse verändert werden.

Quarkauflauf mit Obst

500 g Äpfel oder Kirschen

Saft einer Zitrone

125 g Zucker

500 g Quark

3 Eigelb

3 Eiweiß

60 g Kartoffelmehl

2 Teel. Backpulver

Die Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Würfel mit dem Zitronensaft und etwas Zucker mischen und durchziehen lassen.

Den Quark durchstreichen und den restlichen Zucker dazugeben. Schaumig geschlagenes Eigelb dazugeben. Kartoffelmehl und Backpulver hinzufügen, dann die Früchte vorsichtig drunterrühren.

Eiweiß zu einer steifen Masse schlagen und darunterheben.

Eine Auflaufform fetten, die Masse einfüllen und bei 175 bis 190 Grad für 50 bis 60 Minuten im Ofen garen lassen.