



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall



Kulinarisches und Heiteres aus dem Pfarrhaus

Es ist ja hinlänglich bekannt, dass in den meisten Pfarrhäusern gut gekocht wird, frei nach dem Motto: "Essen hält Leib und Seele zusammen!" Als im Jänner 2017 in Anthering ein Wechsel bei der Pfarrhaushälterin anstand, wurde die Idee geboren die alten, bewährten Kochrezepte in einem Kochbuch quasi weiter am Leben zu erhalten. Man weiß ja nie genau, was nachkommt! Sicher ist sicher.



Von Karl Traintinger

Katharina Loiperdinger schrieb unter Mithilfe von Annemarie Harner die Rezepte auf und Pfarrer MMag. Erwin Klaushofer (Pfarre Anthering und Nußdorf) verlegte das Buch im Eigenverlag. Das Kochbuch enthält zahlreiche Rezepte zu Suppen, Hauptspeisen (auch vegetarische!) und Nachspeisen. Gedichte der Autorin lassen den Leser beim Schmökern oft schmunzeln. Das Titelbild stammt von Heidi Humer.

Im Folgenden zwei Beispiele:



Kalbsschnitzel mit Gemüse gefüllt



Zutaten:

4 Kalbsschnitzel

Fülle:

2 Karotten, 1 kleine Sellerieknolle, 1 Stange Lauch, 1 Ei, 125 ml Schlagobers, 2 EL Butter, 1 Bund Petersilie, 125 ml Rindsuppe, Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss, Öl zum Braten

Zubereitung:

Karotten, Sellerieknolle und Lauch kleinwürfelig schneiden und in Butter anschwitzen, Petersilie und 70 ml Obers zugeben, salzen, pfeffern und stark cremig einkochen. Von der Herdplatte nehmen, Ei einrühren und die Masse erkalten lassen.

Schnitzel damit belegen, zusammenklappen, mit einem Zahnstocher verschließen in Öl beidseitig braten.

Gebratene Schnitzel aus der Pfanne heben und warmstellen. Bratensatz mit Rindsuppe und restlichem Obers aufgießen, cremig einkochen und mit Salz, Pfeffer sowie geriebener Muskatnuss abschmecken. Schnitzel mit der Sauce servieren.

Beilagensvorschlag: Nudeln, Spätzle, Reis



Gebackene Mäuse



Zutaten:

700 g Mehl, 3 Eier, 30 g Hefe, 30 g Zucker, 3 EL Öl, 100 g Rosinen, 1 ungespritzte Zitrone, 500 ml Milch, etwas Rum, 1 EL Salz, Fett zum Backen

Zubereitung:

Das gesalzene Mehl in eine Rührschüssel geben. In der Mitte eine Mulde bilden und die zerbröselte Hefe hineingeben und den Zucker darauf streuen. Etwas lauwarme Milch darüber leeren und nach einigen Minuten die Eier und die in Rum eingeweichten Rosinen, Öl und Zitronenschale hinzufügen. Das Ganze zu einem mittelweichen Teig zusammenrühren und zugedeckt eine Viertelstunde rasten lassen.

Erst dann den Teig richtig einrühren. Zweimal aufgehen lassen und mit einem Löffel, den man in das heiße Fett taucht, kleine Nocken abstechen und bei mittlerer Hitze schwimmend herausbacken. Noch heiß mit Staubzucker bestreuen.

Kaufhinweis:

Das Buch ist um 15€ zum Beispiel in der Bäckerei Schmidhuber in Anthering erhältlich.



Dorfzeitung.com

Dorf ist überall