

1/4 Rindsuppe

Dauer: Aufwändig Kategorie: Salzburger Gerichte Suppen Saison: Weihnachten



Zutaten

3 EL	Butter
1	mittlere Zwiebel mit Schale
150 G	Wurzelwerk
500 G	Rindfleisch und Markknochen
2 L	Wasser
	Pfeffer und Wacholderkörner
	Lorbeerblätter
	Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Die Zwiebel halbieren, das Wurzelwerk klein schneiden.
2. Zwiebel in Butter anrösten, ebenso das Wurzelwerk.
3. Danach Fleisch und Knochen dazugeben.
4. Die Gewürze in ein Teesackerl geben, zubinden und zur Suppe geben.
5. Das Ganze mit Wasser aufgießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. 1 Mal aufkochen lassen und für 1 Stunde bei 100 Grad in den Dampfgarer geben.
7. Danach das Gewürzsackerl und die Knochen herausnehmen.

2/4 Leberknödel

Dauer: Aufwändig Kategorie: Salzburger Gerichte Suppen Saison: Weihnachten



Zutaten

1 KG	faschierte Leber
500 G	Knödelbrot
3-4 TL	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
1 TL	Majoran
4	Eier
250 ML	Milch
2	Zwiebel
	Petersilie
1 EL	Butter
	Öl zum herausbacken

Zubereitung

1. Zwiebel fein schneiden und in Butter leicht anrösten.
2. Das Knödelbrot in eine große Schüssel geben und mit der Milch anweichen.
3. Danach die versprudelten Eier, die faschierte Leber, die Zwiebelmasse, sowie die Gewürze dazugeben.
4. Alles gut miteinander durchmischen und einige Stunden ziehen lassen.
5. Danach Knödel formen und in Öl herausbacken.

3/4 Feine Nudeln

Dauer: Aufwändig Kategorie: Salzburger Gerichte Suppen Saison: Weihnachten



Zutaten

100 G	Mehl
1	Ei
1 EL	Öl

Zubereitung

1. Ei und Öl vermengen und mit dem Mehl vermischen.
2. Die Masse gut abkneten und zugedeckt mindestens 30 Minuten rasten lassen.
3. Den Teig dünn auswalken, wie Palatschinken zusammenrollen und feinnudelig schneiden.

Wichtig dabei: immer wieder mit Mehl einstauben, damit die Nudeln nicht zusammenkleben!

4. In Salzwasser bissfest kochen und abseihen.

4/4 Lebkuchen Schichtdessert

Dauer: Aufwändig Kategorie: Salzburger Gerichte Suppen Saison: Weihnachten



Zutaten

	Lebkuchen
1 PKG	Vanillepuddingpulver
400 ML	Milch
3 EL	Zucker
500 ML	Schlagobers
ETWAS	Amaretto

Zubereitung

1. Einen Pudding zubereiten und diesen über kühlen lassen.

Dabei unbedingt den Pudding abdecken, damit sich keine Haut bildet!
2. Geschlagenen Schlag unter die Puddingmasseziehen.
3. Lebkuchen zerkleinern und mit etwas Amaretto beträufeln.
4. Schichtweise in ein Glas füllen und kühl stellen.
5. Vor dem Servieren kann das Dessert beliebig dekoriert werden.