



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

- 25 dag Mehl (glatt)
- 25 dag Butter
- 25 dag Topfen
- 1 Stk. Eidotter
- Salz
- 1 kg Selchfleisch
- 20 dag Bärlauch
- 4 Stk. Eier
- 10 dag Mehl (griffig)
- 2 Stk. Knoblauchzehen, zerdrückt
- Salz
- Pfeffer
- Muskat, gerieben
- 1 Stk. Ei, zum Bestreichen
- 1 Stk. gelbe Zwiebel
- 3 dag Butter
- 1 EL Mehl
- 0,25 l Suppe
- 0,125 l Schlagobers
- 6 Stk. Knoblauchzehen, zerdrückt
- Salz
- Pfeffer

Mein persönlicher Tipp

Als Beilage eignet sich saisonales Gemüse jeglicher Art.:

Daniela Ofner

Seminarbäuerin im Bezirk Neunkirchen

Quellen:

- Privatrezept - Daniela Ofner:
Privatrezept

Osterschinken im Bärlauchmantel

Zubereitung

Topfenteig:

- Zutaten: 25 dag Weizenmehl glatt, 25 dag Butter, 25 dag Topfen,
- 1 Dotter, Salz, Mehl zum Ausarbeiten
- Für den Topfenteig Mehl, Butter, Topfen, Dotter und Salz in der Rührteigschüssel mit der Küchenmaschine mit dem Knethacken zu einem glatten Teig verkneten lassen.
- Den Teig zu einer Kugel formen, mit Folie abdecken und mindestens zehn Minuten kalt rasten lassen.
- Werden Touren wie beim Blätterteig gemacht, dann blättert auch dieser Teig.

Bärlauchmantel:

- Zutaten: 20 dag Bärlauch (passiert), 4 Eier, 10 dag Mehl griffig, 2 Knoblauchzehen zerdrückt, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 1 kg Selchroller gekocht, 1 Dotter zum Bestreichen
- Für den Bärlauchmantel die Eier trennen.
- Eiklar mit einer
- Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Dotter mit Bärlauch
- und Mehl glatt rühren, mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und
- geriebener Muskatnuss kräftig würzen.
- Die Bärlauch-
- Dottermasse vorsichtig unter den Eischnee heben.
- Die Masse gleichmäßig auf ein mit Backtrennpapier
- ausgelegtes Backblech streichen und bei 180 °C ca. 10
- Minuten backen.
- Das Bärlauch-Biskuit auf ein mit Mehl bestreutes
- Backtrennpapier stürzen und auskühlen lassen.
- Selchfleisch mit dem Biskuit eng einrollen und mit
- dem Topfenteig umhüllen.
- Auf ein mit Backtrennpapier
- ausgelegtes Backblech legen und mit verquirltem Ei
- bestreichen.
- Bei 200 °C ca. 30 Minuten backen (nach 20
- Minuten Backzeit mit Alufolie abdecken).

Knoblauchsauce:

- Zutaten: 1 Zwiebel, 3 dag Butter, 1 EL Mehl, 1/4 l Suppe, 1/8 l Schlagobers, 6 Knoblauchzehen fein gehackt, Salz, Pfeffer
- Für die Knoblauchsauce Zwiebel schälen, klein hacken und
- in Butter anrösten.
- Das Mehl beifügen, kurz durchrühren
- und mit Suppe und Schlagobers aufgießen.
- Mit Knoblauch,
- Salz und Pfeffer würzen und bei geringer Hitze etwa
- 10 Minuten kochen.
- Mit dem Pürierstab pürieren.



Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschafts- und
Ländlicher Raum:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

