



• *Rezepte vom Bauernhof* •

www.traum-bauernhof.com



Osterlamm mit Gemüse

- 1 Lammrücken
- 2 Eßl. Butter
- einige Speckscheiben
- 1 Zwiebel
- 1 Tomate
- Salz, Paprika, 1 Eßl. Mehl
- 1 Tasse saurer Rahm

Fleisch häuten, ohne Fett zu entfernen, und würzen. Butter in Kasserolle zergehen lassen, Speckscheiben leicht anbraten lassen. Zwiebel, Tomate und Fleisch beigegeben. Unter regelmäßigem Begießen 1 - 1 1/2 Stunden zugedeckt weichdämpfen, Wasser zugeben, zuletzt aufdecken und das Fleisch im Bratensatz knusprig werden lassen. Aus Bratensatz unter Zugabe von Mehl, Wasser und Rahm sähmige Sauce bereiten. Mit glasiertem Gemüse servieren.

Dampfnudeln

- Germteig: 500g Mehl, 1 Tasse Milch, 2 Eßl. Zucker, 1 Prise Salz, 2 Eßl. Butter, 20 - 30 g Backhefe
- Zum Ausbacken: 1/2 Tasse Milch, 1 Teel. Zucker, 1 Eßl. Fett

Aus Zutaten Germteig herstellen und ausgiebig gehen lassen. In gut schließender Kasserolle Milch, Butter und Zucker zum Kochen bringen. Aus dem Teig runde Nudeln abstechen, nochmal kurz gehen lassen und dicht nebeneinander in kochende Milch setzen.

Mit schwacher Hitze ca. 30 Minuten aufziehen, während dieser Zeit Deckel nicht abnehmen. Wenn die ganze Milch eingekocht ist und die Dampfnudeln nur mehr im Fett braten, servieren.

Bauernschmaus

- 750 g Sauerkraut
- 2 Eßl. Fett
- 2 rohe Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- Semmelknödel
- 300 g Selchkarree
- 300 g Jungschweinsbrust
- Salz, Knoblauch, Kümmel, 2 Bratwürste oder Frankfurter Würstel

Selchfleisch in Sauerkraut weichdünsten, die Zwiebel goldgelb anrösten, rohe und geschälte Kartoffeln mit Reibeisen reiben, mit Kraut vermengen und dünsten. Jungschweinsbrust mit Salz, Knoblauch und Kümmel einreiben und im Backrohr knusprig braten, Bratwürste braten oder Frankfurter kochen, Semmelknödel bereiten und in die Mitte einer großen Schüssel legen, das Kraut kranzförmig herumgeben, Selchkarree-schnitten, Schweinsrippen und halbierte Wüstel kreisförmig dazulegen.

Bauernsalat mit Kürbiskernöl

- 1 Kopfsalat
- Garten- oder Bachkresse
- 2 Tomaten
- 2 Eier
- Speck
- Essig
- Öl
- Kürbiskernöl
- Pfeffer und Salz
- Kürbiskerne

Salat gründlich waschen, in mundgerechte Stücke reißen. Tomaten vierteln, Eier hart kochen und auskühlen lassen. In einer Schüssel mit Pfeffer, Salz und Essig würzen. Speck würfeln und in einer Pfanne mit wenig Öl knusprig braten. Salat anrichten, mit Kresse und Speckwürfeln bestreuen und mit Kürbiskernöl servieren.

Steinpilze mit Semmelknödel

- 1 kg Pilze
- 2 Eßl. Öl
- 2 Eßl. Butter
- 1 kl. Zwiebel
- Petersilie
- Salz und Pfeffer

Pilze sorgfältig putzen, im Sieb abbrausen. In einer Kasserolle mit heißem Öl leicht anbraten, mit Butter und Gewürz ungefähr 10 Minuten dünsten lassen. Mit gehackter Petersilie bestreuen und mit Semmelknödel servieren.

Apfelstrudel

- **Teig:** 250 g Mehl, 1 Teel. Butter, 1-2 Eier, 1/2 Tasse lauwarmes Wasser, 1 Prise Salz, 1/2 Teel. Essig
- **Füllung:** 2 kg Äpfel, 8 Eßl. Zucker, Zimt, 1 Tasse Mandeln oder Nüsse, 1 1/2 Tassen Rosinen, 6 Eßl. Butter, 4 Eßl. Brösel

Zutaten vom Teig vermengen und unter einem darübergestülpten Topf liegen lassen. Äpfel schälen, mit Reibeisen zu feinen Scheiben hacheln und mit Zucker bestreuen. Teig auf bemehltem Tuch ausrollen und dünn ausziehen, mit zerlassener Butter bepinseln und mit Bröseln bestreuen. Gezuckerte Äpfel darauf verteilen, mit Zimt, gehackten Mandeln und Rosinen bestreuen. Mittels Tuch zu einer Rolle aufwickeln, mit zerlassener Butter bestreichen und auf gebuttertem Blech zu schöner Farbe backen.

Martinigans mit Rotkraut

- 1 Gans
- je 35 g in Wasser aufgequollene Rosinen und Korinthen
- 1 kg Rotkraut
- 250 g Maronen
- 500 g Äpfel

Geschälte, entkernte Äpfel vierteln, in Butter andünsten, mit Rosinen und Korinthen vermischen, die Gans damit füllen und zusammennähen. Anbraten und wie üblich schmoren. Das Rotkraut mit Gänsefett bereiten und die Maronen dünsten. Die Gans tranchieren und gemeinsam mit Rotkraut und Maronen servieren.

Kletzenbrot

- 1,5 kg Kletzen (Dörrbirnen)
- 500 g getrocknete Zwetschken
- 250 g Haselnußkerne
- 250 g Walnußkerne
- 250 g Rosinen
- 250 g Feigen
- 1/8 l Rum
- 2 g Anis, 2 g Nelken, 1 g Pfeffer, 4 g Zimt, 200 g Zitronat und 200 g Orangeat
- 2,5 kg Schwarzbrotteig

Gekochte Kletzen durch den Fleischwolf drehen, gekochte Zwetschken entkernen, Feigen über Nacht einweichen, Nüsse mit Rum übergießen. Die Hälfte des Schwarzbrotteiges ausrollen, mit den Zutaten belegen, gut verkneten. Aus dem restlichen Teig Flecke ausrollen, länglich geformte Kletzenbrotmasse darauflegen, mit dem Teigfleck umhüllen, mit Ei bestreichen, gehen lassen. Im vorgeheizten Backrohr bei guter Mittelhitze etwa eine Stunde lang backen.