

Kärntner Kirchtagsuppe

Zutaten für für 10 Personen

1kg	Suppengrün
5	Basilikum
Stängel	
5	Liebstöckel
Stängel	
1	rote Zwiebel
2	Knoblauchzehen
250 g	Rindfleisch
250 g	Schweinefleisch aus der Schulter
250 g	Kalbsfleisch vom Hals
250 g	Lammfleisch aus der Schulter
2	Hähnchenbrustfilet
1 TL	Safranfäden
1 Msp	Muskatnuss
1 TL	Anissamen
1 TL	Fenchelsamen
1 TL	Kümmel
1 TL	Pfeffer, schwarz gemahlen
1 l	Sauerrahm
1 l	Obers
1 EL	Mehl
2 TL	Zimt, gemahlen
1 TL	Salz

Das Suppengrün (Lauch, Sellerie, Karotten) putzen und schälen, Lauch in Ringe, Sellerie und Karotten in Würfel schneiden. Die Kräuter waschen, trockentupfen und an den Stängeln zusammenbinden. Zwiebel und Knoblauch schälen, Zwiebel würfeln, Knoblauch in feine Scheiben schneiden.

Alle Zutaten bis zum Pfeffer in einen großen Topf geben, 2 Liter Wasser dazugießen und zugedeckt zum Kochen bringen, dabei gelegentlich Schaum abschöpfen. Je nach Garzeit die Fleischstücke nach und nach herausnehmen und beiseite stellen. Die Suppe durch ein Sieb abseihen und über Nacht kalt stellen. Obers und Sauerrahm gut miteinander verrühren und ebenfalls über Nacht kaltstellen.

Am nächsten Tag das Fett von der Suppe schöpfen und nun ohne Deckel zum Kochen bringen. Die Obers- Sauerrahm- Mischung gründlich mit dem Mehl verquirlen und mit einem Schneebesen vorsichtig in die leicht köchelnde Suppe rühren. Das Fleisch in etwa 2 cm lange Streifen schneiden und in der Suppe warm ziehen lassen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf Tellern verteilen und mit etwas Zimt bestreut servieren.

Semmelwürferl anrösten und zum Einstreuen dazureichen.

Kärntner Käsnudeln

Zutaten für 25 Stück Kärntner Käsnudel:

Nudelteig: 250g glattes Mehl, 1TL Salz, 1 Ei, 6-8 EL Milch oder Wasser

Topfen-Erdäpfelfülle: 500g Kartoffel, 500g Bröseltopfen, 1TL Salz, 50g Butter, 50g Lauch, 1 Knoblauchzehe, je 1/2 TL Nudelminze, Kerbelkraut, grüne Petersilie

Zubereitung:

Nudelteig: Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen, dann zu einem glatten, nicht zu festen Nudelteig kneten. Mindestens 1 Stunde, aber besser über Nacht, gut zugedeckt rasten lassen.

Fülle: Die Kartoffeln in der Schale kochen, heiß schälen und aufpressen. Fein aufgeschnittenen Lauch und Knoblauch in Butter kurz anrösten. Die Kräuter fein aufhacken. Alles zusammenmischen mit dem Topfen, am besten noch mit den heißen Kartoffeln, gut durchkneten und Kugeln formen.

Den Teig messerrückendick ausrollen und in regelmäßigen Abständen mit Fülleknugeln belegen. So viel Teig darüberschlagen, dass noch rundherum ein 1cm breiter Rand bleibt. Den Teig gut an die Fülle androcken und die Nudeln herauradeln. Man kann die Teigländer auch mit Daumen und Zeigefinger so zusammendrücken, dass ein zackenartiger Rand ("krendeln") entsteht.

Wenn alle Nudeln fertig sind, in reichlich kochendes Salzwasser einlegen und 10 Minuten ziehen lassen. Mit heißer Butter übergießen.

Die Kärntner Käsnudel ißt man mit grünem Salat oder Krautsalat!

Kärntner Eisreindling

Zutaten für 10 Portionen

Für Die Parfait-Masse

2 Eier

2 Eidotter

3 Esslöffel Honig

1/2l Obers geschlagen

1 Vanillemark

Geriebene Schale von 1 Zitrone

Füllung:

50 gr Rosinen

60 gr Walnüsse

Rum

1 Esslöffel Honig

Zimt

Grob geraspelte Schokolade

Für Die Weichselsauce

1 Dose Weichselkompott (entkernt)

2 El Speisestärke

2 Esslöffel Wasser

2Tl Vanillezucker

Rezeptzubereitung:

Eier, Dotter, Honig, Vanillemark und Zitronenschale in einem Schneekessel über einem heissem Wasserbad cremig aufschlagen. Anschliessend etwa 5 Minuten kalt schlagen und das geschlagene Obers unter die Masse heben. Für die Fülle Rosinen mit Rum bedecken und zugedeckt über Nacht ziehen lassen. Den Honig in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen und die Walnusshälften unter ständigem Rühren im Honig karamellisieren. Die Nüsse auf einem befettetem Backpapier auskühlen lassen und anschliessend grob hacken. Die eingeweichten Rosinen mit den Nüssen vermischen. In eine kleine Gugelhupfform 1-2 cm Parfaitmasse einfüllen, mit Zimt und Schokoladestücken bestreuen.

In die Form abwechselnd Schichten mit der Fülle und der Parfaitmasse einfüllen. Die Form über Nacht ins Gefrierfach stellen.

Für die Weichselsauce das Weichselkompott abseihen und den Saft auffangen (Saft ergibt etwa 350 ml). Die Stärke mit dem Wasser verrühren. Den Weichselsaft mit dem Vanillezucker verrühren und aufkochen. Die Stärkemischung einrühren und unter ständigem Rühren etwa 1 Minute lang köcheln lassen. Danach die Weichseln untermischen, kurz ziehen lassen, vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

Eisreindling vor dem Servieren kurz in ein heisses Wasserbad stellen, damit er sich besser stürzen lässt. Mit der Weichselsauce dekorativ anrichten.