

## „TRADITION TRIFFT MODERNE“ GREIWAGGA-BURGER AUF SALATBETT ZWETSCHGENKNÖDEL MIT ZIMT- BRÖSEL UND ZERLASSENER BUTTER

vom Katholischen Frauenbund Lam

### Greiwagga-Burger auf Salatbett

#### *Zutaten für die Greiwaggaküchlein:*

5 Semmeln vom Vortag, geschnitten / 3 Eier  
ca. 200 ml heißer Milch / feingeschnittene Petersilie  
Salz, Pfeffer / Butterschmalz zum Ausbacken

*Zutaten für die Fleischpflanzerl:* 500 g Rinderhackfleisch / 2 Eier  
1 Zwiebel gehackt / feingeschnittene Petersilie  
Salz, Pfeffer / Butterschmalz zum Ausbacken

*Zutaten für die Schwammerl- bzw. Pilzefüllung:* Pfifferlinge,  
Steinpilze Champignon oder Austernpilze nach Belieben  
Zwiebeln nach Belieben / feingeschnittene Petersilie / Salz, Pfeffer

*Zutaten für die Soße:* 1 Bund Frühlingszwiebeln  
1 Becher Sauerrahm / Salz, Pfeffer

**Zubereitung:** Geschnittene Semmeln mit Eiern, Milch, Petersilie, Salz und Pfeffer verkneten, zu dünnen Küchlein formen und in Butterschmalz ausbacken, warmhalten. Zwiebeln (nach Belieben mit Knoblauch) und Petersilie anrösten und mit Rinderhackfleisch, Eiern, Salz und Pfeffer vermischen, zu etwa gleich großen Küchlein wie beim Greiwagga formen und auch in Butterschmalz ausbacken, warmhalten. Die Schwammerl ebenfalls mit Zwiebel und Petersilie in einer Pfanne anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen, warmhalten. Für die Soße Frühlingszwiebeln in kleine Scheiben schneiden, in der Pfanne anbräunen, mit dem Sauerrahm ablöschen und würzen. Gemischten, angemachten Blattsalat auf einen Teller anrichten, den Sauerrahmsößenspiegel auflegen, darauf ein Greiwaggaküchlein, Pilze, dann Fleischpflanzerl, wieder Pilze und abschließend noch einen Greiwagga zu einem Turm aufstapeln, mit einem Tupfen Soße, Tomate und Schnittlauchstängel garnieren. Nach Belieben oder wenn es eilt kann auch an Stelle des Fleischpflanzerls eine Scheibe gebratenes Schweinefilet in den Burger gelegt werden.

### Zwetschgenknödel mit Zimtbrösel und zerlassener Butter

*Zutaten für 8 kleine Knödel:* 20 g weicher Butter / 20 g Zucker  
2 Eigelb / Prise Salz / 1 Msp. abgeriebene, unbelandelte Zitrone  
Mark von ½ Vanilleschote / 280 g Quark (Quark über Nacht in Sieb mit geruchsfreiem Küchentuch abtropfen lassen)  
80 g Semmelbrösel / 8 Zwetschgen / 8 Stück Würfelzucker

#### *Zutaten für die Zimtstreusel:*

60–80 g Butter / 50 g Semmelbrösel / 2 EL Zimtzucker

**Zubereitung:** Für den Knödelteig Butter, Zucker, eine Prise Salz, eine Messerspitze abgeriebener Zitronenschale und Vanillemark gut verrühren, Eigelb dazugeben und alles cremig rühren. Zuerst den Quark und anschließend die Semmelbrösel untermischen. Es sollte ein fester Teig entstehen. Die Zwetschgen halbieren und den Stein mit einem Würfel Zucker ersetzen. Zwetschgen zuklappen und mit dem Teig ummanteln. Dabei kleine Knödel formen. In kochendes Salzwasser geben und darin etwa 10 Minuten lang ziehen lassen. Die Knödel sind gar, wenn sie an die Oberfläche steigen.

Für die Zimtstreusel Butter in einer Pfanne zerlassen, Semmelbrösel und Zimtzucker darin hellbraun rösten. Die fertig gegarten Knödel in den Streuseln wälzen und mit warmen Zwetschgen auf einem Teller anrichten. Mit zerlassener, etwas brauner Butter übergießen und mit Zimt- und Puderzucker nach Belieben bestreuen. Zur Verfeinerung können die Zwetschgen anstatt des Würfelzuckers mit einer kleinen Kugel aus Nuss-Nougat gefüllt werden. Nuss-Nougat dafür zu kleinen Kugeln formen und vor dem Füllen der Zwetschgen etwa 10 Minuten kalt stellen.

## „TRADICE MODERNĚ“ DŘEVORUBECKÝ BURGER SE SALÁTEM ŠVESTKOVÉ KNEDLÍČKY SE SKOŘICOVOU DROBENKOU A ROZPUŠTĚNÝM MÁSLEM

od Katolického svazu žen Lam

### Dřevorubecký burger se salátem

*Suroviny na housky:* 5 rohlíků (den starých) / 3 vejce  
ca 200 ml horkého mléka / nadrobno nakrájená petržel  
sůl, pepř / tuk na pečení

#### *Suroviny na karbanátky:*

500 g mletého hovězího / 2 vejce / 1 cibule  
nadrobno nakrájená petržel / sůl, pepř

#### *Suroviny na hříbkovou/houbovou náplň:*

lišky, hříbky, žampiony nebo hlíva ústříčná dle chuti  
cibule dle chuti

nadrobno nakrájená petržel / sůl, pepř

#### *Suroviny na omáčku:* 1 svazek jarní cibulky

1 kelímeček zakysané smetany / sůl, pepř

#### *Postup:*

Z nakrájených rohlíků, vajec, mléka, petržele, soli a pepře vypracovat těsto. Tvořit tenké housičky. Péct na tuku.

Nadrobno nasekanou cibuli (dle chuti lze přidat česnek) a petržel osmahnout a spolu s mletým masem, vejci, solí a pepřem dělat karbanátky zhruba stejné velikosti jako dřevorubecké burgery v předchozím kroku. Propéct na tuku.

Houby na pánvi zpěnit s cibulkou a petrželí, dochutit solí a pepřem.

Na omáčku nakrájet jarní cibulku na kroužky, osmahnout na pánvi, podlít zakysanou smetanou a dochutit.

Na talíř připravit míchaný salát s lákem, omáčku a sestavit burger z housky, hub, karbanátku, hub a housky. Před podáváním dozdobit trochou omáčky, rajčetem a pažitkou.

Podle chuti nebo když tlačí čas lze místo karbanátku do burgeru vložit opečený plátek vepřového.

### Švestkové knedlíčky se skořicovou drobenkou a rozpuštěným máslem

#### *Suroviny na 8 knedlíčků:*

20 g měkkého másla / 20 g cukru / 2 žloutky / špetka soli  
půl lžičky ostrouhané kůry z citronu (chemicky neošetřeného)  
dřeň z ½ vanilkového lusku

280 g tvarohu (nechat přes noc odkapat přes síto s čistou utěrkou)

80 g strouhanky / 8 švestek / 8 kostek cukru

#### *Suroviny na skořicovou drobenku:*

60–80 g másla / 50 g strouhanky

2 lžičky skořicového cukru

#### *Postup:*

Těsto vytvořit z másla, cukru, špetky soli, citronové kůry a dřene z vanilkového lusku. Utřít se žloutky. Nejprve přidat tvaroh, posléze strouhanku. Mělo by vzniknout pevné těsto. Rozkrojít švestky a nahradit pecku kostkou cukru. Obalit těstem, tvořit knedlíčky. Vložit do vroucí osolené vody a vařit asi 10 min. Knedlíčky jsou hotové, až vyplavou na hladinu. Na skořicovou drobenku rozpustit v pánvi máslo, osmahnout na něm strouhanku se skořicovým cukrem. Hotové knedlíčky vyválet v drobence. Před podáváním polít rozpuštěným, lehce zhnědlým máslem a posypat hnědým, a dle chuti skořicovým a moučkovým, cukrem. Servírovat na talířku spolu s teplými švestkami. Švestky v knedlících lze vylepšit náplní z oříškového nugátu. Vytvořit z něj kuličky a postavit je na 10 min. do chladu, poté vložit do švestek.