

KASSELER MIT RÜBENKRAUT UND STERZ KLEINE ZWETSCHGEN-ROHRNUDELN

vom Katholischen Frauenbund Haibühl-Ottenzell

Kasseler mit Rübenkraut und Sterz

Zutaten für das Rübenkraut:

500 g Rübenkraut
1 EL Mehl
Sahne
½ Zwiebel

Zutaten für den Sterz:

1 kg mehlig-kochende Kartoffeln
100–125 g Wiener Griessler
Salz
Fett oder Öl zum Braten

Zubereitung:

Rübenkraut mit 1 Tasse Wasser 30 Minuten lang kochen. Mehl mit Sahne glatt rühren, das Rübenkraut damit binden. Zwiebel klein schneiden, in Butterschmalz glasig dünsten und zum Kraut geben.

Für den Sterz Kartoffeln am Vortag kochen, schälen, durch eine Kartoffel-Pressen drücken oder fein reiben. Salz dazugeben. Mit Mehl zerkrümeln und in einer Pfanne in Fett oder Öl knusprig rösten.

500 g Kasseler gekocht in Scheiben schneiden, in Backpapier einschlagen und im Ofen erhitzen.

Kleine Zwetschgen-Rohrnudeln

Zutaten:

250 g Mehl
½ Würfel Hefe
40 g Butter
40 g Zucker
1 Ei
etwas lauwarme Milch
Zwetschgen (alternativ Mirabellen) zum Füllen
Puderzucker-Glasur zum Verzieren

Zubereitung:

Mittelfesten Hefeteig bereiten, zur doppelten Menge gehen lassen.

Mit einem Esslöffel ein Stück Teig abstechen und flach drücken, mit Zwetschge füllen, zur Kugel formen, in gut gefettete Bratraine setzen und nochmal gehen lassen. Danach im vorgeheizten Ofen bei 180° C (Ober-Unterhitze) goldbraun backen.

Kurz auskühlen lassen, mit Puderzucker-Glasur (nach Belieben mit Rum) bestreichen.

UZENÉ S TUŘÍNOVÝM ZELÍM A RÝPLEM ŠVESTKOVÉ BUCHTY

od Katolického svazu žen Haibühl - Ottenzell

Uzené s tuřínovým zelím a rýplem

Suroviny na hlávkové zelí:

500 g tuřínového zelí
1 lžíce mouky
smetana
½ cibule

Suroviny na rýpl:

1 kg moučných brambor
100–125 g hrubé mouky
sůl
tuk nebo olej na pečení

Postup:

30 minut vařit tuřínové zelí s hrnečkem vody. Z mouky a smetany umíchat hladkou směs a spojit s ní zelí. Cibuli nakrájet najemno, podusit na másle a přidat do zelí.

Na rýpl oloupat vařené brambory z předchozího dne a protlačit je lisem na brambory, nebo najemno nastrouhat a osolit. Rozdrolit pomocí mouky a opéct na pánvi dokřupava.

500 g uvařeného uzeneho masa nakrájet na plátky, zabalit do pečicího papíru a ohřát v troubě.

Švestkové buchty

Suroviny:

250 g mouky
½ kostky droždí
40 g másla
40 g cukru
1 vejce
trochu vlažného mléka
švestky (případně mirabellky) jako náplň
cukrová poleva na ozdobení

Postup:

Vypracovat středně tuhé kynuté těsto, nechat je nakynout do dvojitého objemu.

Lžící kousek odebrat, zmáčknout a naplnit švestkou, vytvořit kuličku a přenést do dobře vymaštěného pekáčku a znovu nechat krátce kynout. Péct dozlatova v předeřáté troubě při 180° C.

Po vychladnutí potřít cukrovou polevou (dle chuti s rumem).