



Das Radio Salzburg Menü Nr. 21

Klare Rindsuppe mit Biskuitschöberl

Rindsrouladen mit Kartoffel und gemischtem Salat

Topfenknödel mit Powidlsauce

KLARE RINDSUPPE MIT BISKUITSCHÖBERL

Zutaten

- 1 Bund Suppengrün
 - 1 Zwiebel
 - 2 Knoblauchzehe
 - 1 Bund Petersilie
 - 1 TL Salz
 - 1 Lorbeerblatt
 - 1 Schuss Olivenöl
 - 1 Prise Pfeffer
 - Rindessa
-
- 3 Eier
 - 8 dag Mehl
 - Mondseer Käse zum Bestreuen
 - Salz

Zubereitung

Für die Suppe das Suppengrün und das Wurzelgemüse feinhacken. Mit einem Schuss Olivenöl anrösten und anschließend mit Wasser aufgießen. Zum Abschluss mit Salz, Pfeffer und Rindessa abschmecken.

Für die Biskuitschöberl den Ofen auf 180°C Heißluft vorheizen. Den Eischnee sehr steif schlagen und anschließend die Dotter, das Mehl unterheben und zum Abschluss salzen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig fingerdick aufstreichen, mit geriebenen Käse bestreuen und ca. 10 Minuten goldgelb backen. Den fertig gebackenen Teig erkalten lassen und anschließend in Rhomben schneiden.

RINDSROULADEN MIT KARTOFFEL UND GEMISCHTEN SALAT

Zutaten

- Rindfleisch in Scheiben geschnitten
- Essiggurkerl
- Karotten
- Zwiebel
- Speck
- Senf
- Reis
- Kartoffel
- Salat nach Wunsch: Eisbergsalat, Mais, Gurke, Tomaten etc.
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Zuerst den Reis in Salzwasser kochen. Das Rindfleisch klopfen, salzen, pfeffern und auf einer Seite mit Senf bestreichen. Gurkerl und Karotten in Streifen schneiden, die Zwiebel fein hacken und den Speck würfelig schneiden.

Die Schnitzel mit Reis (auf Senfseite) belegen und dann die Gurkerl, die Karotten, der Zwiebel und den Speck dazugeben. Die Roulade fest zusammenrollen und mit Zahnstochern feststecken. Die Roulade bemehlen und anschließend gut anbraten. Zum Schluss die Rouladen mit etwas Suppe aufgießen und dünsten lassen. Dazu passen ein gemischter Salat und Kartoffeln als Beilage.

TOPFENKNÖDEL MIT POWIDLSAUCE

Zutaten

- 50 dag Topfen
- 3 ganze Eier
- Salz
- Etwas Zucker
- 6 EL griffiges Mehl
- Semmelbrösel
- Zucker

- Butter
- Mehl
- Wasser
- Rum
- Powidl-Marmelade
- Zucker

Zubereitung

Für die Topfenknödel Topfen, Eier, Salz, etwas Zucker und Mehl mit einem Mixer vermengen. Den Teig mit Löffel Nockerl formen und in leicht gesalzenes kochendes Wasser geben. Die Knödel ca. 10 Minuten kochen lassen. Währenddessen Brösel in Fett anrösten, zum Schluss den Zucker dazugeben. Die Knödel in die Brösel-Zuckermischung tunken.

Für die Powidlsauce eine helle Einbrenn (Butter zerlassen und mit Mehl vermengen) machen. Anschließend 2-3 Esslöffel Powidl-Marmelade dazu geben und mit etwas Wasser verdünnen. Zum Schluss gibt man einen Schuss Rum hinzu.

Gutes Gelingen!