

# ... Herbst – die genussvolle Zeit der Ernte!

## Schnelle Erdäpfel-Porree-Suppe

### Zutaten:

½ kg Erdäpfel  
1 Stange Porree  
Lorbeerblätter  
Salz 2 EL Öl  
4 Paar kleine Frankfurter  
oder Debreziner  
1 Bund Petersilie

### Zubereitung:

Erdäpfel schälen, würfeln, Porree in Ringe schneiden. Ca. 1 Liter Wasser salzen und zum Kochen bringen, Erdäpfelwürfel, Porree und Lorbeer weichkochen, Würste dazu einlegen, Öl drübergießen, mit Petersilienblättern anrichten und servieren.



## Apfelschmalz

### Zutaten:

1 Zwiebel, fein geschnitten  
4 bis 5 säuerliche feste Äpfel  
½ kg gutes Schweinschmalz  
5 Knoblauchzehen  
Majoran (bei Belieben auch Thymian oder Chili)

### Zubereitung:

Äpfel fein schaben, leicht einsalzen und die Flüssigkeit gut ausdrücken.

Zwiebel in etwas Schmalz leicht anrösten, mit den geschabten Äpfeln, den ausgepressten Knoblauchzehen und den Gewürzen vermischen. Schmalz erwärmen und mit den anderen Zutaten gut vermischen, noch warm in Gläser füllen. Im Kühlschrank einige Wochen haltbar.

## Kastanienbraten

### Zutaten:

¾ kg Kastanien gekocht  
und grob püriert  
1 Zwiebel, gehackt  
2 Stangen Sellerie, fein  
geschnitten  
1 Knoblauchzehe, zerdrückt  
4 EL Brösel zum Binden  
3 dag Butter  
1 Bund Petersilie, fein  
gehackt  
2 Zweige Thymian, abge-  
zupft  
2 EL Zitronensaft  
Pfeffer, Salz  
5 EL Öl



20 dag Preiselbeeren  
10 dag Zucker  
1/8 l Apfelsaft  
Saft von 1 Zitrone  
Zimt oder  
Kardamom



### Zubereitung:

Zwiebel, Sellerie und Knoblauch 10 min in der Butter dünsten, die restlichen Zutaten vermischen und zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer befetteten Form bei 200°C ohne Umluft ca. 45 min backen, immer wieder die Oberfläche mit Öl bestreichen, damit der Braten nicht austrocknet. Für die Preiselbeersauce den Zucker karamellisieren, mit dem Apfel- und Zitronensaft aufgießen, Preiselbeeren und Gewürze zugeben und langsam köchelnd eindicken.

## Hirsestrudel mit Pilzen

### Zutaten:

20 dag Eierschwammerl  
oder Pilze  
10 dag Hirse  
¼ l Milch  
¼ kg Blätterteig  
15 dag Porree  
3 Eidotter  
3 Eiklar  
2 EL Öl  
6 dag Butter  
etwas Maisstärke  
1 Ei, Salz

### Zubereitung:

Hirse in kaltem Wasser waschen, in der Milch und zusätzlich etwas Wasser 10 Minuten kochen, zugedeckt fertigquellen lassen. Porree und Schwammerl fein schneiden und in Öl kurz andünsten, auf kleiner Flamme die Flüssigkeit verdampfen lassen. Die weiche Butter mit den Eidottern schaumig rühren, Die Eiklar mit Salz und Maisstärke fest schaumig schlagen, mit der Schwammerlmasse und der Hirse unter die Buttermasse heben, pikant abschmecken.

Backrohr auf 180°C vorheizen, Blech mit Butter einfetten, Blätterteig aufrollen und die Fülle mittig auftragen. Blätterteig übereinanderschlagen, fest andrücken, mit einem verquirlten Ei bestreichen und ca. 35 Minuten backen. Grüner Salat oder Krautsalat mit gutem steirischem Kernöl passt wunderbar dazu.



## Flammkuchen mit herbstlichem Gemüse



### Zutaten:

40 dag glattes Mehl  
 ¼ l Wasser  
 4 EL helles Öl  
 Salz  
 1 Becher Creme fraiche  
 5-6 mittlere Erdäpfel  
 2 mittlere Melanzani  
 1 Zwiebel  
 20 Scheiben durchzogener Speck  
 1 Rolle Ziegencamembert  
 ¼ kg Cocktailparadeis  
 3 EL Öl  
 Basilikum

### Zubereitung:

Aus Mehl, Wasser, Öl und Salz einen geschmeidigen Teig kneten, rasten lassen. Die Erdäpfel schälen und grob raspeln, mit etwas Salz vermischen und die Flüssigkeit ausdrücken. Den Teig auswalken, in eine be fettete Form einlegen, die Ränder dabei hochziehen. Mit der Creme fraiche bestreichen, die geriebenen Erdäpfel verteilen und mit den geschnittenen Melanzani, Zwiebel und Cocktailparadeis belegen, Speckstreifen darüberlegen und mit Öl bestreichen. Rohr auf 180°C vorheizen und Flammkuchen ca ½ Stunde backen. Mit frischem Basilikum bestreuen und mit Salat servieren.

## Gebackenes Gemüse und Pilze

Herbstzeit ist Pilzzeit!

### Zutaten:

Pilze (4-5 Parasolkappen, Maronenröhrlinge oder Steinpilze in Scheiben geschnitten)  
 Melanzani oder Zucchini  
 Mehl  
 1 Ei  
 Semmelbrösel  
 Hanfsamen  
 Öl zum Frittieren

### Zubereitung:

Melanzani in Scheiben schneiden, etwas einsalzen und die Flüssigkeit ausdrücken. Zucchini ebenso in Scheiben schneiden, die geputzten Pilze in angenehme Größe teilen, alles in Mehl, versprudelttem Ei und Brösel-Hanfsamengemisch wälzen und in heißem Öl schwimmend herausbacken.

Gut passt dazu Friseesalat frisch aus dem Garten und Erdäpfelsalat mit hellem Öl und Joghurt abgemacht.



## Süße Erdäpfel-Grieß-Knödel

### Zutaten:

Teig:  
 ¾ kg mehliges Erdäpfel  
 20 dag fein gemahlener Hartweizengrieß  
 5 dag Butter  
 2 Eigelb  
 Salz  
 Fülle:  
 1/8 lt Süßrahm  
 5 dag Bitterkuvertüre  
 5 dag Haselnussnougat  
 1 EL Rum

### Vanillesauce:

¼ lt Milch  
 ¼ lt Süßrahm  
 1 Vanilleschote  
 7 Eigelb

### Zubereitung:

Erdäpfel schälen, kochen und durch die Erdäpfelpresse drücken. Auskühlen lassen, mit dem Grieß, der Butter, dem Eigelb und etwas Salz zu einem festen Teig verarbeiten (wenn er zu weich ist, noch Grieß einkneten). Für die Fülle die Kuvertüre und das Nougat im Wasserbad schmelzen, den Rahm mit dem Rum aufkochen, Kuvertüre und Nougat unterrühren und zum Auskühlen und Festwerden in den Kühlschrank stellen. Den Teig in 8 Teile teilen, flachdrücken und mit der kalten Nougatmasse füllen, gut verschließen. Leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Knödel ca. 12 Minuten darin ziehen lassen. Für die Vanillesauce den Rahm, die Milch und die aufgeschnittene Vanilleschote aufkochen und 20 Minuten ziehen lassen, dann abseihen und abkühlen. Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen, in das Milch-Rahm-Gemisch einrühren und unter ständigem Rühren auf ca. 70°C erhitzen. Knödel auf den Tellern mit der Vanillesauce übergießen und servieren.

