

MENÜ

Für das Bundesjugendseminar am Sonntag 12.03.06

- „Hinglsupp“ = Hühnersuppe
- „Hinglfleisch“ = Hühnerfleisch mit
„Weichselsoß“ = Sauerkirschensoße
„Gappersoß“ = Dillsoße
„Paradeissoß“ = Tomatensoße
- „Sarma“ = Krautwickel
- „Schneenockerl“ = Eiweißbälle auf Vanillesoße

Hinglsupp

Hühnersuppe

Rezept für 4 Personen

1 St. Suppenhuhn
3 St. Karotten
1 St. Sellerie oder Paschganat
1-2 Zwiebel
2-3 Zehen Knoblauch
Salz
Pfefferkörner
ca. 2,5 ltr. Wasser

Gemüse gut putzen, Suppenhuhn mit Wasser abspülen und mit einem Küchentuch abreiben. Gemüse, Gewürze und Salz im Wasser zum Kochen bringen, Fleisch dazugeben und auf kleiner Flamme köcheln lassen bis das Huhn weich ist. Die Brühe abseien und mit Nudeln als Einlage servieren. Das Huhn zur Seite legen und nach der Suppe mit den Soßen servieren.

Gappersoß

Dillsoße

Rezept für 4 Personen

30 gr. Butter
30 gr. Mehl
ca. 125 ml Brühe
1 Bund Dill
Salz
gemahlener Pfeffer

Mehl in Butter anschwitzen lassen, mit Brühe aufgießen, Salz und gemahlener Pfeffer zugeben und aufkochen lassen. Anschließend gehackten Dill zugeben.

Weichselsoß

Sauerkirschensoße

Rezept für 4 Personen

30 gr. Butter
30 gr. Mehl
1 Glas Sauerkirschen
Zucker

Mehl in Butter anschwitzen lassen, mit der Sauerkirschensoße aufgießen, Zucker zugeben und aufkochen lassen. Anschließend die Sauerkirschen unterheben.

Paradeissoß

Tomatensoße

Rezept für 4 Personen

30 gr. Butter
30 gr. Mehl
1 Beutel passierte Tomaten
Salz
gemahlener Pfeffer
Zucker

Mehl in Butter anschwitzen lassen, die passierten Tomaten dazugeben, mit Salz, gemahlener Pfeffer und Zucker nach Geschmack würzen und aufkochen lassen.

Sarma

Krautwickel

Rezept für 4 Personen

500 gr. Schweinehackfleisch
400 gr. Sauerkraut gesäuerte Kohlblätter
etwas Öl
100 gr. Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
50 gr. Reis
1 Ei
Salz
gemahlener Pfeffer
Paprikapulver
Saure Sahne

Hackfleisch in eine Schüssel geben, den vorgekochten Reis und das Ei dazugeben und mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver würzen. Die feingehackten Zwiebel in etwas Öl glasig dünsten und am Schluss den feingehackten Knoblauch dazugeben und mit dem Hackfleisch gut durchmischen.

Die Hackfleischmasse auf die gesäuerten Kohlblätter so verteilen, dass die Ränder der Blätter über das Fleisch gebogen und fest zusammengerollt werden können.

In einem Kochtopf das Sauerkraut und die Krautwickel schichten. Und mit etwas Paprikapulver bestreuen und mit etwas Wasser aufgießen.

Zugedeckt eine gute Stunde dünsten. Nach Bedarf Wasser zugießen. Die Sarma mit dem Sauerkraut vermischt in einer Schüssel servieren und mit Sauerrahm übergießen.

Schneenockerl

Eiweißbälle auf Vanillesoße

Rezept für 4 Personen

1 ltr. Milch
2-3 Eier
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
40 gr. Zucker
1 Päck. Vanillezucker

Eier trennen, aus dem Eiweiß und Vanillezucker festen Schnee schlagen. Milch zum Kochen bringen. Den Eischnee esslöffelweise in die kochende Milch stechen, die Schneebällchen aufkochen lassen mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Das Eigelb mit Vanillepuddingpulver, Zucker und etwas Milch vermengen und in die kochende Milch unter dauerndem Rühren bei mittlerer Hitze 1 Minuten kochen.

Erkaltete Vanillesoße in eine Schale füllen, die Schneebällchen oben auflegen.