

Kulinarische Reise

durch das Jahr
mit den Produkten des
Brixlegger Bauernmarktes





FRÜHLING

Mario Schütz, Fließ

Bärlauch-Cremesuppe

Zutaten:

80 g Bärlauch

2 EL Mehl glatt

1 l Milch

Etw. Butter

Suppenwürze, Salz, Pfeffer, Kräutersalz

Etw. geschlagener Rahm zum Servieren

Zubereitung:

Butter zergehen lassen, Mehl einrühren, mit Milch aufgießen, würzen, Bärlauch fein nudelig schneiden zum Bechamel zugeben (etw. Bärlauch zurückhalten für die Garnitur der Suppe). Suppe auf kleiner Stufe köcheln lassen (brennt leicht an), Suppe pürieren, Suppe abschmecken, Suppe mit Rahmtupfen und geschnittenem Bärlauch servieren.



Forelle mit Kräuterbauch

Zutaten:

4 Stück Forellen

Salz, Kräutersalz, Pfeffer

Frische Kräuter: Petersilie, Ysop, Thymian, Rosmarin, Liebstöckl, Schnittlauch, Estragon,...

Etw. Mehl

Butterschmalz zum Herausbacken

Zubereitung:

Forellen innen und außen mit Salz, Kräutersalz und Pfeffer würzen, Bauch mit vorhandenen Kräutern füllen, Pfanne mit Butterschmalz erhitzen, Forellen in Mehl wenden, Forellen von beiden Seiten langsam anbraten. Forellen mit Salzkartoffeln und evt. Gratiniertem Fenchel servieren



Gratinierter Fenchel

Zutaten:

2 Stück Fenchel
Suppenwürze, Salz
8 Blatt Schinken
8 Blatt Schnittkäse

Für das Bechamel:

80 g Butter
80 g Mehl
½ l Milch
Salz, Pfeffer, Suppenwürze, Muskat
2 Eier
100 g würzigen Käse (gerieben)



Zubereitung:

Rohr vorheizen, Auflaufform befetten, Fenchel waschen, vierteln, Strunk entfernen, in falscher Suppe dünsten; Gedünsteten Fenchel mit Schinkenblatt und Käse umwickeln (Käse innen), Fenchel dicht in befettete Auflaufform legen; Für das Bechamel Butter zergehen lassen, Mehl einrühren, mit kalter Milch aufgießen, mit Salz, Pfeffer, Suppenwürze und Muskat würzen, einmal aufkochen lassen, etwas abkühlen lassen, Eier einrühren, Bechamel über Fenchel gießen, geriebenen Käse darüber streuen. Fenchel bei 180°C Heißluft 20- 30 min gratinieren

Joghurtterrine mit Früchten der Saison

Zutaten:

300 g Naturjoghurt

60 g Zucker

Saft von ½ Zitrone

1 TL Rum

5 Blatt Gelatine

150 g Rahm

Früchte der Saison



Zubereitung:

Joghurt mit Zucker, Rum, Zitronensaft verrühren, Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen, Gelatine auflösen: 1/2 EL Wasser pro Blatt, aufkochen und eingeweichte Gelatine ausdrücken und im Wasser auflösen, noch heiß in die Joghurtmasse rühren. Rahm steif schlagen und unter die Joghurtmasse heben. Joghurtmasse in mit Frischhaltefolie ausgelegter Form (Terrinenform, Kastenform, Rehrückenform) gießen, Joghurtterrine min. 3 Stunden kühl stellen. Terrine auf ein Blech stürzen, je nach Größe 2 bis 3 Scheiben auf einem Teller mit frischen Früchten anrichten.

Vollkorn-Osterggebäck

Zutaten:

500 g Weizen gemahlen

1 Ei

10 g Salz

3 EL Honig

0,5 Stück Germ

1 Pkg. Vanillezucker

50 g Butter zerlassen

Ca. 0,3 l Milch lauwarm

Etw. Zitronenschale

Ei zum Bestreichen



Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem mittelfesten Germteig verkneten und rasten lassen bis es die doppelte Menge ist, danach beliebig ausformen (Hasen, Nester, Pinz,) und mit einem zerschlagenen Ei bestreichen; Ausgeformtes Gebäck 5 min rasten lassen, Osterggebäck bei 180 °C Heißluft ca. 15-20 min (je nach Größe) backen



A vibrant field of sunflowers under a blue sky with light clouds. The sunflowers are in full bloom, with bright yellow petals and dark brown centers. The field extends to the horizon, where a line of trees and distant hills are visible under a clear blue sky with some light, wispy clouds.

SOMMER

Kurt Tutschek, Österreich

Blattsalat mit Schafkäse **im Speckmantel**

Zutaten:

1 Stück Kopfsalat

1 Handvoll Vogerlsalat, Löwenzahnblätter, Ruccola

Evt. Gänseblümchen

100 g Cocktailtomaten

Für das Honigdressing:

4 EL Himbeeressig

2 EL Honig

1 EL süßer Senf

4 EL Öl oder Kräuteröl

Salz, Kräutersalz, Pfeffer

Frischen Schnittlauch, Basilikumblätter

2 Pkg. Schafkäse im Speckmantel

Zubereitung:

Salate waschen, in mundgerechte Stücke teilen, gut abtropfen lassen oder schleudern, Cocktailtomaten waschen, halbieren. Für das Dressing alle Zutaten gut vermischen oder shaken. Salat marinieren, zum Schluss mit Schafkäse im Speckmantel und frischen Kräutern servieren.

Makkaroniauflauf

Zutaten:

- 350 g Makkaroni
- 2 Zwiebeln
- 200 g frische Champignons
- 200 g gekochter Schinken
- Etw. Öl
- 3 Eier
- 300 ml Milch
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver
- 1 EL Semmelbrösel
- 125 g geriebener Emmentaler



Zubereitung:

Makkaroni etwas brechen, ca. 10 min kochen lassen, Zwiebel schälen, würfelig schneiden, Schinken würfelig schneiden, Champignons waschen, blättrig schneiden, Zwiebel in Öl anschwitzen, Champignons und Schinken kurz mitrösten. Makkaroni in eine befettete Auflaufform geben, geröstete Zutaten leicht untermischen, Milch mit Eier verschlagen, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver gut würzen; Eiermilch über das Nudelgemisch gießen, mit Semmelbrösel bestreuen; Makkaroniauflauf bei 175 °C backen, 10 min vor Schluss mit Emmentaler bestreuen und den Käse gratinieren. Eine Tomatensauce und/oder ein gemischter Salat passen sehr gut dazu.

Topfennockerl auf Fruchtspiegel

Zutaten:

250 g Topfen

125 g Sauerrahm

60 g Zucker

Saft von ½ Zitrone

1 TL Rum

4 Blatt Gelatine

250 g Rahm

1 Becher Erdbeeren, Himbeeren
oder Moosbeeren



Zubereitung:

½ Zitrone auspressen, Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen, Topfen mit Sauerrahm, Zucker, Zitronensaft und Rum verrühren, Gelatine in Wasser auflösen (pro Blatt ½ EL Wasser aufkochen und einrühren) Gelatine noch heiß in die Topfenmasse rühren, Rahm schlagen, Rahm unter die Topfenmasse rühren, Topfenmasse mindesten 2 Stunden kaltstellen; mit einem Esslöffel Nockerl ausstechen. Früchte pürieren (Himbeeren passieren), Fruchtspiegel auf Teller auftragen, mit Sauerrahm kleine Tupfen machen und mit einem Zahnstocher verziehen.



SOMMER VEGETARISCH

Barbara Kaut,
Neukirchen am Großvenediger

Klare Gemüsesuppe mit Petersilienschöberl

Zutaten:

2 EL Öl

1 Zwiebel, ½ Sellerie, 4 Karotten, ½ Stange Lauch, 1 Petersilienwurzel

Salz, Liebstöckel, Piment, Pfefferkörner, Lorbeerblatt

Zubereitung:

Die äußersten Zwiebelblätter entfernen, evt. mit Schale vierteln (für die Farbe der Suppe), Sellerie in Stücke schneiden, Karotten waschen, in Stücke schneiden, Lauch und Petersilienwurzel waschen, halbieren, gesamtes Gemüse in Öl scharf anbraten, mit kaltem Wasser aufgießen, Gemüse mit Gewürzen, aber ohne Salz kochen, Suppe abseihen, mit Salz und evt. etwas Gemüsebrühe würzen

Petersilienschöberl

Zutaten:

3 Eiklar

3 Dotter

Frische Petersilie, Salz, Muskat

120 g Dinkelmehl oder Mehl gemahlen



Zubereitung:

Blech mit Backpapier belegen, Rohr vorheizen, Eier trennen, Eiklar ausschlagen, Petersilie hacken; Petersilie, Gewürze und Mehl unterheben, Biskuitmasse aufstreichen, ca. 15 min bei 180 °C Heißluft backen. Biskuit auskühlen, lassen, in Rauten schneiden mit Suppe servieren.

Gemüsestrudel

Zutaten:

Für den Teig:

150 g Mehl glatt

2 EL Öl

1 EL Essig

Etw. Salz

Ca. 1/8 l Wasser lauwarm

Für die Fülle:

2 Kartoffeln

2 kleine Karotten

¼ Stück Brokkoli

¼ Stück Karfiol

¼ Stange Lauch

½ Stück Paprika rot

2 Eier

250 g Sauerrahm

Frische Kräuter: Petersilie, Schnittlauch, Thymian, Oregano, Rosmarin, Ysop, Liebstöckl,...

Salz, Kräutersalz, Pfeffer

Evt. etwas Schinken und Käse würfelig geschnitten

Evt. Tomatensauce, Schnittlauch

Zubereitung:

Strudelteig herstellen, alle Zutaten zu einen mittelfesten, seidigen Teig verkneten (Mixer mit Knethacken oder Küchenmaschine mit Teighacken) Strudelteig mindestens ½ Stunde zugedeckt (Schüssel mit Deckel) rasten lassen

Rohr rechtzeitig vorheizen, Kartoffeln und Karotten schälen, in kleinere Würfel schneiden, etwa 10 min in Salzwasser vorkochen, Brokkoli und Karfiol in kleine Röschen teilen, auch 5 min mitdünsten; Lauch waschen, nudelig schneiden, Paprika waschen, in kleine Würfel schneiden. Gesamtes Gemüse vermischen, mit Kräutern, Gewürzen, Eier und Sauerrahm vermischen

Strudeltuch (alte Mitteltischdecke) bemehlen, Strudelteig auflegen, mit Mehl bestäuben, zu einem Rechteck auswalken. Strudelteig mit Fäusten ausziehen, Strudelteig mit Butter bestreichen und 1/3 Fülle darauf geben, Strudel einrollen, mit Tuch auf das mit Backpapier belegte Blech legen.

Strudel bei 180 °C Heißluft ca. 45 – 50 min backen

Strudel mit Tomatensauce oder Schnittlauchsauce servieren



Brandteigkrapferl mit Erdbeerrahm

Zutaten:

0,25 l Wasser

50 g Butter

Etw. Salz

200 g Mehl glatt

5 Eier

Etw. Backpulver

Für die Fülle:

0,5 l Rahm

Zucker nach Geschmack

Etw. Rum

1 Pkg. Sahnesteif

250 g Erdbeeren



Zubereitung.

Rohr rechtzeitig vorheizen, Wasser, Butter aufkochen, Mehl einrühren, den Teig kurz abbrennen (weiße Schicht am Topf). Teig überkühlen lassen, lauwarm die Eier einrühren, Brandteig in Spritzsack füllen, in Rosetten auf mit Backpapier belegtem Blech spritzen. Brandteig mit einer Wasserschüssel bei 180° C Heißluft ca. 15-20 min je nach Größe backen. Rahm mit Zucker und Sahnesteif ausschlagen. Erdbeeren waschen in kleine Stück schneiden, unter den geschlagenen Rahm heben, mit Rum verfeinern. Brandteigkrapferl auskühlen lassen, halbieren und mit Erdbeerrahm füllen.

A close-up photograph of a vibrant red autumn leaf, showing the intricate network of veins. The leaf is the central focus, filling most of the frame. The color is a rich, deep red, with some darker spots and lighter areas, suggesting natural aging or environmental factors. The veins are dark and clearly defined against the red background.

HERBST

Elisabeth Kappacher, Landeck

Kürbiscremesuppe

Zutaten:

1 kleine Zwiebel

Etw. Butter

1 Hokkaidokürbis (ca. 0,5 kg)

Salz, Pfeffer, Suppenwürze, Curry

1/8 l Weißwein

1 l Wasser

1/8 l Rahm

50 g Kürbiskerne

Etw. Kürbiskernöl

Etw. geschlagener Rahm



Maria Klingler, Leogang

Zubereitung:

Hokkaido- Kürbis nicht schälen, Kerne entfernen, in Würfel schneiden

Zwiebel schälen, fein würfelig schneiden, in etwas Butter leicht anrösten, Kürbis kurz mitrösten, mit Weißwein ablöschen, mit Wasser aufgießen, würzen

Suppe köcheln lassen, Suppe pürieren, mit Rahm verfeinern

Kürbiskerne in der Pfanne anrösten (ohne Fett)

Kürbiscremesuppe mit geschlagenen Rahm, gerösteten Kürbiskernen und etw. Kürbiskernöl servieren.

Tiroler Bio Martini-Gansl

Zutaten:

1 Tiroler Bio- Weidegans

3 Stk. Apfel säuerlich (z.B. Boskop)

1,5 Stk. Orangen

100 g Dörripflaumen

3 cm Ingwerwurzel

Salz, Pfeffer, Majoran, Ingwerpulver, Kräutersalz

Maizena zum Binden

Zubereitung:

Gans am Vortag außen mit Salz und innen mit Salz, Pfeffer, Majoran und Ingwerpulver einreiben. Gans mit 2 Äpfeln (entkernt), 1 Orange (halbiert) und 50 g Dörripflaumen füllen. Gans mit der Brustseite nach unten in ein tiefes Blech oder eine große Bratenform legen, mit etwas Salzwasser aufgießen. Weiters den geschälten Apfel (in Spalten geschnitten), eine halbe Orange (in Scheiben geschnitten), die restlichen Dörripflaumen und die Ingwerwurzel (in Scheiben geschnitten) in die Bratenform geben.

Die Gans wird nun bei 100 °C - pro kg ca. 75 Minuten

oder bei 180 °C - pro kg ca. 50 Minuten gegart

Die Gans öfters mit Salzwasser übergießen.

WICHTIG:

Die Gans umdrehen, bevor man die Temperatur zum Schluss erhöht (220 °C). Je nach Farbe der Gans 5 – 15 min weiter braten, damit die Kruste schön knusprig wird. Die Gans herausnehmen. Das Fett der Soße gut abschöpfen. Die Sauce mit den Apfelspalten und Dörripflaumen pürieren, wenn nötig mit etwas Maizena abbinden.

Mögliche Beilagen:

Semmelknödel, Kartoffelknödel, Blaukraut, Kohlsprossen, Glacierte Kastanien, Bratapfel mit Preiselbeeren

Blaukraut

Zutaten:

1 Stk. Zwiebel

Etw. Butter

4 EL Zucker

½ Kopf Blaukraut

2 Stk. Äpfel säuerlich

Etw. Wasser

Salz, Pfeffer

2 EL Maizena



Zubereitung:

Blaukraut- äußere Blätter entfernen, fein nudelig schneiden, Zwiebel schälen, fein würfelig schneiden, Äpfel schälen, Kernhaus entfernen, in kleine Stücke schneiden, Zwiebel in etwas Butter anrösten, Zucker zugeben, kurz karamellisieren, geschnittenes Blaukraut und Äpfel zugeben, mit Wasser aufgießen, würzen, Blaukraut dünsten lassen, öfters umrühren, zum Schluss Maizena mit etwas kaltem Wasser anrühren, Blaukraut damit binden, Blaukraut abschmecken

Semmelknödel

Zutaten:

1 Stk. Zwiebel

Etw. Butter

0,5 l Milch

500 g Knödelbrot

4 Eier

Salz, Pfeffer, Petersilie, Schnittlauch, Muskat, Majoran

Evt. Semmelbrösel

Zubereitung:

Zwiebel schälen, fein würfelig schneiden, in etwas Butter anrösten, Milch erwärmen, Knödelbrot damit aufweichen, gerösteten Zwiebel, geschnittene Kräuter, Eier und Gewürze zugeben, alle Zutaten miteinander vermischen, wenn die Masse zu weich ist, Semmelbrösel dazugeben, Knödel formen, in Salzwasser ziehen lassen (ca. 15 min)

Cremeapfel

Zutaten:

4 Stk. Äpfel säuerlich

Zitronenschale, Zimtstange, Nelken

4 EL Preiselbeer- od. Ribiselmarmelade

1 l Milch

2 Pkg. Vanillepuddingpulver

4 EL Zucker

1 EL Rum

Zubereitung:

Wasser mit Gewürzen zum Kochen bringen, Äpfel schälen, Kernhaus ausstechen, Äpfel dünsten, je einen Apfel auf einen Teller geben, Apfel mit Marmelade füllen, Vanillepudding herstellen, etw. Milch mit Vanillepuddingpulver und Zucker anrühren, restliche Milch aufkochen lassen, angerührtes Vanillepuddingpulver einrühren, Äpfel mit heißem Vanillepudding übergießen, am besten lauwarm servieren

Apfel-Streusel-Schnitte

Zutaten:

Für den Rührteig:

150 g weiche Butter
150 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
4 Eier
250 g Mehl glatt
½ Pkg. Backpulver
1 kg Äpfel säuerlich



Für die Streusel:

150 g Mehl glatt
75 g Staubzucker
100 g weiche Butter

Zubereitung:

Rohr rechtzeitig vorheizen, Äpfel schälen, Kernhaus entfernen, in Spalten schneiden, Butter flaumig rühren, Zucker, Vanillezucker zugeben, Eier langsam einrühren, Abrieb flaumig rühren, Mehl mit Backpulver versieben, unterheben. Auf ein befettetes Blech aufstreichen, mit Apfelspalten belegen. Für die Streusel Mehl und Staubzucker vermischen, Butter in kleinen Flöckchen mit einer Gabel oder den Fingern einkneten. Streusel auf Äpfel gleichmäßig verteilen, Schnitte bei 175 °C Heißluft ca. 25-30 min backen



WINTER

Franz Riegler, Innsbruck

Gebackener Weißschimmelkäse mit Rotweingelee und Salatgarnitur

Zutaten:

Ca. 600 g Weißschimmelkäse

100 g Mehl

2 Eier

Salz, Pfeffer, Muskat

80 g Semmelbrösel

Butterschmalz zum Herausbacken

Rotweingelee

Salatgarnitur



Zubereitung:

Weißschimmelkäse in große Stücke schneiden, panieren; in Mehl wenden, durch mit Salz, Pfeffer und Muskat gewürztem, zerschlagenem Ei ziehen, in Semmelbrösel wenden. Im schwimmenden Fett (am besten Butterschmalz) herausbacken. Mit Rotweingelee und mariniertem Salat garnieren

Hauswurst mit Rosmarinwedges und Speckbohnen

4 Stück Hauswurst

Fett zum Herausbacken

Hauswürste in Fett langsam herausbacken

Rosmarinwedges

1 kg Kartoffeln mehlig

Salz, Rosmarin

4 EL Öl



Kartoffeln waschen, in Spalten schneiden, Blech mit Backpapier belegen, Kartoffelspalten auflegen mit Öl, Salz und Rosmarin würzen, Kartoffeln bei 180 °C Heißluft ca. 40 min backen (öfters wenden)

Speckbohnen

1 kg Bohnen frisch

Etw. Butter

1 Stk. Zwiebel groß

150 g Speck

Salz

Bohnen putzen, halbieren, in Salzwasser dünsten; Zwiebel schälen, fein würfelig oder ringelig schneiden, in Butter anschwitzen, Speck würfelig oder nudelig schneiden, kurz mitrösten, zum Schluss gedünstete Bohnen zugeben, mit Salz abschmecken

Lebkuchenparfait mit Orangensauce

Zutaten:

2 Eier

1 Eidotter

100 g Staubzucker

40 g Lebkuchenbrösel

70 g kandierte Früchte

250 g Rahm

Vanillezucker, Lebkuchengewürz

Tariolform mit Frischhaltefolie auslegen. Kandierte Früchte fein hacken, Rahm schlagen. Eier, Dotter und Staubzucker über Dampf schaumig schlagen, anschließend kalt schlagen. Gewürze, Lebkuchenbrösel und kandierte Früchte vorsichtig einrühren. Zum Schluss den geschlagenen Rahm unterheben. Die Masse dann in die Tariolform füllen. Parfait tiefkühlen (mind. 4 Stunden)

Orangensauce

0,3 l Orangensaft

1 EL Maizena

Zucker

Etw. Orangenlikör

2 Stk. Orangen



Nadine Rinner, Österreich

Etwas Orangensaft mit Maizena anrühren, den Rest aufkochen. Maizenagemisch einrühren und mit Zucker und Orangenlikör verfeinern. Orangensauce abkühlen lassen (öfters rühren). Orangenstreifen für die Dekoration vorbereiten, dann aus Orangen Filets schneiden. Parfait stürzen, portionieren und mit Orangensauce und Filets servieren.

Vollkornlebkuchen

Zutaten:

300 g Zucker braun

150 g Honig

100 g Butter

400 g Weizen gemahlen

300 g Roggen gemahlen

2 Eier

Etw. Milch

5 TL Lebkuchengewürz

1 TL Natron (Speisesoda)

0,5 Pkg. Backpulver

Etw. Zitronen- und Orangenschale unbehandelt



Clemens Löcker, Innsbruck

Zubereitung:

Backrohr rechtzeitig vorheizen, Blech mit Backpapier belegen, Honig, Zucker, Butter aufkochen, alle restlichen Zutaten untermengen, Lebkuchenteig rasten lassen (mind. 1 Stunde), Lebkuchen dick (6 mm) auswalken, vor dem Backen mit Ei bestreichen, mit Mandeln, kand. Kirschen belegen, Lebkuchen bei 180°C Heißluft 15-20 min backen.

Der Brixlegger Bauernmarkt

wünscht Ihnen ein
gutes Gelingen und
GUTEN APPETIT!!!



Marktzeiten:

Jeden 1. Samstag im Monat von 8.30 bis 12.00 Uhr, außer im Dezember
an den Adventsamstagen von 15.00 bis 19.00 Uhr

Rezepte von Dipl. Päd. Resch Elisabeth
Gestaltung Haberl Sophia

www.bauernmarkt-brixlegg.at

