

Rezeptbuch
100 Jahre
Burgenland

Bohnenkaša



Zutaten:

weiße Bohnen

Öl

Mehl

Essig

Salz

Pfeffer

Suppenwürze

Knoblauch

Zubereitung:

Helle Einbrenn mit Knoblauch machen, mit Suppe aufgießen. Bohnen waschen und dazugeben. Auf mittlerer Hitze köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Essig abwürzen.

Ilonkaschnitte



Zutaten:

Für die Teig:

600g glattes Mehl

1/4l Sauerrahm

70g Schmalz

2 ganze Eier

20g Hirschhornsalz

Für die Creme:

3/4l Milch

300g Feinkristallzucker

80g Schokopuddingpulver

40ml Rum

250g zimmerwarme Butter

Schokoladenglasur:

250g Kochschokolade

100g zimmerwarme Butter

Zubereitung:

1. Milch, Honig und Zucker leicht erwärmen. Milchgemisch, Eier, Mehl und Natron zu einem Teig verkneten.

Teig in 4 Teile teilen und jeden Teil auf ein Backpapier ausrollen. Die einzelnen Teigböden im vorgeheizten Backrohr goldgelb backen.

Für die Creme Milch, Feinkristallzucker und Puddingpulver zu Pudding kochen. Rum und Butter in die noch warme Masse einrühren.

Die Teigböden mit Creme bestreichen und zusammensetzen. Mit Schokoladenglasur überziehen. Wenn die Glasur schnittfest ist, in Schnitten portionieren.

Bohnensterz



Zutaten:

2 fein gehackte Zwiebeln

8 Semmeln

Salz

Pfeffer

Majoran

1 kg weiße Bohnen

Öl

1. Strudelteig auflegen

2. In eine Pfanne Zwiebeln in etwas Öl anrösten. Die Semmelwürfel dazugeben und kurz mitrösten. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.
3. Vom Herd nehmen und mit den gekochten Bohnen durchmischen.
4. Die Masse auf dem Strudelteig verteilen und diesen einrollen. In ca. 8 cm lange Stücke teilen und die Ränder fest andrücken.
5. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die kleinen Bohnenstrudel darin herausbacken.

<https://www.gutekueche.at/bohlensterz-rezept-6739>

Bohnenstrudel



Zutaten:

300 g griffiges Mehl

200g weiße Bohnen

100g Schmalz

1,5 TL Salz

Ca 1/4 L Wasser oder Bohnenwasser

[https://www.kochen-kueche.com/
rezept/bohnenstrudel-0](https://www.kochen-kueche.com/rezept/bohnenstrudel-0)

1. Mehl in einer Pfanne rühren bis das Mehl heiß wird. Das Mehl darf nicht schwarz werden. Das Mehl sollte nussig riechen und bräunlich sein. (Achtung das Mehl brennt sehr schnell an)
2. Bohnen abgießen und das Salz in dem Bohnenwasser auflösen. Nun das Wasser (nicht alles auf einmal) über das Mehl gießen
3. Nun das Schmalz erhitzen und über den Sterz gießen. Dann das Schmalz gut vermischen. Zum Schluss noch 10 Minuten ziehen lassen.

Schokoladen Biskuitrolle



Zutaten:

4 Eiweiß

4 Esslöffel Wasser

200g Mehl

60g Mondamin

1 1/2 gestrichener Teelöffel Backpulver

40g Kakao

<https://www.sweet-family.de/rezept/schokoladen-biskuitrolle>

Zubereitung:

1. Eiweiß und kaltes Wasser sehr steif schlagen. Den Zucker einrieseln lassen und kurz darunterschlagen. Das Eigelb unterziehen. Mondamin, Backpulver und Kakao mischen, darübersieben und locker unterheben.
2. Ein Backblech mit gefettetem Pergamentpapier belegen, den Teig darauf streichen und backen. Den Biskuit sofort auf ein Tuch stürzen und das Papier abziehen. Die Platte mit dem Tuch aufrollen, erkalten lassen und danach zurückrollen.
3. Die Platte mit Weinbrand beträufeln, zuerst mit Marmelade und danach mit geschlagener Sahne bestreichen und mit Hilfe des Tuches wieder aufrollen. Leicht mit Puderzucker überstäuben.

Presnjaki



Zutaten:

2kg Erdäpfel

1 El Salz

5 dag grober Grieß

2 Eier

1 tl Öl

Mehl

1/2 kg Zwiebel

Schweineschmalz

1. Zuerst die Erdäpfel waschen, schälen und gleich darauf reiben. Anschließend die Kartoffelstärke in einem Tuch ausdrücken.
2. Erdäpfel, Eier, Salz, Grieß und das Öl vermischen und nach Bedarf Mehl hinzufügen, sodass ein Teig entsteht.
3. Knödel rund formen und flach drücken und ins kochende Salzwasser geben und ca. 30 Minuten bei mittlerer Temperatur leicht köcheln lassen.

<https://tv.orf.at/gutenmorgen/stories/2938172/>

Dominoschnitten



Glasur:

25 dag Schokolade

5 dag Butter

50 dag Zucker

1/2 l Wasser

Verzierung:

10 dag Staubzucker

Ca. 1 1/2 Esslöffel heißes Wasser

Zutaten:

12 dag Butter

15 dag Zucker

1 Packerl Vanillezucker

1 Ei

Saft und Schale von 1/2 Zitrone

25 dag Mehl

1/2 Packerl Backpulver

3 dag Kakao

Ca. 1/8 l Milch

<https://www.stockfood.ch/bilder/00313183-Domino-Schnitten-aus-Ruehrteig>

Kriegsstrudel



Zutaten:

60 dag Mehl

15 dag Zucker

20 dag Butter

2 Eier

1 Backpulver

Milch nach Gebrauch

<http://www.vanillakitchen.de/2014/01/kriegsstrudel/>

Krautstrudel



Zutaten:

250g Mehl

1 EL zerlassenes Schmalz

1/2 TL Salz

Füllung:

1 kleinen Kopf Weißkraut

2 Zwiebeln

100g Speck

50g Schweineschmalz

Zubereitung:

Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und eine Mulde hineindrücken. Öl oder Schmalz, Salz und etwa 1/8 Liter lauwarmes Wasser zugeben, nur so viel Wasser nehmen, dass sich ein elastischer, glatter Teig kneten lässt. Den Teig halbieren und zu Kugeln formen. Unter einer angewärmten Porzellanschüssel 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung das Weißkraut waschen, vierteln und sehr fein schneiden oder hobeln. Den Strunk und die dicken Rippen dabei entfernen. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Den Speck in kleine Würfel schneiden.

Das Schmalz erhitzen und Zwiebeln und Speckwürfel darin anbraten. Weißkraut untermischen und mit Zucker, Salz, Pfeffer und im Mörser zerstoßenem Kümmel würzen. Eventuell ganz wenig Wasser zugeben. Zugedeckt bei schwacher Hitze 15 Minuten dünsten. Abkühlen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad Celsius vorheizen. Die beiden Portionen Strudelteig ausrollen und über die Handrücken dünn ausziehen. Auf einem bemehlten Küchentuch ausbreiten. Das Weißkraut darauf verteilen. Den Strudelteig an den Seiten etwas nach innen umschlagen, dann die beiden Strudel mithilfe des Küchentuchs aufrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit zerlassener Butter bestreichen und etwa 30 Minuten backen.

Hollerschöberl



Zutaten:

150g Mehl
10 g Zucker
Prise Salz
20 g Öl
1/8l Milch
2 Eier
8 Holunderblüten

Zubereitung:

Alles außer Holunderblüten zusammemischen, anschließend die Holunderblüten in den Teig eintunken und sofort in heißem Fett herausbacken.

<https://www.ichkoche.at/gebackene-holunderblueten-rezept-3317>

Anisschnitten



Zutaten:

4 Eier

24 dag Zucker

40 dag griffiges Mehl

1 Löffel Anis

10 dag Rosinen

1 Rippe Schokolade

ein wenig Backpulver

Zubereitung:

Eier mit Zucker schaumig rühren

Anis fein hacken

Rosinen und Schoko fein schneiden

beim Mengem zum Schluss das Mehl hinzugeben.

<https://www.kochjournal.at/rezepte/rezept.php?id=2643&rezept=Anisschnitten>

Kartoffelsterz



Zutaten:

2 kg Kartoffeln

Salzwasser

50 dag Mehl

Salz

20 dag Fett

Zubereitung:

Die Kartoffeln werden geschält, geviertelt, in Salzwasser gekocht und abgeseicht. Dann gibt man Mehl dazu und lässt das Ganze noch 1/2 Stunde lang zugedeckt stehen. Nun gibt man Salz und Fett dazu, verrührt die Masse glatt und lässt sie in einer Bratpfanne, in der man Fett heiß werden ließ, ausdünsten.

Paprikahühner



Zutaten:

4 Hühner
16 dag Butter
3 Zwiebel
1/4 Liter Rahm
Salz
Paprika
etwas Mehl

Zubereitung:

Die vorbereiteten Hühner schneidet man in vier Teile und salzt sie. Im heißen Fett lässt man Zwiebel gelb anlaufen, gibt Paprika und die Hühner dazu und lässt alles gut zugedeckt 1 Stunde lang dünsten, wobei man von Zeit zu Zeit Suppe nachgießt. Nun staubt man mit Mehl, lässt das Ganze eine Weile rösten, gießt mit Suppe auf, gibt zum Schluss Rahm hinein und lässt es fertig dünsten.

