



## KRÄUTERSUPPE mit Käsestangerln

Zutaten für 4 Personen

🕒 20 Minuten

Für die Suppe

20 g Butter

1 kleine Zwiebel, gehackt

20 g Mehl glatt

600 ml Rind- od. Gemüsesuppe

40 g Kräuter tiefgekühlt oder frisch  
(nach Wahl), gehackt

40 g Spinat, fein passiert

250 ml Schlagobers

Salz und weißer Pfeffer nach Geschmack

Für die Käsestangerln

1 Pkg. frischer Blätterteig

ca. 6 Scheiben Gouda zum Füllen

eine Handvoll geraspelter Käse zum

Bestreuen der Stangerln

1 Ei zum Bestreichen

- 1 Butter schmelzen, Zwiebel glasig rösten, Mehl hinzufügen und kurz anschwitzen.
- 2 Mit Suppe aufgießen, verrühren. 15 Minuten kochen lassen.
- 3 Kräuter, Spinat und Schlagobers hinzufügen. Mit dem Stabmixer pürieren, bis die Suppe schäumt. Salzen, pfeffern und sofort servieren.
- 4 Für die Käsestangerln die Hälfte des Teiges mit Käse belegen und zusammenklappen.
- 5 In 3–5 mm dicke Streifen schneiden und diese zusammendrehen. Mit dem Ei bestreichen und mit geriebenem Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backrohr (200 °C) goldgelb backen.

### 🌿 Tipp

Den Teig mit der Käsefülle gut zusammendrücken, damit die Käsemasse nicht auslaufen kann. Am besten gleich eine größere Anzahl vorbereiten und ungebacken auf Vorrat einfrieren.



## OSSOBUCO mit Parmesan- Polenta

Zutaten für 4 Personen

🕒 90 Minuten

Für die Parmesan-Polenta

80 g Polenta

40 g Parmesan, gerieben

250 ml Milch

Salz, Muskat, gerieben

Für das Ossobuco

1 kg Ossobuco-Scheiben

Salz, Pfeffer

etwas griffiges Mehl

500 g Suppengemüse

Öl zum Anbraten

125 ml Rotwein

1 EL Tomatenmark

1 kleine Stange Lauch

1 Suppenwürfel Goldaugen Rindsuppe  
Auflaufform (am besten aus Keramik)  
Rosmarin, Thymian, Petersilie

- 1 Polenta und Parmesan in der gewürzten Milch aufkochen lassen und dabei ständig umrühren. Bei schwacher Hitze zirka 8 Minuten köcheln lassen.
- 2 Vom Herd nehmen und zugedeckt zirka 10 Minuten nachziehen lassen.
- 3 Ossobuco-Scheiben beidseitig salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben.
- 4 Das Suppengemüse schälen und klein schneiden. Das Fleisch in einer Pfanne mit stark erhitztem Öl auf beiden Seiten kurz anbraten. Die Scheiben aus der Pfanne in die Auflaufform geben. Den Bratensatz mit Wein ablöschen. Tomatenmark, Suppengemüse und Lauch in der Pfanne kurz schwenken und den Suppenwürfel beifügen. Das Gemüse über das Fleisch geben. Bei 170 ° Ober- und Unterhitze zirka eine Stunde garen.
- 5 Das fertige Gericht nach Belieben nachwürzen, mit Rosmarin und Thymian verfeinern, mit Petersilie bestreuen.



## UROMAS Apfelkrapferln

Zutaten für 4 Personen

🕒 20 Minuten

2 Eiweiß

200 g Mehl

250 ml Apfelmost

2 Eidotter

1 Prise Salz und Zucker

40 g geschmolzene Butter

1 kg Äpfel (z. B. Elstar)

Zucker und Zimt zum Wälzen

Butterschmalz zum Herausbacken

Preiselbeeren zum Dekorieren

- 1 Eiweiß cremig schlagen (nicht zu steif). Mehl, Most, Dotter, Salz und Zucker zu einem glatten Teig verrühren. Geschmolzene Butter langsam einrühren. Cremigen Eischnee unterziehen.
- 2 Äpfel schälen und entkernen. In Scheiben schneiden, in Zimt-Zucker-Mischung wälzen und durch den Teig ziehen. Sofort im heißen Butterschmalz schwimmend goldbraun ausbacken. Mit Küchenrolle abtupfen und mit Preiselbeeren servieren.

### 🌿 Tipp

Wer keinen Alkohol verwenden möchte, der kann Mineralwasser mit Apfelsaft mischen und in die Teigmasse einrühren. Die fertigen Apfelkrapferln vor dem Servieren mit Küchenrolle abtupfen, das bringt den Apfelgeschmack besser zur Geltung.