



Brauerei Hirt GmbH • Seppenbauer
9361 St. Salvator • Marktplatz 6
Tel: +43(0)4268/ 20 100
Fax: +43(0)4268/ 20 100-20
info@seppenbauer.eu
www.seppenbauer.eu

Name: „Einkochen statt Wahlkämpfen“
Hr. LH Gerhard Dörfler

Datum: 23. Jänner 2013, 12:00 bis 13:30 Uhr

Personenanzahl: 4 Personen

Menüvorschlag

Windische Suppe – die kulinarische Verbindung zwischen der slowenischen und österreichischen Volksgruppen. Früher wurde diese nach dem Kufenstechen im Gailtal gegessen.

Zutaten:

200 g	Topfen fein passiert
150 g	Sauerrahm
30 g	Mehl griffig
nach Belieben	getrocknete Steinpilze
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Topfen gemeinsam mit Sauerrahm, Mehl und etwas Wasser abrühren bis die Masse schön glatt ist.

In einem Topf 1 Liter Salzwasser (oder leichte Hühnersuppe), nach Belieben getrocknete und eingeweichte Steinpilze dazugeben und aufkochen lassen. Die glatt gerührte Masse darin einkochen.

Tipp:

- Etwas frisch gehackte Petersilie dazugeben und 30 g kalte Butter einrühren!
- Dazu schmeckt am besten frisch gebackenes Bauernbrot!

Rindschnitzel

Zutaten:

4 Stk. á 200 g	Rindschnitzel
	Mehl zum Stauben
	Salz, Pfeffer
	Öl zum Anbraten

Für die Sauce:

1 Stk.	Zwiebel klein geschnitten
1 Stk.	Knoblauchzehe klein geschnitten
2 EL	Tomatenmark
1 EL	Zucker
250 ml	Rotwein
250 ml	Rindsuppe



Brauerei Hirt GmbH • Seppenbauer
9361 St. Salvator • Marktplatz 6
Tel: +43(0)4268/ 20 100
Fax: +43(0)4268/ 20 100-20
info@seppenbauer.eu
www.seppenbauer.eu

Zubereitung:

Die Rindschnitzel auf beiden Seiten in Öl scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Im Bratenrückstand Zwiebel und Knoblauch hellbraun anrösten, Tomatenmark und Zucker dazu geben und kurz mit rösten. Mit Rotwein ablöschen und mit Rindsuppe aufgießen, kurz aufkochen lassen und mit etwas Salz abschmecken.

Die angebratenen Rindschnitzel einlegen und zugedeckt im Rohr bei 170 Grad weich dünsten – dauert je nach Fleischqualität ca. 1 Stunde!

Friulaner Polenta

Zutaten:

200 g	Polenta (Maisgrieß)
	Salz, Thymian
80 g	Olivenöl

Zubereitung:

In einem Topf ca. 800 ml Salzwasser aufkochen lassen und die Polenta einrühren. Hitze reduzieren und Polenta quellen lassen. Von Zeit zu Zeit mit dem Schneebesen gut durchschlagen (Je öfter und länger dies gemacht wird, desto feiner und glänzender wird die Polenta.).

Vor dem Anrichten den gehackten Thymian und das Olivenöl einrühren.

Tipp:

- Etwas geriebenen und frischen Parmesan dazugeben!