

Windbeutelchen

150	ml	Wasser
50	g	Butter
100	g	Mehl
150	g	Eier(3St.)
20	g	Parmesan(gerieben)
1	Msp	Salz

Zubereitung:

Wasser, Butter und Salz zum Kochen bringen, den Topf von der Kochstelle nehmen, das gesiebte Mehl hinzugeben und mit einem Holzlöffel zu einem Kloß rühren.

Den Topf wieder auf die Herdplatte stellen und den Kloß abbrennen, bis sich ein weißer Belag auf dem Topfboden gebildet hat. Den abgebrannten Mehlkloß in ein anderes Gefäß geben und abkühlen lassen. Dann die Eier einzeln dazu geben und glattrühren. Anschließend den Parmesan dazu geben und mit der Masse vermengen. Die Brandmasse in einen Spritzbeutel mit kleiner glatter Tülle geben und 2-3 mm große Tupfen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Diese dann bei 170°C backen bis die Windbeutelchen eine goldgelbe Farbe haben.

Käsebiskuit

1	St.	Eigelb
3	St	Eiweiß
25	g	Mehl
25	g	Stärke
25	g	Parmesan (gerieben)
1	Msp	Salz und Muskat

Zubereitung:

Mehl mit der Stärke sieben und mit Parmesan und Muskat mischen. Eiweiß mit Salz zu einem steifen Schnee schlagen. Das glattgerührte Eigelb darunterziehen. Anschließend die Mehl-Parmesan-Mischung unterheben. Die Biskuitmasse 1 cm dick auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 8 min. goldgelb backen. Den Biskuit auskühlen lassen und in Rauten schneiden.

Butternocken

100	g	Butter
100	g	Eier (2 St.)
100	g	Mehl

Zubereitung:

Die Butter schaumig schlagen. Die Eier und das Mehl nach und nach einrühren. Die Masse mit Salz und etwas Muskat würzen, und für 10 min. kaltstellen. Dann mit einem Teelöffel kleine Nocken abstechen und diese direkt im kochenden Salzwasser garen.

Eierstich

200	ml	Milch
5	St	Eier
		Salz und Muskat zum abschmecken

Zubereitung:

Alles zusammen verquirlen, in eine gebutterte Form geben und im Wasserbad bei 80°C garen, bis es stockt (ca. 30-40 min.).

Butternocken

100	g	Butter
100	g	Eier (2 St.)
100	g	Mehl

Zubereitung:

Die Butter schaumig schlagen. Die Eier und das Mehl nach und nach einrühren. Die Masse mit Salz und etwas Muskat würzen und für 10 min. kaltstellen. Anschließend mit einem Teelöffel kleine Nocken abstechen und diese direkt im kochenden Salzwasser garen.

Grießnocken (Klößchen)

75	g	Butter
75	g	Eier
150	g	Grieß
1,5	El	Wasser
2	g	Salz

Zubereitung:

Die Butter schaumig rühren, die Eier und Wasser nach und nach einrühren. Die Masse würzen und für 10 min. kaltstellen. Dann mit einem Mokkalöffel Nocken in kochendes Salzwasser abstechen. Die Nocken ca. 10 min leicht köcheln, danach 5 min ziehen lassen.

Pfannkuchenstreifen (Flädle)

150	g	Mehl
300	g	Eier
0,45	l	Milch
5	g	Salz
1	El	Schnittlauch geschnitten

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit der Milch glattrühren. Die verquirlten Eier, Schnittlauch und Salz damit verrühren und den Teig ca. 10 min stehen lassen. Den Teig in einer Pfanne mit etwas Butter dünn ausbacken. Die ausgekühlten Pfannkuchen übereinanderlegen und in 4 mm breite Bänder schneiden, die Bänder in feine Streifen schneiden.

Geflügelfarce

250	g	Putenfleisch
20	g	Eiweiß
200	g	Sahne
		Salz und Pfeffer zum abschmecken

Zubereitung:

Kaltes oder angefrorenes Fleisch klein schneiden, salzen, pfeffern und mit dem Kutter zerkleinern.

Die Sahne und das Eiweiß unter die Fleischmasse laufen lassen und zu einer glänzenden Farce verarbeiten. Die Farce in eine Schüssel geben, abdecken und im Kühlhaus kaltstellen.

Nudelteig

100	g	Mehl
100	g	Grieß
2	St	Eier
		Salz, Muskatnuss zum abschmecken

Zubereitung:

Alles zu einem homogenen Teig verarbeiten und in Folie einschlagen oder evakuieren. Mindestens 1/2 h kalt ruhen lassen. Den Nudelteig so dünn ausrollen wie möglich oder nötig und in die gewünschte Form schneiden. Anschließend abkochen.