



SBO Margreid – Fennberg 1980 – 2020



Autoren: Bäuerinnenrat Margreid-Fennberg

Erscheinungstermin: Dezember 2020

Alle im Buch enthaltenen Rezepte wurden von den Autoren erstellt.
Inhaltliche Fehler sind nicht vollständig auszuschließen, daher übernehmen
die Autoren keine Haftung und Verpflichtung in jeglicher Form.

Vor 40 Jahren wurde die Ortsgruppe Margreid-Fennberg von einigen rührigen und fleißigen Bäuerinnen, sowie dem Ortsobmann Bruno Puntscher ins Leben gerufen. Am 10.01.1980 fand die Gründungsversammlung im Pfarrsaal und die Wahl des ersten Ausschusses statt. Die gewählten Kandidatinnen waren Dorothea Pedron, Waltraud Terzer, Lidia Pfaffstaller, Olga Pedron und Elisabeth Schwarz. Zur ersten Ortsbäuerin wurde Dori Pedron und ihrer Stellvertreterin Waltraud Terzer gewählt.

Zum 40-jährigen Bestehen der Ortsgruppe Margreid – Fennberg und der heurigen Aktion „regional, saisonal und fair“, die in Zusammenarbeit mit der Kfb gemeinsam unterstützt wird, haben wir eine kleine Rezeptbroschüre gestaltet. Die ausgewählten Rezepte, in den jeweiligen Monaten, entsprechen den saisonalen, landwirtschaftlichen und regionalen Produkten. Wenn nicht wir Bäuerinnen zum Erhalt der landwirtschaftlichen Produkte beitragen sollen, wer dann?



Der Ortsbäuerinnenrat wünscht Euch mit den angeführten Rezepten gutes Gelingen.

Mit freundlichen Grüßen

Beatrix Peer, Magdalena Dibiasi, Hildegard Maier, Dagmar Alber, Sabine Amort,
Rosa Gschnell, Charlotte Schwarz

DEZEMBER RUMKUGELN

Zutaten:

Schokoladekuchen:

- 250 g Mehl
- 180 g Zucker
- 4 TL Kakaopulver
- 2 TL Backpulver
- 1 Pkg Vanillezucker
- 180 ml Öl oder zerlassene Butter
- 4 Eier
- 80 g weiche Nougatcreme

- 400 g geschmolzene Schokolade
- 250 g zerlassene Butter
- 400 g Staubzucker
- 250 g geriebene Mandeln
- 1 Tasse Milch
- 1 Tasse Rum



 30 Minuten

 180° C

Zubereitung:

Schokoladekuchen:

Die Eier in einer Schüssel schaumig rühren, Zucker und Vanillezucker dazugeben. Dann die restlichen Zutaten langsam unterrühren. Die Teigmasse in eine Kuchenform geben und 30 Minuten im vorgeheizten Backrohr bei 180° C backen. Den fertigen Kuchen auskühlen lassen.

Später den Kuchen zerbröseln. Milch, Rum, zerlassene Butter, Staubzucker und die geriebenen Mandeln mit dem zerbröselten Kuchen vermischen. Mit den Händen kleine Kugeln formen. Die Kugeln in geschmolzener Schokolade tauchen und auskühlen lassen.

JÄNNER KARTOFFELSUPPE MIT SPECKWÜRFEL

Zutaten:

- 500 g Kartoffeln
- 1 l Gemüsebrühe
- 1 Zwiebel
- 1 Stange Lauch
- 20 g Butter
- Salz
- Pfeffer
- Majoran
- 1 Eigelb
- 100 ml Sahne
- Nach Geschmack Speckwürfel



10 Minuten



Zubereitung:

Kartoffeln schälen und klein schneiden. In der Gemüsebrühe 10 Minuten kochen lassen und im Mixer oder mit dem Pürierstab pürieren. Zwiebel und Lauch in kleine Würfel schneiden und in der Butter andünsten. Zur Suppe geben und abschmecken. Eigelb mit Sahne verrühren und zum Schluss langsam in die heiße Suppe einrühren. Speck in kleine Würfel schneiden und gut anrösten. Suppe in Tassen füllen und die Speckwürfel ohne Fett zur Suppe geben.

FEBRUAR KНИЕKIACHL

Zutaten:

500 g Mehl
250 ml Milch
30 g Hefe
½ EL Zucker
3 Eidotter
50 g zerlassene Butter
Zitronenschale von ½ Zitrone
Fett zum Backen
Preiselbeermarmelade



Zubereitung:

Etwas Milch, Hefe und Zucker verrühren und an einem warmen Ort gehen lassen (Dampfl). Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Vertiefung machen, das Dampfl dazugeben, wieder gehen lassen. Die Dotter, die Zitronenschale, die abgekühlte Butter und einen Teil der Milch zu einem Teig schlagen, bis er Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst. Wenn nötig noch Milch dazugeben. Den Teig auf ein mit Mehl bestäubtes Brett geben und gehen lassen. Gleichmäßige Kugeln formen und nochmals gehen lassen. Dann mit den Händen unter die Krapfen fassen und gleichmäßig formen, sodass rundherum eine dicke Wulst entsteht, ins heiße Fett geben und mit einer Kelle das Fett darauf schöpfen, damit sich eine schöne Kappe bildet. Abtropfen lassen und die Vertiefung mit Preiselbeermarmelade füllen.

NOVEMBER OLIVEN EINLEGEN

Zutaten:

ca. pro Kilo Oliven
1 l Wasser
50 g = (3EL) grobes Meersalz
verschiedene Kräuter (Lorbeer, Rosmarin, Oregano, Thymian, Fenchel, Wacholder)
3 Knoblauchzehen
Pro Liter den Saft zweier Zitronen

Ob die Oliven grün oder dunkel sind, ist nur ein unterschiedlicher Reifegrad und nicht eine andere Sorte.



Zubereitung:

Eingeschnittene Oliven: Mit einem Messer werden rundherum drei Längsschnitte in die Olive gemacht.
Bitterkeit auswaschen: Oliven in große Gläser füllen und beschweren, damit sie unter Wasser bleiben. Randvoll mit frischem Wasser auffüllen, welches man während mindestens 10 Tagen bis 1 Monat täglich wechselt. Wasser auf Zungenspitze probieren ob es noch bitter schmeckt.
Gewürzte Salzlake: Dann stellen wir eine Salzlake her. Wir kochen ca. pro Kilo Oliven 1 l Wasser mit 50 g (3EL) grobem Meersalz und verschiedenen Kräutern auf: Lorbeer, Rosmarin, Oregano, Thymian, Fenchel, Wacholder, 3 Knoblauchzehen (fein schneiden). Pro Liter den Saft zweier Zitronen dazu geben, dann bleiben die Oliven schön knackig und auch fruchtig im Geschmack.
Lagerung: Die Gläser mit Oliven und frischer Kräuterlake füllen, zuoberst 2 cm Olivenöl und Lorbeerblätter. Kühl und dunkel lagern. Nicht in den Kühlschrank stellen.

OKTOBER KASTANIENROULADE

Zutaten:

- 6 Eigelb
- 60 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 TL Zitronenschale, fein gerieben
- 6 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 60 g Zucker
- 100 g Kastanienmehl
- 30 g Speisestärke
- Kastanienmarmelade
- 200 ml Sahne



6 Minuten



200° C

Zubereitung:

Backrohr auf 200 Grad vorheizen
Eigelb und 60 g Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale mit dem Schneebesen oder dem Rührgerät schaumig rühren. Das Eiweiß mit Salz anschlagen und mit 60 g Zucker zu Schnee schlagen. Die Eigelbmasse mit dem Eischnee mischen, dann das Kastanienmehl und die Speisestärke mit einem Kochlöffel unterheben. Die Teigmasse fingerdick und gleichmäßig auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech auftragen und im vorgeheizten Ofen backen. Anschließend ein Küchentuch mit Zucker bestreuen, das heiße Biskuit auf das Tuch stürzen und das Backpapier abziehen. Auskühlen lassen. Den ausgekühlten Biskuit mit Kastanienmarmelade bestreichen und mit der geschlagenen Sahne füllen. Alles zusammenrollen und mit Flüssigschokolade verzieren.
Backzeit: etwa 6 Minuten

MÄRZ BAUERNTOPF

Zutaten:

- 800 g Kartoffeln
- 2 Peperoni (rot und gelb)
- 1 Zwiebel
- 500 g Rindsfaschiertes
- 100 ml kräftigen Rotwein
- 3 EL Tomatenmark
- 2 Knoblauchzehen
- 500 ml Fleischsuppe
- ½ TL Thymian
- 3 TL Paprika edelsüß
- etwas Salz und Pfeffer
- etwas Mehl oder Soßenbinder



20 Minuten

Zubereitung:

Gemüse waschen und in mundgerechte Würfel schneiden, Zwiebel kleinschneiden. Hackfleisch, Tomatenmark, Zwiebeln und Knoblauch kräftig anbraten, dann mit Rotwein ablöschen. Kartoffeln und Peperoni dazugeben und mitdünsten. Danach Fleischsuppe, Kräuter und Gewürze dazugeben und ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Anschließend kann man den Bauerntopf noch etwas andicken. FERTIG! Eventuell kann man auch anderes Gemüse der Saison dazugeben (Karotten, Zucchini usw.)

APRIL GULASCHSUPPE

Zutaten:

750 g Hackfleisch (Faschiertes)
150 g Zwiebel
500 g Kartoffel, festkochende
Olivenöl zum Anbraten
4 EL Tomatensugo
2 l Fleischsuppe
20 g Paprikapulver, edelsüß
Lorbeerblatt
Salz, Pfeffer, Peperoncino
je 1 TL Kardamom, Kurkuma,
Oregano, Rosmarin, Ingwer,
Majoran, Thymian



90 – 120 Minuten

Zubereitung:

Zwiebel im heißen Öl anbraten, dann Tomatensugo und Paprikapulver dazugeben und kurz mitrösten. Fleisch begeben und mit allen Gewürzen würzen und langsam einkochen lassen. Anschließend mit der Fleischsuppe aufgießen. Nach der Hälfte der Garzeit das Lorbeerblatt und die kleingeschnittenen Kartoffeln dazugeben. Weitere 45 Minuten kochen lassen.
Garzeit: 90 bis max. 120 Minuten

SEPTEMBER KÜRBISSPATZLN

Zutaten:

3 Eier
100 ml Wasser
1 El Öl
250 g Mehl
1 Msp. geriebene Muskatnuss
Salz
Lauch nach Geschmack
350 g Kürbis
2 EL Butter zum Servieren
geriebener Schafskäse
gebratener Speck



Zubereitung:

Die Eier, das Wasser, das Öl, die Muskatnuss und das Salz in einer Schüssel miteinander verrühren. Das Mehl dazugeben und mit einem Kochlöffel zu einem glatten, zähflüssigen Teig verrühren. 10 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit werden Lauch und Kürbis kleingeschnitten und in einer Pfanne gedünstet und gewürzt. Anschließend püriert man alles und gibt es dem Spatzl Teig bei. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und den Teig mit einer Spatzlhobel in das kochende Wasser hobeln. Kurz mit dem Kochlöffel umrühren, damit keine Klumpen entstehen. Alles einmal aufkochen lassen und mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser heben. In kaltem Wasser abschrecken. In einer Pfanne die Butter schmelzen lassen, die Spatzlen darin erhitzen. Mit gebratenen Speck und geriebenen Schafskäse dekorieren.

AUGUST MELANZANE IN ÖL EINGELEGT

Zutaten:

- 4 Knoblauchzehen in Scheibchen geschnitten
- 1 l Weißwein
- 300 ml Weißweinessig
- 2 kg Melanzane
- 1 – 2 Peperoncini
- frischer Oregano und Rosmarin
- Olivenöl



Zubereitung:

Melanzane in Scheiben schneiden und in ein großes Gefäß schichten. Jede Schicht mit Salz bestreuen, darüber ein Brett geben und beschweren. Mindestens 4 Stunden oder über Nacht stehen lassen. Das entzieht Wasser und die Bitterstoffe.

Weißwein mit Essig aufkochen und Melanzane dazugeben. 5 Minuten köcheln lassen und immer wieder wenden.

Melanzane abgießen und gut abtropfen lassen. Mit dem Küchentuch auswringen. Es ist ganz wichtig, dass alles Wasser raus kommt.

Dann schichtweise mit Kräutern, Knoblauch und Peperoncino in Gläser füllen. Gut reindrücken und mehrmals Glas auf den Tisch klopfen, damit die Luft rausgeht. Letztlich mit Olivenöl aufgießen.

Ungeöffnet 6 Monate haltbar. Geöffnet 3 Monate im Kühlschrank haltbar.

MAI BROT

Zutaten:

- 1 Briefchen Trockenhefe
- 1 TL Zucker
- 400 g lauwarmes Wasser
- 500 g Mehl
- Salz
- 1 TL Brotklee
- Samen und Kerne



10 – 20 Minuten



180° - 200° C



Zubereitung:

Etwas lauwarmes Wasser, Trockenhefe und Zucker verrühren und an einem warmen Ort gehen lassen (Dampfl). Das Mehl (es können auch mehrere Mehlartern miteinander gemischt werden) in eine Schüssel geben, eine Vertiefung machen, am Rande das Salz verstreuen. Anschließend das Dampfl in die Vertiefung geben, sowie das restliche lauwarme Wasser und die verschiedenen Samen (Sesam, Kürbis-, Sonnenblumenkerne usw.) und den Brotklee. Alles zusammen mit einem Kochlöffel verrühren und weiter an einem warmen Ort gehen lassen.

Wenn der Teig aufgegangen ist, mit den bemehlten Händen kleine Brotlaibe formen (ca. 60-70 g schwer) und auf ein Blech geben.

Im Backrohr bei 180° – 200° C für 15 – 20 Minuten backen. Mit dem Zeigefinger am Laibboden die Klopfrage machen, wenn es hohl klingt, ist es gebacken.

JUNI GEMÜSE-TARTE

Zutaten:

- 1 Blätterteig
- 2 Zucchini
- 2 – 3 Tomaten
- cremigen Käse
- Parmesankäse
- frische Kräuter
- Salz, Pfeffer



35 Minuten



185° C



Zubereitung:

Blätterteig in eine Auflaufform geben. Mit der Gabel den Teigboden mehrfach einstechen. Cremigen Käse eventuell auch Parmesankäse auf dem Teigboden verteilen. Zucchini und Tomaten klein schneiden mit 1 – 2 EL Olivenöl vermengen und würzen. Gemüse auf dem Teigboden verteilen. Mit frischen kleingeschnittenen Kräutern (Schnittlauch, Basilikum, Thymian, Rosmarin usw.) garnieren. Geriebenen Parmesankäse darüberstreuen. Im Ofen ca. 35 Minuten bei 185° C goldbraun backen. Nach dem Backen mit Rucolasalat belegen.

JULI OMELETT NACH KATHRINS ART

Zutaten:

- 2 Eier
- 100 g Mehl
- 100 g Milch
- 1 Prise Salz
- etwas Schnittlauch
- etwas Butter
- Samenmischung nach Vorlieben (Haferflocken, Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsamen, Haferkleie)
- Tomaten in Scheiben geschnitten
- Zwiebelstreifen goldig angeröstet
- Käse (Sottilette oder Mozzarella)



Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben und mit Milch glatt rühren, die Eier und Salz unterrühren und Schnittlauch zugeben. Den Teig in die erhitzte Pfanne gießen und den noch flüssigen Teig mit einem EL Samen Mischung bestreuen. Auf beiden Seiten braten. Das Omelett mit gerösteten Zwiebelstreifen, Tomatenscheiben und Käse füllen.