



Verschiedene Suppeneinlagen



Kaiser- oder Schinkenschöberl

Menge	Zutaten	Zubereitung
50 g 2 1 Pr. 2 Pr 65 g 2 EL 2	Butter Eigelb Muskat Salz Mehl Sahne Eiklar	→ schaumig rühren } zugeben, verrühren → sieben, unterrühren → schlagen, unterheben → zu Eischnee schlagen, unterheben ⇒ Backblech mit Backpapier auslegen ⇒ Teig auf das Blech streichen
3 EL 2 EL	Schniken Parmesan	→ würfeln und auf dem Teig verteilen → darüber streuen ⇒ Backen: 20 Min. bei 180°C
		⇒ Schöberl in Rauten schneiden, anrichten



Käselaiberl

Menge	Zutaten	Zubereitung
10 g 1 150 g 20 g 10g 50 g	Butter Ei Quark (20 % Fett) Bavaria Blue-Käse Parmesan Salz, Pfeffer, Muskat Semmelbrösel	→ schaumig rühren } zugeben → unterrühren ⇒ mit angefeuchteten Händen walnussgroße Portionen nehmen und zu Laiberl formen
2-3 EL	Öl	→ Öl in der Pfanne erhitzen und die Laiberl ausbacken



Griesnockerl

Menge	Zutaten	Zubereitung
40 g 60 g 1 etwas 1 Pr.	Butter Hartweizengrieß Ei Salz Muskat	→ schaumig rühren } abwechselnd einrühren 15 Min. im Kühlschrank quellen lassen ⇒ Nockerl formen
1 l 1 TL	Wasser Salz	} Wasser mit Salz zum Kochen bringen Nockerl einlegen aufkochen lassen stark zurückschalten Nockerl im geschlossenen Topf 20 Min. garziehen lassen



Pfannkuchen

Menge	Zutaten	Zubereitung
250 g ½ l 3 etwas	Mehl Milch Eier Salz	} Mehl in eine Schüssel geben Milch unterrühren Eier zugeben
	Öl	→ Fett in der Pfanne erhitzen dünne Pfannkuchen ausbacken auskühlen lassen in dünne Streifen schneiden



Basilikum-Crêpes



Menge	Zutaten	Zubereitung
80 g etwas 80 ml 50 ml 1 EL 1 2 Bund	Mehl Salz Milch Mineralwasser mit Kohlensäure Butter flüssig Ei Basilikum	verquirlen und 30 Min. quellen lassen → waschen, trockenschütteln, Blätter abzupfen, in Streifen schneiden
	Öl (Butterschmalz)	→ erhitzen, 2 große dünne Crêpes ausbacken ⇒ Teig auf einer Seite anbacken, mit Basilikumstreifen bestreuen, wenden und fertig backen ⇒ fertige Crêpes einrollen und kaltstellen ⇒ zum Anrichten in dünne Scheiben schneiden