

Wettbewerbsbeitrag Theresa Kraus, HLF Kreams

Fachlehrer und Mentor René Roth und Theresa Kraus, Schülerin der HLF Kreams, haben sich mit großer Freude des Projekts „100 Jahre Niederösterreich“ angenommen und ein altes, oft schon vergessenes Gericht neu interpretiert.

Meine Großeltern waren einfache Landwirte und hatten eine kleine Landwirtschaft im Waldviertel. Wie bei vielen Familien mit einer kleinen Wirtschaft war das Geld knapp und am Speiseplan stand des Öfteren eine Stosuppe. Die Milch, die Erdäpfel und das Schmalz dafür kam aus der eigenen Produktion. Es war zwar eine sättigende Speise, aber kulinarisch nichts Herausragendes, sondern eher zweckdienlich.

In unserem Beitrag für 100 Jahre Niederösterreich, haben wir die klassische Stosuppe genommen und sie in ein neues und sehr modernes Gericht verwandelt.

Die Wachtel und Hühnereier kommen von guten Freunden von uns. Die Milch von einem Biobauern in der Nachbarortschaft.

Kulinarische Grüße aus der HLF Kreams

Waldviertler Stosuppe

- Gewürzmilchsud und Schaum
- Gestockte Kümmelsauermilch
- Gebeizter Eidotter
- Confierte Erdäpfel mit Speck
- Gebackenes Wachtelei
- Schnittlauchöl



Rezept

Gewürzmilchsud: 500ml Sauermilch, 500ml Milch, 250ml Gemüsefond, 2 Schalotten, 4 Stangen Staudensellerie, 2 Knoblauchzehen, Kümmel, Salz, Lorbeerblätter, Muskat, Butter, 2 El Sauer Rahm, 2 El Mehl

Schalotten, Knoblauch und Stangensellerie klein schneiden und in etwas Butter anschwitzen. Mit Sauermilch, Milch und Gemüsefond aufgießen, Gewürze dazu geben und 30 Minuten ziehen lassen. Suppe mit Mehl und Sauerrahm binden und abseihen. Vor dem Anrichten aufschäumen.

Gestockte Kümmel-Sauermilch: 200ml Gewürzmilch, frisch gemahlener Waldviertler Kümmel, 1g Agar Agar

Gewürzmilch mit Kümmel und Agar Agar aufkochen und auf ein Blech oder Teller umfüllen. Vor dem Anrichten ausstechen.

Gebeizter Eidotter: 2 Eidotter, 4 EL Salz, 2 EL Zucker, Kümmel

Salz, Zucker und Kümmel mischen, Eidotter darin 2 Tage beizen. Eidotter abwaschen und bei 80 Grad 2 Stunden trocknen. Fein reiben.

Confierte Erdäpfel mit Speck: 4 Speckige Erdäpfel, 50g Speck, 200g Butter, Thymian, Muskat, Salz, Pfeffer

Alle Zutaten bis auf die Erdäpfel aufkochen lassen. Erdäpfel schälen und rund ausstechen. Erdäpfel in die Butter geben und bei 110 Grad im Rohr 30 Minuten garen.

Gebackenes Wachtelei: 4 Wachteleier, 50g Schwarzbrotbrösel, 50g griffiges Mehl, 1 Ei, Salz, Öl zum Frittieren

Wachteleier 3 Minuten kochen, kalt abschrecken, schälen und salzen. Eier panieren und in 180 Grad heißem Öl frittieren.

Schnittlauch Öl: 1 Bund Schnittlauch, 100ml Sonnenblumenöl

Schnittlauch und Öl auf 60 Grad mixen, abseihen und kaltstellen.

Getränkebegleitung

Als Getränkebegleitung würden wir ein Glas frische, kalte Milch reichen. Diese würden wir mit einer Stange Stangensellerie, frisch gemahlenden Waldviertler Kümmel und einigen Tropfen Schnittlauchöl servieren.