

## Aufgetischt

### Beiriedschnitte vom Blondvieh mit Kräuterrahmpudding

#### Rezept von Eva Salomon

Gut Oberstockstall  
Oberstockstall 1  
3470 Kirchberg am Wagram

---

#### Zutaten Pudding

4 dl Sauerrahm  
70g Mehl  
5 Dotter  
5 Eiklar (aufgeschlagen)  
Salz  
Butter und Mehl für die Förmchen  
Kräuter nach Belieben

#### Zubereitung:

Sauerrahm mit Mehl, Dotter und Salz verquirlen. Klein gehackte Kräuter beimengen. Schnee vorsichtig unterziehen. In die vorbereiteten Förmchen füllen und im Wasserbad bei 220°C im vorgeheizten Rohr 16 Minuten backen.  
110g Grundmasse + 1 Schnee = 2 Glasförmchen (1Portion)

Dazu passt eine kurz abgebratene Beiriedschnitte.