

„Magische Weihnachten“: Von Glücksfischen und Weihnachtsengeln

Gasthaus Ludl Groß-Enzersdorf

Gänseleber auf Apfelscheibe

1 Apfel
1 Gänseleber
Butter
Öl
Salz
Majoran
1 Scheibe Schwarzbrot
Knoblauchbutter

Zubereitung

Schwarzbrot toasten und mit Knoblauchbutter bestreichen. Apfel in Scheiben schneiden und entkernen. Butter erhitzen und Apfelscheiben darin anbraten. Gänseleber in Scheiben schneiden und in heißem Öl kurz anbraten. Danach mit Majoran und Salz würzen. Gänseleber auf Apfelscheibe legen und mit Knoblauchbrot servieren.

Gebratenes Weihnachtsgansl

1 Gans
Salz
Pfeffer
1 Apfel

Zubereitung

Die Gans mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Flügel beim mittleren Gelenk abtrennen und mit einem ganzen Apfel füllen. Gans mit Flügel auf Blech legen und mit Wasser befüllen. 2,5-3 Stunden beidseitig braten. Anschließend zerteilen und mit dem entstanden Saft anrichten.

Rotkraut

1 Kopf Rotkraut
Salz
Pfeffer
1 EL Zucker
1/8l Rotwein
1/8l Apfelsaft
1/8l Orangensaft
1 Schuss Wasser

- 1 Zimtstange
- 1 EL Preiselbeeren

Rotkraut fein schneiden, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. In einen großen Kochtopf geben und mit Apfel und Orangensaft, Wasser und Rotwein aufgießen. Zimtstange und Preiselbeeren dazu geben. Danach mindestens 35 Minuten weichkochen.

Erdäpfelknödel

- 1 kg mehligere Erdäpfel
- 2 Eier
- 200g Mehl
- 25g Grieß
- Salz
- Muskatnuss

Zubereitung

Die Erdäpfel kochen, schälen und noch warm durch eine Presse drücken. Die zerdrückten Erdäpfel mit Mehl, Grieß, Eier, Salz und Muskatnuss gut verkneten. Anschließend Knödel formen und in Salzwasser ca. 20 min. köcheln lassen.

Fischsuppe vom Karpfen

Orth an der Donau

- 2 Filet vom Karpfen
- 3 Zwiebeln
- 5 Knoblauchzehen
- Butter
- 1 Bund Wurzelwerk
- Salz
- Pfeffer
- 1 Chilischote
- 1l Fischfond
- 250g Paradeiser
- 1 Stange Lauch

Zubereitung

Karpfenfilet schröpfen und in gefällige Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch würfeln und in Butter anschwitzen. Wurzelwerk und Chilischote in kleine Stücke schneiden und dazu geben. Mit Fischfond aufgießen und mit Salz und Pfeffer würzen, 10 min kochen. Danach die Karpfen-Stücke hinzu und weitere 20 min kochen. Zuletzt geviertelte Paradeiser, Lauch in Scheiben geschnitten hinzufügen und aufkochen lassen. Eventuell nachwürzen. Mit Weißbrot servieren.

Karpfengulasch

Groß Enzersdorf

2 Karpfenfilets

Öl

4 Zwiebeln

4 Knoblauchzehen

2 EL Paradeismark

Paprikapulver

Salz

Pfeffer

Chilipulver

Paprika

Fischfond

Petersilie

je 1 roter und gelber Paprika

2 EL Mehl

1/8l saurer Rahm

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch klein schneiden und in heißem Fett anbraten. Die klein geschnittenen Paprikastücke dazu anrösten. Salz, Pfeffer, Paprika und Chili dazu geben, kurz anrösten. Das Paradeismark dazu geben und mit Fond aufgießen. Die Karpfenfilet in Stücke schneiden, anrösten. In die Gemüsemischung Mehl und sauren Rahm einrühren. Nicht mehr kochen lassen und dann die angebratenen Karpfenstücke dazu geben, unterheben und gleich servieren.