

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Pinzgauer Breznsuppn mit grünem Salat

Koch: Florian Unseld

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Breznsuppn

- 4 harte Brezen (altbacken)
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 EL Butter
- etwas Butterschmalz zum Anrösten
- 400 ml heiße Rindsuppe
- 100 g geriebener Pinzgauer Bergkäse
- 100 g geriebener Pinzgauer Bierkäse
- etwas gehackte Petersilie
- fein geschnittener Schnittlauch
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- geriebene Muskatnuss

Für das Wiener Dressing

- 3 EL Weißweinessig (oder Tafelessig)
- 1 TL Senf
- 1 TL Kristallzucker

- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 4 EL neutrales Öl
- 1-2 EL Wasser oder Rindsuppe

Für den grünen Salat

- 1 kleiner Eisbergsalat
- 1 Handvoll Vogerlsalat
- etwas Radicchio

Für das Schnittlauchöl

- 1 Bund Schnittlauch
- 100 ml neutrales Öl (z. B. Rapsöl)

Für das Topping

- knusprige Röstzwiebeln

Zubereitung

1. Zuerst das Rohr auf 200° C Ober-Unterhitze vorheizen.
2. Für das Schnittlauchöl den Schnittlauch gemeinsam mit dem lauwarmen Öl fein pürieren und nach Belieben durch ein feines Sieb passieren, damit eine klare, intensiv grüne Farbe entsteht.
3. Für die Brezensuppn die Brezen in kleine Würfel schneiden. Butter und etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die feingeschnittene Zwiebel darin goldbraun anschwitzen. Anschließend die Brezenwürfel hinzufügen und alles unter regelmäßigem Wenden kräftig anrösten, bis die Brezen leicht knusprig sind und duften.
4. Danach die Brezen-Zwiebel-Mischung in eine feuerfeste Form füllen, mit Pinzgauer Bergkäse, Pinzgauer Bierkäse und gehackter Petersilie bestreuen, mit der heißen Rindsuppe übergießen und im vorgeheizten Rohr 8-10 Minuten überbacken, bis der Käse vollständig geschmolzen und leicht goldbraun ist.
5. Für das Wiener Dressing den Essig mit Senf, Kristallzucker, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer verrühren. Anschließend das Öl langsam einarbeiten und zum Schluss Wasser oder etwas Rindsuppe hinzufügen, bis ein harmonisches Dressing entsteht.

6. Für den grünen Salat den Eisbergsalat in feine Streifen schneiden und gemeinsam mit dem Vogerlsalat und gezupftem Radicchio in einer Schüssel vermengen. Den grünen Salat erst unmittelbar vor dem Servieren mit dem Wiener Dressing marinieren und vorsichtig vermengen

7. Zum Schluss die Pinzgauer Breznsuppn mit fein geschnittenem Schnittlauch und knusprigen Röstzwiebeln vollenden. Nach Belieben mit einigen Tropfen Schnittlauchöl verfeinern und gemeinsam mit dem grünen Salat servieren.