

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Foto: Colourbox



## Drei Kurzgerichte für die Osterjause

Koch: Christoph „Krauli“ Held

Gepickelte Rote Rüben Eier - Zutaten:

12 Eier  
500 ml Rote Rüben Saft  
400 ml Weißweinessig  
1 EL Salz  
2 EL Zucker  
6 Nelken  
3 Lorbeerblätter  
1 TL Kreuzkümmelsaat  
2 Einmachgläser à 800 ml

Erdäpfelkasbrot mit Eingelegtem - Zutaten:

6 große mehligte Erdäpfel  
1 Zwiebel  
2 EL weiche Butter  
6 EL Sauerrahm  
½ TL Kümmel  
¼ TL Koriandersaat  
frischer Majoran  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
Schnittlauch  
reichlich Brot  
Eingelegtes aus der Vorratskammer

## Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

### Senfkaviar - Zutaten

150 g Senfkörner (gelb)  
200 ml Apfelweinessig  
Saft von 1 Zitrone  
80 ml Wasser  
60 g Honig  
1 TL Salz

### **Zubereitung:**

#### Gepickelte Rote Rüben Eier

Die Eier für 8 Minuten hart kochen, danach mit kaltem Wasser abschrecken und etwas auskühlen lassen. Anschließend schälen und in die absolut sauberen Einmachgläser geben.

Den Rote-Rübensaft mit Weißweinessig zum Kochen bringen und darin Zucker und Salz auflösen. Die Gewürze im Mörser grob anstoßen oder mit der flachen Seite eines Messers zerdrücken und in den Sud geben.

Danach die Eier mit der Flüssigkeit übergießen und fest verschließen. Die Eier sollten vollständig mit Flüssigkeit bedeckt sein. Im Kühlschrank sind sie so mehrere Wochen haltbar.

Passt zu: Vorspeisen, Jause, Fleisch, Fisch oder fein gehackt mit Kräutern.

#### Erdäpfelkasbrot mit Eingelegtem

Die Erdäpfel mit der Schale in reichlich Salzwasser kochen. Danach schälen, auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und mit einer Gabel grob zerdrücken.

Die Zwiebel sehr fein schneiden und gemeinsam mit der zimmerwarmen Butter und dem Sauerrahm unter die Erdäpfel rühren.

Die Gewürze mit dem Messerrücken leicht andrücken, zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles zu einer streichfähigen Masse verrühren.

Auf frisches Brot oder Gebäck eine ordentliche Schicht Erdäpfelkas auftragen und mit Schnittlauch garnieren.

Tipp: Passt hervorragend zu gepickelten Rote-Rüben-Eiern, Essiggurkerl, Kürbis oder Radieschen.

Senfkaviar

### **Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“**

Für die Marinade Essig, Zitronensaft, Wasser, Honig und Salz in einen Topf geben, 5 Minuten aufkochen und wieder abkühlen lassen.

Die Senfkörner in einem Topf mit Wasser übergießen und 5 Minuten kochen. Danach abseihen, erneut mit frischem Wasser übergießen und wieder kochen.

Diesen Vorgang 4–6 Mal wiederholen, um die Bitterstoffe zu entfernen. Anschließend abseihen.

Die Senfkörner mit dem Essigsud nochmals aufkochen und noch heiß in ein sehr sauberes Einmachglas füllen und verschließen.

Mindestens 4 Wochen reifen lassen. Der Senfkaviar ist danach jahrelang haltbar.