## 1/4 Rindsuppe

Dauer: Aufwändig Kategorie: Salzburger Gerichte Suppen Saison: Weihnachten



#### Zutaten

3 EL	Butter
1	mittlere Zwiebel mit Schale
150 G	Wurzelwerk
500 G	Rindfleisch und Markknochen
2 L	Wasser
	Pfeffer und Wacholderkörner
	Lorbeerblätter
	Salz, Pfeffer

# Zubereitung

- 1. Die Zwiebel halbieren, das Wurzelwerk klein schneiden.
- 2. Zwiebel in Butter anrösten, ebenso das Wurzelwerk.
- 3. Danach Fleisch und Knochen dazugeben.
- 4. Die Gewürze in ein Teesackerl geben, zubinden und zur Suppe geben.
- 5. Das Ganze mit Wasser aufgießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 1 Mal aufkochen lassen und für 1 Stunde bei 100 Grad in den Dampfgarer geben.
- 7. Danach das Gewürzsackerl und die Knochen herausnehmen.



### 2/4 Leberknödel

Dauer: Aufwändig Kategorie: Salzburger Gerichte Suppen Saison: Weihnachten



#### Zutaten

1 KG	faschierte Leber
500 G	Knödelbrot
3-4 TL	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
1 TL	Majoran
4	Eier
250 ML	Milch
2	Zwiebel
	Petersilie
1 EL	Butter
	Öl zum herausbacken

## Zubereitung

- 1. Zwiebel fein schneiden und in Butter leicht anrösten.
- 2. Das Knödelbrot in eine große Schüssel geben und mit der Milch anweichen.
- **3.** Danach die versprudelten Eier, die faschierte Leber, die Zwiebelmasse, sowie die Gewürze dazugeben.
- 4. Alles gut miteinander durchmischen und einige Stunden ziehen lassen.
- 5. Danach Knödel formen und in Öl herausbacken.



### 3/4 Feine Nudeln

Dauer: Aufwändig Kategorie: Salzburger Gerichte Suppen Saison: Weihnachten



#### Zutaten

.000	Mehl	
1	Ei	
1 EL	Öl	

## Zubereitung

- 1. Ei und Öl vermengen und mit dem Mehl vermischen.
- 2. Die Masse gut abkneten und zugedeckt mindestens 30 Minuten rasten lassen.
- **3.** Den Teig dünn auswalken, wie Palatschinken zusammenrollen und feinnudelig schneiden.

Wichtig dabei: immer wieder mit Mehl einstauben, damit die Nudeln nicht zusammenkleben!

4. In Salzwasser bissfest kochen und abseihen.



### 4/4 Lebkuchen Schichtdessert

Dauer: Aufwändig Kategorie: Salzburger Gerichte Suppen Saison: Weihnachten



### Zutaten

		Lebkuchen
	1 PKG	Vanillepuddingpulver
•	400 ML	Milch
٠	3 EL	Zucker
•	500 ML	Schlagobers
•	ETWAS	Amaretto

## Zubereitung

1. Einen Pudding zubereiten und diesen über kühlen lassen.

Dabei unbedingt den Pudding abdecken, damit sich keine Haut bildet!

- 2. Geschlagenen Schlag unter die Puddingmasseziehen.
- 3. Lebkuchen zerkleinern und mit etwas Amaretto beträufeln.
- 4. Schichtweise in ein Glas füllen und kühl stellen.
- 5. Vor dem Servieren kann das Dessert beliebig dekoriert werden.

