



REZEPTE AUS
ÖSTERREICH

ÖSTERREICHISCHE
**HAUSMANNS-
KOST**

clever



PALATSCHINKEN-CORDON-BLEU

Zutaten für 4 Personen:

- 50 g clever Semmelbrösel
- 6 clever Eier
- 310 ml clever Vollmilch
- 250 g clever Mehl
- 1 EL clever Sonnenblumenöl
- 200 g clever Toastschinken
- 200 g clever Toastkäse
- 1 Packung clever Mischsalat
- clever Cherrytomaten

Zubereitung:

1. In einer Schüssel 4 Eier und 250 ml Milch mit einem Schneebesen verrühren. Anschließend 1 Prise Salz und 200 g Mehl unter ständigem Rühren beimengen, sodass ein homogener Teig entsteht.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pfanne mit einer dünnen Schicht Palatschinkenmasse bedecken. Sobald kleine Bläschen an der Oberfläche entstehen, die Palatschinke wenden. Das Vorgehen so lange wiederholen, bis die Masse aufgebraucht ist.
3. Sobald die fertigen Palatschinken ausgekühlt sind, mit 1 Scheibe Toastschinken und 1 Scheibe Toastkäse belegen und einrollen. Die Enden der gefüllten Palatschinken jeweils mit Zahnstochern fixieren.
4. Zum Panieren der Rollen 2 Eier mit 60 ml Milch in einer Schüssel verquirlen. In zwei weitere Schüsseln jeweils 50 g Mehl und 50 g Semmelbrösel geben.
5. Die gefüllten Palatschinken nun zuerst in Mehl wälzen, dann in die Milch-Ei-Mischung tunken und anschließend in den Semmelbröseln wenden.
6. Abschließend die panierten Palatschinken in einer erhitzten Pfanne mit reichlich Öl ausbacken und mit grünem Salat und Cherrytomaten anrichten.





FLEISCHKRAPFEN MIT ROTKRAUT

Zutaten für 4 Personen:

- 180 ml clever Vollmilch
- 25 g clever Teebutter
- 2 clever Eier
- 125 g clever Mehl, glatt
- 1 clever Zwiebel
- 1 Zehe clever Knoblauch
- 150 g clever Faschiertes
- 200 g clever Speckwürfel
- clever Pfeffer schwarz gemahlen
- 1 Packung clever Rotkraut
- 1 Schuss clever Apfelessig
- clever Rapsöl
- Salz
- Schnittlauch
- 125 g Roggenmehl

Zubereitung:

1. Weizenmehl und Roggenmehl in eine Schüssel geben.
2. In einem Topf Milch und Butter aufkochen, 1 Prise Salz und 1 Schuss Essig dazugeben, über die Mehlmischung gießen und 5–10 Minuten kneten.
3. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und circa 35 Minuten rasten lassen.
4. Währenddessen Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken und in 2 EL ÖL anbraten.
5. Speckwürfel und Faschiertes dazugeben und bei mittlerer Hitze so lange rösten, bis die Flüssigkeit komplett verdunstet ist. Anschließend abkühlen lassen, 1 Ei untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Teig dünn ausrollen und Scheiben mit einem Durchmesser von circa 7 cm ausstechen. Auf eine Teigscheibe 1 TL Fleischfülle geben, den Rand mit verquirltem Ei bestreichen, mit einer leeren Teigscheibe bedecken und die Ränder mit einer Gabel fest andrücken.
7. In einer Pfanne circa 3 cm hoch Öl erhitzen, die Fleischkrapfen darin beidseitig goldbraun backen, herausnehmen und auf Küchenrolle abtropfen lassen.
8. In der Zwischenzeit das Rotkraut nach Packungsanleitung zubereiten.
9. Die Fleischkrapfen gemeinsam mit dem Rotkraut auf einem Teller anrichten und mit Schnittlauch bestreuen.





PAPRIKAHENDL MIT SPÄTZLE

Zutaten für 4 Personen:

- clever Hühner Unterkeulen natur
- clever Hühner Filet
- 1 Packung clever Paprika Tricolore
- 1 clever Zwiebel
- 2 Zehen clever Knoblauch
- 250 g clever Sauerrahm
- 2 EL clever Mehl
- 2 EL clever Paprika edelsüß
- 1 Packung clever Eierspätzle
- clever Rapsöl
- clever Pfeffer schwarz gemahlen
- 1 l Suppe
- Salz

Zubereitung:

1. Das Hühnerfilet und die Unterkeulen mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver einreiben.
2. Zwiebel schälen und grob schneiden. Paprika entstielen, entkernen und in Streifen schneiden. Knoblauch feinwürfelig schneiden.
3. Öl in einem Kochtopf erhitzen und das Fleisch kräftig darin anbraten. Anschließend das Fleisch herausnehmen und auf einem Teller warmhalten.
4. Zwiebel dazugeben und kurz anschwitzen. Knoblauch und Paprika hinzugeben und alles gut durchrösten.
5. Suppe zugießen und aufkochen. Sauce mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.
6. Hühnerfilet und Unterkeulen wieder dazugeben und bei mittlerer Hitze 25–30 Minuten köcheln lassen. Anschließend das Fleisch wieder herausnehmen und warmhalten.
7. Sauerrahm mit Mehl verquirlen und in die Sauce einrühren. Die Sauce ein paar Minuten köcheln lassen, dann mit einem Stabmixer pürieren.
8. Hühnerfilet und Unterkeulen wieder dazugeben und kurz ziehen lassen.
9. Eierspätzle nach Packungsanleitung zubereiten und gemeinsam mit dem Paprikahendl servieren.



SCHEITERHAUFEN MIT ÄPFELN

Zutaten für 4 Personen:

- 300 g clever Wiener Zopf
- 1 l clever Vollmilch
- 1 Eigelb von einem clever Ei
- 250 g clever Speisetopfen
- 2 clever Eier
- 3 in Scheiben geschnittene clever Äpfel
- 1 EL flüssige clever Teebutter
- 1/2 Packung clever Pudding Vanillegeschmack
- 100 g Zucker
- 15 g Rosinen
- Staubzucker

Zubereitung:

1. Das Backrohr auf 180 °C Ober-Unterhitze vorheizen. Währenddessen die Kastenkuchenform innen mit etwas Butter bestreichen.
2. 500 ml Milch mit 1 Eigelb verquirlen und den in 1 cm dicke Scheiben geschnittenen Striezel durch die Milch-Ei-Mischung ziehen.
3. Danach den Topfen mit Zucker und den restlichen 2 Eiern verrühren und die in Scheiben geschnittenen Äpfel vorsichtig unterheben.
4. Jetzt abwechselnd die Striezelscheiben und die Apfel-Topfen-Masse in die Form geben, sodass schöne Schichten entstehen.
5. Je nach Belieben kann der Scheiterhaufen mit Rosinen bestreut werden. Den Scheiterhaufen abschließend mit Butter bestreichen und 40–45 Minuten im Ofen backen.
6. Kurz vor Ende der Backzeit die Vanillesauce nach Packungsanleitung mit der restlichen Milch zubereiten und mit dem fertigen Scheiterhaufen servieren. Dieser lässt sich noch mit etwas Staubzucker verfeinern.





KAKAO-BANANEN-PALATSCHINKEN

Zutaten für 4 Personen:

- 150 g clever Mehl, glatt
- 2 clever Eier
- 270 ml clever Vollmilch
- 4 clever Bananen
- 2 EL clever Kakaopulver
- 5 EL clever Rapsöl
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

- 1.** Mehl und Kakao vermengen. Danach die Eier in eine Schüssel geben und mit 1 Prise Salz verquirlen.
- 2.** Das Mehl-Kakao-Gemisch sowie die Milch begeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig anschließend circa 20 Minuten quellen lassen.
- 3.** Währenddessen die Bananen schälen und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Danach Öl in einer Pfanne erhitzen und einen Schöpflöffel voll Teig langsam hineingießen, sodass der Pfannenboden bedeckt ist.
- 4.** Sobald sich kleine Bläschen an der Oberfläche bilden, die Palatschinke wenden und fertig backen. Anschließend die Palatschinke etwas abkühlen lassen, die Banane darin einrollen und servieren.
- 5.** Alle Schritte so lange wiederholen, bis der Palatschinkenteig aufgebraucht ist.





SEMMELSCHMARRN MIT WEICHSELN

Zutaten für 3 Portionen:

- ½ l clever Vollmilch
- 5 clever Eier
- 500 g clever Weichseln entkernt
- 2 EL clever Vanillinzucker
- 2 EL clever Teebutter
- 5 clever Semmeln
- 1 Prise Salz
- 50 g gehackte Mandeln
- 1 Zitrone
- 3 EL Staubzucker

Zubereitung:

1. Die Semmeln in dünne Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben.
2. Die Eier trennen und das Eigelb gemeinsam mit Milch, Salz, Zitronenschale und Vanillinzucker gut verquirlen und über die Semmeln gießen. Das Ganze gut durchmischen und 30 Minuten ziehen lassen.
3. Weichseln abgießen und mit den gehackten Mandeln unter die Semmelmischung rühren.
4. Das Eiklar mit dem Staubzucker steif schlagen und ein Drittel unter die Semmelmischung rühren. Den Rest vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben.
5. Butter in einer Pfanne schmelzen und den Semmelteig einfüllen. Den Semmelteig circa 15 Minuten lang bei mittlerer Hitze immer wieder wenden, bis der Schmarrn durchgebacken ist.
6. Abschließend mit Staubzucker bestreuen und servieren.





SPECKKNÖDEL MIT SAUERKRAUT

Zutaten für 6 Personen:

- 4 clever Aufbackbrötchen
- 130 ml clever Vollmilch
- 1 clever Ei
- 1 EL clever Olivenöl raffiniert
- 1 clever Zwiebel
- 100 g clever Bauchspeck
- 600 g clever Sauerkraut
- clever Pfeffer schwarz gemahlen
- 4 EL clever Mehl
- Schnittlauch
- Salz

Zubereitung:

1. Die aufgebackenen Brötchen in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Danach Ei und Milch verschlagen und über die Brötchenwürfel gießen. Das Ganze gut durchrühren und aufquellen lassen.
3. Den Bauchspeck in feine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und zuerst den Speck bei mittlerer Hitze einige Minuten braten. Anschließend die Zwiebel dazugeben, glasig dünsten und die Speck-Zwiebel-Mischung mit der Brötchenmasse vermengen.
4. Schnittlauch und Petersilie fein hacken, zur Brötchenmasse dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Hände anfeuchten, das Mehl unter die Brötchenmasse kneten und die Knödel formen.
6. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und vom Herd nehmen, sobald das Wasser kocht. Die Knödel in das leicht siedende Wasser geben und bei geringer Temperatur circa 15 Minuten garziehen lassen.
7. Das Sauerkraut in einem Topf erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Speckknödel und Sauerkraut auf einem Teller anrichten und mit Schnittlauch bestreuen.





GEFÜLLTE FLEISCHBÄLLCHEN MIT KARTOFFELPÜREE

Zutaten für 6 Personen:

- 1 kg clever Faschiertes
- 250 g clever Emmentaler, gerieben
- 50 g clever Semmelbrösel
- 1 clever Zwiebel
- 300 ml clever Schlagobers
- 1 clever Ei
- 2 EL clever Teebutter
- 1 EL clever Mehl
- 100 ml clever Rapsöl
- clever Kartoffelpüree
- clever Pfeffer schwarz gemahlen
- clever Röstzwiebel
- Salz
- 200 ml Rindsuppe

Zubereitung:

1. Für die Fleisch-Käse-Bällchen zuerst Semmelbrösel, Salz, Pfeffer und Schlagobers in eine Schüssel geben und kurz ruhen lassen, sodass die Semmelbrösel die Flüssigkeit aufnehmen.
2. Anschließend Faschiertes, geriebenen Emmentaler und das Ei dazugeben und mit den Händen gut vermengen. Nun die Hände etwas anfeuchten und aus der Masse kleine Bällchen formen.
3. Parallel dazu Öl in einer Pfanne erhitzen und die Bällchen von jeder Seite goldbraun braten. Danach etwas Butter hinzufügen und die Pfanne mit den Bällchen leicht schwenken, sodass die Kugeln noch runder werden.
4. Die fertigen Bällchen aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Mehl in die benutzte Pfanne geben, etwas anrösten und mit Rindsuppe und Schlagobers aufgießen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und so lange kochen, bis sie eindickt.
5. Abschließend die Fleisch-Käse-Bällchen wieder in die Pfanne zur Sauce geben und mit Kartoffelpüree, Röstzwiebeln und Preiselbeeren servieren.



**NOCH MEHR CLEVERE
REZEPTIDEEN FINDEST DU AUF
CLEVERLEBEN.AT**

**UND AUF UNSEREN
SOCIAL-MEDIA-KANÄLEN**



facebook.com/cleverlebenat



instagram.com/cleverleben_at



pinterest.at/cleverleben_at

clever