



Bayerisch  
Schwaben

# Inspirierende Festtagsrezepte aus Bayerisch-Schwaben





# Flanksteak mit Meerrettichravioli und Rohrbacher Heu

## Zutaten

800gr Flanksteak  
100gr Baby Pak Joi  
300gr Steckrüben, Kürbis und  
Süßkartoffel  
50gr mehligte Kartoffeln  
weißer Portwein  
Wan Tan Teig  
2 EL Frischkäse  
Milch  
1 EL Sahnemeerrettich

Heu  
Gewürze: Eiweiß, Mehrsalz,  
Rohrbacher Knuspersalz,  
Muskat, Pfeffer, Brotgewürz  
Rosmarinöl und  
Sonnenblumenöl



## Zubereitung

Das Flanksteak mit Brotgewürz und Rosmarinöl leicht marinieren, mit Meersalz würzen und auf dem Holzkohle-Grill von beiden Seiten scharf an grillen. Bei 65 bis 70 Grad im Backofen 1 bis 1,5 Stunden ruhen lassen. Kurz vor dem Servieren nochmals scharf angrillen und danach kurz ruhen lassen. Dann in 2 cm dicke Scheiben schneiden, mit Rohrbacher Knuspersalz würzen und frischem Schnittlauch bestreuen.

Den Baby Pak Joi putzen, in Butter anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen

Die Steckrüben, Kürbis und Süßkartoffel (zu gleichen Teilen) in Milch weichkochen, mixen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und weißem Portwein abschmecken. Eventuell in eine Plastikflasche füllen und warm stellen.

# Zubereitung

Für die Ravioli den Wan Tan Teig mit Eiweiß bestreichen, darauf eine Masse der gekochten, mehligten Kartoffeln (durchgedrückt) geben. Den Frischkäse und Sahnemeerrettich dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Wan Tan darauflegen und ausstechen. Die Ravioli anschließend im Konvektomaten dämpfen oder auch im Bambus-Topf.

Für das Heupulver, Heu bei 180 Grad 5 Minuten in den Ofen schieben und pulverisieren.

Für den Heuschaum, Heu in Milch aufkochen und 2 bis 3 Stunden ziehen lassen, abpassieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Bedarf aufschäumen.

Für das Heu-Öl, Sonnenblumen-Öl auf 60°C erhitzen und so viel Heu wie möglich in den Topf pressen, 12 Stunden stehen lassen und abpassieren.

# Anrichtung

Kalbs-Jus auf einen Teller oval ausstreichen, das Fleisch drauf legen, das Püree aufspritzen, die restlichen Zutaten dekorativ um das Fleisch legen, mit Öl beträufeln, das Pulver stäuben und den Schaum auf die Ravioli geben.



# Schwäbische Spätzle

## Zutaten

400gr Hartweizengrieß oder Dinkelmehl

4 Eier

250ml lauwarmes Wasser

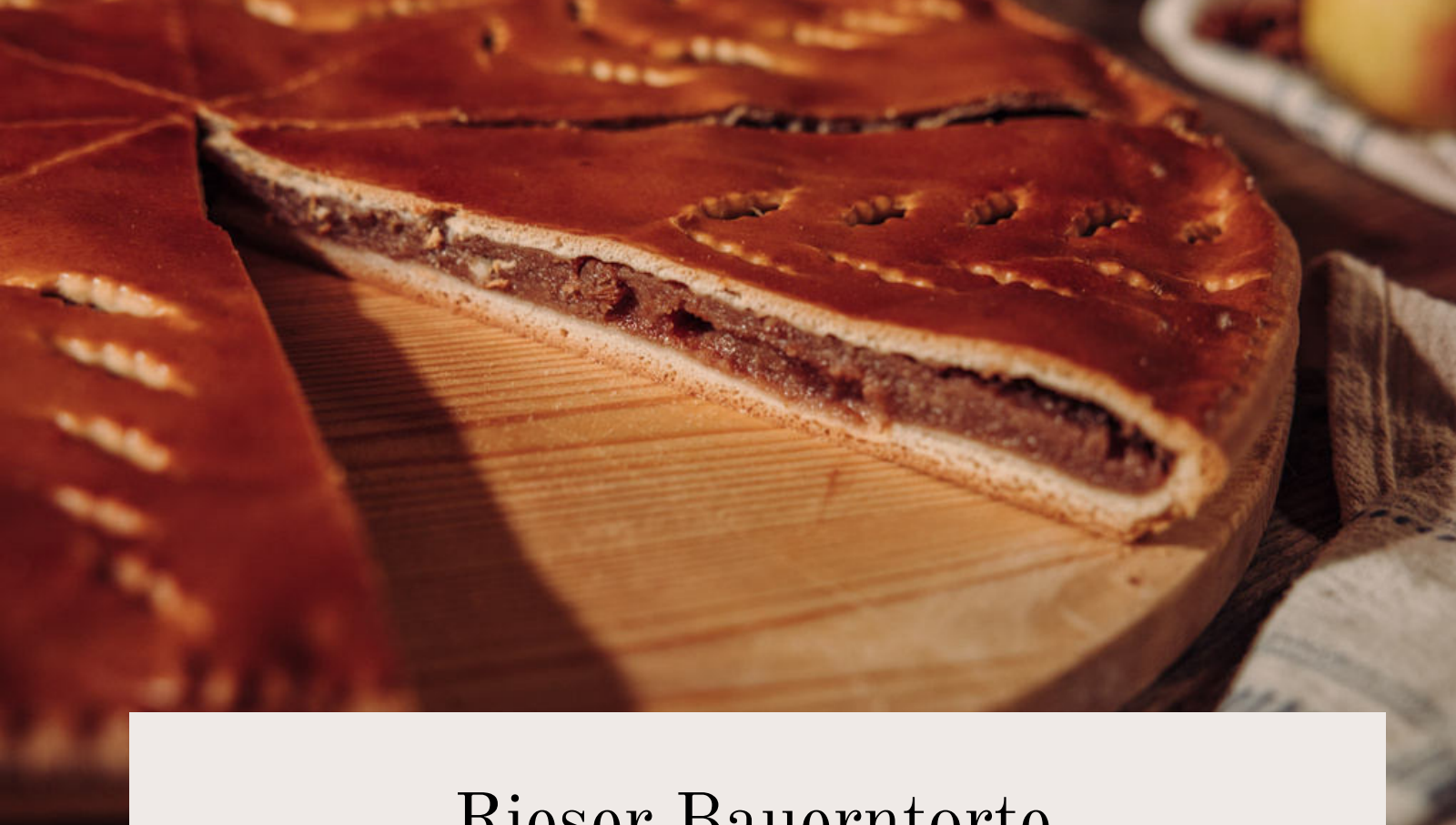
Eine Prise Salz



## Zubereitung

Mehl, Salz und Eier in einer Schüssel geben und von Hand oder mit dem Rührgerät vermischen. Das lauwarme Wasser langsam einrühren, bis ein leicht zäher Teig entsteht. Den Teig circa 15 Minuten stehen lassen und danach nochmals kurz durchrühren.

In der Zwischenzeit circa 2 Liter Wasser im Topf erhitzen und Salz hinzufügen. Wenn das Wasser kocht, den Teig auf ein Brett geben und mit dem Messer in schmalen Stücken ins Wasser schaben. Alternativ kann auch ein Spätzlehobel verwendet werden. Kurz aufkochen lassen bis die Spätzle nach oben kommen. Dann mit dem Schaumlöffel herausheben und in eine Schüssel geben.



# Rieser Bauerntorte

## Zutaten

Für die Füllung:

1500g Apfelmus

100g Zucker, falls die Äpfel süß sind kann weniger oder gar kein Zucker hinzugefügt werden

1,5 TL Zimt

1 TL Lebkuchengewürz

Zum Abfinden 60g Soßenlebkuchen

20g Mandeln gehobelt

25g. Sultaninen (können ein Rum eingeweicht werden)

25g Zitronat

25g Orangeat

Für den Hefeteig:

500g Milch lauwarm

160g Butter

160g Zucker

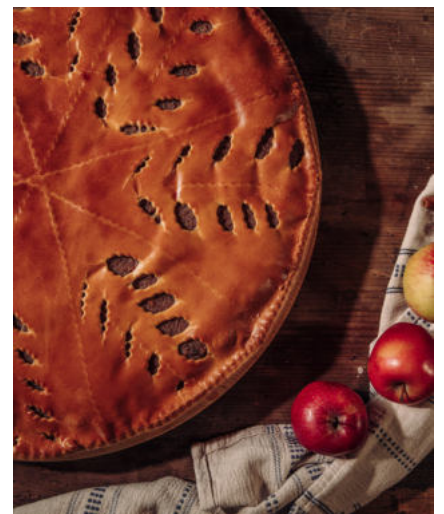
1P. Vanillezucker

2 Eier

1 Würfel Hefe

250 Dinkelvollkornmehl  
fein gemahlen

750g Weizenmehl



## Zubereitung

Aus Mehl, Eiern, Butter, Hefe, Zucker, Vanillezucker und der lauwarmen Milch einen Hefeteig herstellen. Den Teig circa 20 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort stehen lassen. Danach den Teig durchkneten und nochmal die gleiche Zeit gehen lassen. Ein Backblech mit Butter bestreichen und für den Boden 380g Teig „rund“ Durchmesser circa 30cm auswellen, Dann von der Füllung 3 Schöpflöffel darauf verteilen. Für den Deckel 260g auswellen und vorsichtig als Deckel darüber geben. An den Seiten gut andrücken. Nun mit der Schere oder Messer Verzierungen einschneiden, wie Ähren, Blätter oder geradelte Stränge. Dann rautenartig über die Torte legen. Mit Eigelb bestreichen und bei circa 170 Grad 35 Minuten backen. Nach 15 Minuten kann die Hitze auf 160 Grad reduziert werden.

**ZOTT**  
obsthof  
Ustersbach 1530

# Cider Punsch

## Zutaten

1l Cider  
500ml Orangensaft  
3 Sternanis getrocknet  
2 Nelken  
3El Rohrzucker



## Zubereitung

Saft, Cider; Nelken und Sternanis in einem Topf heiß werden lassen, aber nicht zum Kochen bringen. Einige Minuten ziehen lassen, anschließend die Gewürze entfernen und heiß genießen.

# Vanillekipferl

## Zutaten

160gr Butter  
60gr Puderzucker  
80gr gemahlene Mandeln  
200gr Weizenmehl  
1 Ei  
1 Prise Salz  
1 Vanilleschote



## Zubereitung

Butter in kleine Stücke schneiden. Puderzucker sieben und zusammen mit der Butter in eine Schüssel geben. Mandeln, das Ei, Salz und das Mark einer Vanilleschote hinzugeben und alle Zutaten zu einem Mürbteig verkneten. Dem Teig in Frischhaltefolie einschlagen und über Nacht kühl stellen. Am nächsten Tag den Teig in dünne Stränge formen, diese portionieren und zu kleinen Hörnchen formen. Backblech mit Backpapier belegen, Hörnchen darauf absetzen. Bei 180 Grad circa 12 min backen bis das Gebäck goldbraun ist. Kipferl auskühlen lassen und vorsichtig in Vanillezucker wälzen.