



HOTEL SCHLOSS SEGGAU

Rindsuppe mit dreierlei Einlagen



Zutaten:

- 3 l Wasser
- ½ kg Rindsuppenfleisch
- ½ kg Fleischknochen
- 1 Zwiebel
- 5 Wacholderbeeren
- 10 Pfefferkörner
- 3 Lorbeerblätter
- 3 Blätter Liebstöckel
- 4 Karotten
- ½ Sellerie
- 2 Gelbe Rüben
- 2 Peterwurzeln
- ½ Lauch
- Petersilie
- 2 Tomaten
- 1 EL Salz
- Schnittlauch (zum Servieren)

Zubereitung:

1. Zwiebelhälften in einer mit Alufolie ausgelegten Pfanne an den Schnittflächen sehr dunkel, fast schwarz, anbraten.
2. Fleisch und Knochen kalt abschwemmen.
3. Lauch längs halbieren und waschen.
4. Knochen langsam mit Wasser zum kochen bringen, leicht salzen und das Fleisch in den kochenden Fond einlegen.
5. Aufsteigenden Schaum abschöpfen.
6. Zwiebeln, Lauch und geschältes Gemüse dazugeben und die Suppe leicht siedend 3-4 Stunden köcheln lassen.
7. Während der letzten 15 min Blattpetersilie, Liebstöckel und die Tomaten hinzugeben.
8. Danach die Suppe abseihen.



HOTEL SCHLOSS SEGGAU

Lungenstrudel



Zutaten:

Strudelteig:

- 250 g glattes Mehl
- 1/8 L Wasser (handwarm)
- 1 Schuss Essig
- 2 EL Öl
- 1/2 TL Salz
- Öl zum Bestreichen

Strudelfülle:

- 250 g fein faschierte Lunge
- 1 Zwiebel
- 2 EL Öl
- Knoblauch
- Majoran
- Muskatnuss
- Petersilie
- Salz, Pfeffer
- evt. Thymian

Zubereitung:

Strudelteig

1. Mehl mit Wasser, Essig, Öl und Salz zu einem Teig verkneten.
2. Den Strudelteig zu einer Kugel formen.
3. Den Strudelteig mit Öl bestreichen und zugedeckt mindestens eine halbe Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Strudelfülle

1. Zwiebel fein hacken und in Öl anschwitzen, die faschierte Lunge dazugeben und mit den gehackten Kräutern und Gewürzen anrösten und zur Seite stellen.
2. Den Strudelteig ausrollen und mit den Händen dünn ausziehen.
3. Die Fülle auf dem Strudel verteilen und einrollen.
4. Den Lungenstrudel auf ein befettetes Blech legen und im Backrohr bei 200° C ca. 15 Minuten backen.
5. Den fertigen Lungenstrudel in Stücke schneiden.



HOTEL SCHLOSS SEGGAU

Grießnockerl



Zutaten:

- 240 g Weizengrieß
- 120 g Butter
- 2 Eier
- Prise Salz
- Frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung:

1. Zimmerwarme Butter schaumig rühren.
2. Eier mit einer Gabel versprudeln und nach und nach zur Butter geben.
3. Mit Salz und Muskatnuss würzen und den Grieß langsam dazugeben.
4. Die Masse 15 min. rasten lassen. Anschließend mit 2 gleichgroßen Löffeln zu Nockerl formen und in leicht wallendes Salzwasser einkochen.
5. Etwa 10 min köcheln lassen, dann weitere 20 min ziehen lassen.



HOTEL **SCHLOSS SEGGAU**

Leberknödel



Zutaten:

- 50 g Butter
- 1 Zwiebel feinwürfelig geschnitten
- 1 Knoblauchzehe fein gehackt
- 1 EL Petersilie fein gehackt
- 4 Semmeln
- 100 ml Milch
- 2 Eier
- 500 g Kalbsleber
- 1 TL Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Majoran
- Semmelbrösel bei Bedarf

Zubereitung:

1. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin anrösten, danach abkühlen lassen.
2. Semmeln in feine Würfel schneiden und in der Milch einweichen.
3. Kalbsleber faschieren und mit der abgekühlten Zwiebelmasse vermengen.
4. Semmelwürfel ausdrücken und der Lebermasse beimengen.
5. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Petersilie würzen, Eier dazu geben und 15 min rasten lassen.
6. Sollte die Masse zu flüssig sein, vor dem Formen der Knödel noch etwas Semmelbrösel beimengen.
7. Masse zu Knödeln formen und in gut gesalzenem Wasser ca. 12 min leicht wallend kochen.

Wir würden uns freuen, wenn Sie Ihre leckeren Ergebnisse mit dem Hashtag **#SchlossSeggauRindsuppe** mit uns teilen.