

## Osterschinken im Bärlauchmantel

Schon bald ist Ostern. Und während sich die Kinder aufs Eiersuchen freuen, ist für Erwachsene das Osterfest vor allem ein kulinarisches Highlight. Wir haben Seminarbäuerin Daniela Ofner zu ihren liebsten Osterbräuchen befragt. Sie erzählt: „Bei uns in der Familie ist es Tradition, gemeinsam am Ostersonntag Osterschinken zu essen. Das gemeinsame Essen trägt, so sagt es der Brauch, dazu bei, dass wir uns alle auch im nächsten Jahr gut verstehen werden.“ Passend dazu hat sie auch einen Rezepttipp: Osterschinken im Bärlauchmantel:



© Julia Wesely

### Zutaten für 6 Personen:

#### Topfenteig:

25 dag Weizenmehl glatt  
25 dag Butter  
25 dag Topfen  
1 Dotter  
Salz  
Mehl zum Ausarbeiten

Alternativ Blätterteig verwenden

1 kg Selchroller gekocht

#### Für den Bärlauchmantel:

20 dag Bärlauch, passiert  
4 Eier  
Salz  
10 dag Mehl, griffig  
2 Knoblauchzehen, zerdrückt  
Salz  
Pfeffer  
Muskatnuss

1 Dotter zum Bestreichen

### Knoblauchsauce:

- 1 Zwiebel
- 3 dag Butter
- 1 EL Mehl
- 1/4 l Suppe
- 1/8 l Schlagobers
- 6 Knoblauchzehen, fein gehackt
- Salz, Pfeffer

Für den Topfenteig alle Zutaten in der Rührteigschüssel mit der Küchenmaschine mit dem Knethacken zu einem glatten Teig verkneten lassen. Den Teig zu einer Kugel formen, mit Folie abdecken und mindestens zehn Minuten kalt rasten lassen. Werden Touren wie beim Blätterteig gemacht, dann blättert auch dieser Teig.

Für den Bärlauchmantel die Eier trennen. Eiklar mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Dotter mit Bärlauch und Mehl glatt rühren, mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss kräftig würzen. Die Bärlauch-Dottermasse vorsichtig unter den Eischnee heben. Die Masse gleichmäßig auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech streichen und bei 180 °C ca. 10 Minuten backen.

Das Bärlauch-Biskuit auf ein mit Mehl bestreutes Backtrennpapier stürzen und auskühlen lassen.

Selchfleisch mit dem Biskuit eng einrollen und mit dem Topfenteig umhüllen. Auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech legen und mit verquirltem Dotter bestreichen. Bei 200 °C ca. 30 Minuten backen (nach 20 Minuten Backzeit mit Alufolie abdecken).

Für die Knoblauchsauce Zwiebel schälen, klein hacken und in Butter anrösten. Das Mehl beifügen, kurz durchrühren und mit Suppe und Schlagobers aufgießen. Mit Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen und bei geringer Hitze etwa 10 Minuten kochen. Mit dem Pürierstab pürieren.

**Tipp:** Als Beilage eignet sich saisonales Gemüse jeglicher Art.



© Julia Wesely

### **Das Kochbuch ist erhältlich:**

In der LK NÖ, Referat Gesellschaftsdialog bei Frau Sandra Schweinzer, Tel: 05 0259 28200 oder E-Mail: [sandra.schweinzer@lk-noe.at](mailto:sandra.schweinzer@lk-noe.at) sowie bei den NÖ Seminarbäuerinnen.

### **Preis:**

€ 19,90 + Versandkosten