



Die Feistritzerinnen

REZEPTUR



**REGIONAL - SAISONAL
ZUM „KREISCHEN“ GUT!!!**



ORIGINAL

REISCHBURGER

Kürbisweckerl

gefüllt mit Endiviensalat, Murtaler Schweinsbraten, Essiggurkerl und Preiselbeer-Krensoße

Zutaten Kürbisweckerl:

- 600 g Mehl
- 1 TL Salz
- 1 Würfel Germ
- 1/4 Liter lauwarmes Wasser
- 1 EL Zucker
- 1/16 Liter Kernöl
- 1/16 Liter Pflanzenöl



Zubereitung Kürbisweckerl:

1. Mehl in eine Rührschüssel geben und mit Salz mischen.
2. Frische Germ in lauwarmen Wasser auflösen und Zucker in die Hefelösung rühren. Hefeteigerl ca. 10 Minuten gehen lassen.
3. In die Mitte vom Mehl eine Mulde drücken. Germlösung und beide Öle in die Mulde gießen und mit dem Mehl zu einem geschmeidigen Hefeteig kneten. Der Teig sollte sich leicht vom Schüsselrand lösen.
4. Schüssel in heißes Wasser stellen, zudecken - Teig zur doppelten Größe aufgehen lassen.
5. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche in 16 gleich große Portionen teilen
6. Jede Portion zu einer Kugel „schleifen“ - auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit der Handfläche leicht flach drücken und mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken.
7. Burger ca. 20 Minuten gehen lassen.
8. Inzwischen Ofen auf 180°C vorheizen.
9. Burger mit warmen Wasser bestreichen und ca. 25 Minuten backen.

Fülle für „Originalen Kreischburger“:

- Endivie – fein nudelig geschnitten – gewaschen und gut abgetropft
- Soße – 1/4 Liter Sauerrahm, 2 Esslöffel Preiselbeeren, 3 Esslöffel Kren, Salz und Pfeffer
- Fleisch – heißer, dünn aufgeschnittener Schweinsbraten



Die Feistritzerinnen

REZEPTUR



REGIONAL - SAISONAL
ZUM „KREISCHEN“ GUT!!!



VEGGIE

REISCHBURGER

Kürbisweckerl

gefüllt mit Endiviensalat, Kartoffel-Karotten-Laibchen und Knoblauchsoße

Zutaten Kartoffellaibchen (4 Personen):

- 500 g Kartoffeln (mehlig)
- 100 g Mehl
- 50 g Grieß
- 2 Stk. Karotten, grob geraspelt
- Salz
- evtl. 1 Ei



Zubereitung Kartoffellaibchen

Die Kartoffeln waschen und in der Schale kochen, schälen und noch heiß pressen, nach dem Überkühlen kommt das Mehl, der Grieß und das Salz zu den Kartoffeln, die Karotten grob raspeln und ebenso zum Teig geben. Ist der Teig zu fest, kann man ein Ei beifügen (die Laibchen lassen sich allerdings mit einem festeren Teig besser formen). Gleichmäßige Laibchen formen und in Fett auf beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldgelb herausbacken.

Fülle für „Veggie Kreischburger“:

- Endivie – fein nudelig geschnitten – gewaschen und gut abgetropft
- Soße – ¼ Liter Sauerrahm-Joghurt-Mischung, 3 Knoblauchzehen, Salz und Pfeffer
- Kartoffellaibchen