



Lauchstrudelsuppe

Seminarbäuerin Elfriede Schachinger aus Schlatt

Zutaten Teig:

250 g glattes Mehl, 1 EL Öl, 1/8 l lauwarmes Wasser, 1 Prise Salz, 1/2 EL Essig

Zutaten Fülle:

300 g Lauch, 1 große Zwiebel, 40 g Butter, Salz Pfeffer, 1 Dotter, 1 Ei, Semmelbrösel nach Bedarf, 1/2 Bund Petersilie

Zubereitung:

Mehl, Öl, Wasser, Salz und Essig zu einem geschmeidigen Strudelteig kneten, mit etwas Öl bestreichen und zugedeckt mindestens 1/2 Std. rasten lassen.

Lauch und Zwiebel in feine Ringe schneiden, Petersilie fein hacken. Butter erhitzen, Lauch und Zwiebel hell rösten, Petersilie dazu geben, würzen und erkalten lassen. Mit Ei, Dotter und den Semmelbrösel zu einer streichfähigen Masse binden.

Auf den ausgezogenen Strudelteig aufstreichen, einrollen, auf ein vorbereitetes Backblech legen und die Oberfläche mit zerlassener Butter bestreichen.

Im Backrohr bei 200 °C ca. 30 Minuten backen.

Den Strudel überkühlen lassen, portionieren und in heißer Rindsuppe servieren.

Kochkurstermine der Seminarbäuerinnen 2017/2018

Wintergemüseküche – Genuss und Vielfalt aus der Region 3325F

Seminarbäuerin Augustine Hittmeir

BBK Vöcklabruck: Fr 10.11.2017, 18.30 - 21.30 Uhr

Gemüse fermentieren 3329F

Seminarbäuerin Bettina Posch

BBK Vöcklabruck: Mi 15.11.2017, 18.30 - 21.30 Uhr

Festtagsbraten – Genießen wie damals 3334F

Seminarbäuerin Bettina Posch

BBK Vöcklabruck: Do 7.12.2017, 18.30 - 21.30 Uhr

SEMINAR
BÄUER
INNEN

Weitere Kurse, Infos und Anmeldung unter www.seminarbaeuerinnen-ooe.at

Gutes Gelingen wünschen:



Einkaufsadressen:

Hier gibt's Milchprodukte, Käse Kuh*, Schaf**, Ziege***:

Familie Grabner*	Laiter 4	4894 Oberhofen	06213/ 8380
Familie Innerlohninger*	Radau 11	4882 Oberwang	06233/ 8308
Familie Mayr*	Reichholz 20	4852 Weyregg	07664/ 3122
Familie Preuner*	Halt 2	4873 Frankenburg	07683/ 8663
Familie Rosner***	Katterlohen 4	4880 Berg	07667/ 80 49
Familie Spitzer*, **, ***	Traschwandt 1	4882 Oberwang	06233/ 8376
Familie Staufer*	Ausserhörgersteig 2	4871 Frankenburg	07683/ 73 47
Familie Strobl*	Achenstraße 5	5310 Mondsee	06232/ 4223
Familie Wiener*	Hötzing 2	4870 Vöcklamarkt	07682/ 6596
Familie Wimmer*	Hilprigen 4	4873 Frankenmarkt	07683/ 85 92

Hier gibt's Getreide und Getreideprodukte:

Familie Schablinger	Iming 4	4692 Niederthalheim	(07673)7446
Familie Grabner	Pössing 13	4880 Berg im Attergau	07667/21803
Familie Hausjell	Unterachmann 10	4860 Lenzing	07662/ 21 06
Familie Obermaier	Freundling 8	4904 Atzbach	07676/7488

Hier gibt's Eier:

Familie Hausjell	Unterachmann 10	4860 Lenzing	07662/ 21 06
Familie Lohninger	Steindorf 5	4863 Seewalchen	07662/ 28 42
Familie Niedermayr	Hainbach 5	4861 Aurach am Hongar	07662/8987
Familie Pillichshammer	Stein 2	4851 Gampern	07682/ 8020
Familie Reither	Schacha 1	4844 Regau	0676/ 5641750

Hier gibt's Gemüse* und Kräuter**:

Familie Eder**	Hainbach 3	4692 Niederthalheim	07673/ 7179
Familie Friedl*, **	Engelsheim 10	4841 Ungenach	07672/ 8200
Familie Graf*	Imling 4	4692 Niederthalheim	07673/ 7446
Familie Grausgruber**	Hinterschützing 6	4691 Schlatt	07673/ 2910
Familie Neuhuber **	Philippenberg 3	4690 Schlatt,	07673/ 4246
Familie Niedermaier*,**	Schlatt 12	4691 Breitenschützing	07673/ 24 84

Homepage der Direktvermarkter: www.gutesvombauernhof.at, www.genussland.at

Kostenlose Rezepthefte und Lebensmittelinfo: www.ama-marketing.at

Unsere Bauernmärkte im Bezirk:

Bauernmarkt MONDSEE	Marktplatz, Ende Mai bis Ende Oktober, jeden Samstag, 8:30 -12:00 Uhr
Bauernmarkt REGAU	Markthalle Regau, jeden Freitag, 16:00 - 19:00 Uhr
Bauernmarkt SCHWANENSTADT	Gmundner Straße, Sparkassenplatz, jeden Samstag, 8:30 - 12:00 Uhr

Gutes Gelingen wünschen:

