



Lauch – Speck – Schnecken

Seminarbäuerin Elfriede Schachinger
aus Schlatt

Zutaten Germteig:

600 g Mehl, 1 Würfel Germ, 2 TL Salz, 1 TL Suppenwürze, 2 Prisen Zucker, 1 Prise Oregano, 300 ml lauwarme Milch, 60 g weiche Butter

Zutaten Füllung:

2 Stangen Lauch, 150 g Schinken (fein schneiden), 150 g Speckwürfel, 150 g Champions (blättrig schneiden), Salz, Pfeffer, verschiedene Kräuter, 150 g geriebener Käse

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben, Germ hineinbröseln und den Zucker darüber streuen. Suppenwürze, Salz und Oregano dazugeben. Mit Milch und Butter zu einem geschmeidigen Germteig kneten und ca. ½ Std. gehen lassen.

Lauch, Schinken, Speckwürfel und Champions goldbraun anbraten. Würzen, Kräuter dazu geben und auskühlen lassen.

Den Teig in zwei Rechtecke ausrollen, den geriebenen Käse und die Lauchmasse darauf verteilen. Zu Strudeln zusammenrollen und 4-5 cm. breite Scheiben schneiden. Die Schnecken in eine befettete Pfanne geben und bei 180°C ca. 30 - 35 Minuten backen.

Tipp: 8 EL Ketchup, 5 EL Mayonnaise, ½ Becher Sauerrahm, 1 kleingeschnittene Zwiebel, 1 zerdrückte Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer vermengen. Diese Sauce passt sehr gut zu den Schnecken!

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

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 Stauer*	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 Frankenburg	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 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
Familie Obermaier*, **	Freundling 8	4904 Atzbach	07676/ 74 88
Familie Perner**	Schmidham 2	4841 Pilsbach	0664/ 9177222
Familie Schablinger*	Iming 4	4692 Niederthalheim	07673/ 7446
Familie Spitzer*	Traschwandt 1	4882 Oberwang	06233/8376

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:

