### EIERAUFSTRICH

Die Rezepte wurden von der Hauswirtschafterei aus Peiting kreiert



**ZUTATEN:** 4 hart gekochte Eier 3 Essiggurken 200 g körniger Frischkäse 100 g Heumilchjoghurt Salz, Pfeffer Zum Anrichten:

### **ZUBEREITUNG:**

- 1. Die Eier schälen und mit den Essiggurken in kleine Würfel schneiden.
- 2. Alles mit Frischkäse und Joghurt verrühren und pikant würzen.
- 3. Mit Schnittlauch bestreuen und mit Gemüse und Brot oder Breze servieren.

# Kräuter **NATÜRLICHES** FIERFÄRBEN

mit Farben aus der Natur: Zwiebelschalen. Blaukraut, Kurkuma und Johannisbeere.

Zwiebelschalen von mehreren roten oder braunen Zwiebeln lösen

> ca. 150 g Blaukraut klein schneiden ca. 10 g Kurkuma

ca. 100 ml Schwarzer Johannisbeer-Nektar

- **ZUTATEN:** 1. Zutaten vorbereiten
  - 2. Zutaten in separate Töpfe mit 500 ml Wasser geben und 20 Minuten vorkochen lassen.
  - 3. Anschließend die weißen Eier 9 Minuten direkt darin kochen.

TIPP:

Mit weißen Eiern erhält man schöne Pastellfarben. Für glänzende Ostereier kurz vor dem Verzehr mit Speiseöl einreiben.

### Die UNSER LAND Idee

Ziel des Netzwerkes UNSER LAND ist der Erhalt der Lebensgrundlagen von Menschen, Tieren und Pflanzen in der Region.

Alles begann 1994 dank einiger Menschen aus der kirchlichen Erwachsenenbildung im BRUCKER LAND. Sie wollten durch bewusstseinsbildende Arbeit die Bewahrung der Schöpfung im wahrsten Sinne des Wortes "schmackhaft" machen.

Ein regional gebackenes Brot wurde zum ersten Botschafter der Idee. Über den Bauch zum Kopf sollte es die Verbraucher für den Schutz ihrer Heimat begeistern.



Wenn Sie mehr über den Dachverein UNSER LAND wissen wollen, oder wenn Sie die Solidargemeinschaften unterstützen möchten, nehmen Sie bitte Kontakt auf mit:

#### Dachverein UNSER LAND e.V.

Schloßstraße 169, 82140 Esting Telefon: 08024/473512 Fax: 08024/473513 dachverein@unserland.info www.unserland.info

Wenn Sie Fragen zu den UNSER LAND Produkten, Erzeugern und Verkaufsstellen haben, wenden Sie sich bitte an die:

#### **UNSER LAND GmbH**

Schloßstraße 169 82140 Estina Telefon: 0 8142 / 65 44 3 - 0 service@unserland.info www.unserland.info

UNSER



Weil uns Heimat verbindet!







### **SAUCE TARTARE**





3 gekochte Eier 1 kleine Zwiebel 3 TL Kapern 3 Essiggurken 200 g Schmand 1 EL Senf Salz, Pfeffer

### **ZUTATEN: ZUBEREITUNG:**

- 1. Die Eier schälen und mit den restlichen Zutaten sehr fein schneiden.
- 2. Alles mit Schmand und Senf mischen und pikant abschmecken.
- 3. Mit Gemüsesticks und Schinken servieren.



Die Sauce á la Tartare passt auch gut zu gekochten Kartoffeln oder Fondue.

# **BUNTER KARTOFFELSALAT** AUS DEM OFEN



600 g festkochende

2 EL Sonnenblumenöl

100 g Cocktailtomaten

1 orange Paprikaschote

3 Frühlingszwiebeln

4 hart gekochte Eier

100 ml Gemüsebrühe

3 EL Weißweinessig

Zum Anrichten:

2 EL Sonnenblumenöl

Kartoffeln

Salz, Pfeffer

Dressina:

Salz, Pfeffer

Schnittlauch

### **ZUBEREITUNG:**

- 1. Die Kartoffeln gründlich waschen und, je nach Größe, vierteln oder achteln.
- 2. Kartoffeln in eine Auflaufform geben, mit dem Öl mischen, kräftig würzen und backen.

### Backzeit: 35 bis 40 Min. bei 210 °C (190 °C Heißluft)

- 3. Die Tomaten waschen und vierteln.
- 4. Die Paprikaschote waschen, putzen und in Stücke schneiden.
- 5. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden.
- 6. Die Eier schälen und vierteln.
- 7. Für das Dressing die Gemüsebrühe mit den restlichen Zutaten erhitzen. Über die Kartoffelecken geben und kurz ziehen lassen.
- 8. Das Gemüse unter die Kartoffeln heben.
- **9.** Den Kartoffelsalat auf einer Platte anrichten und die Eierviertel darüber verteilen. Mit Schnittlauch bestreut servieren.

# POSCHIERTES EI MIT SAUCE HOLLANDAISE



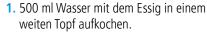


**ZUTATEN**: 3 EL Essig 6 - 8 Fier Sauce Hollandaise:

3 Eigelb 2 EL Weißwein 1 EL Zitronensaft

Salz, Pfeffer 1 Prise Zucker 125 g zerlassene, lauwarme Butter Zum Anrichten: Spargel, Schinken

### Für die poschierten Eier:



- 2. Mit einem Schneebesen einen Strudel im Topf erzeugen, so bleiben die Eier besser in Form.
- 3. Die Eier einzeln in eine Suppenkelle aufschlagen und in den Strudel geben.
- 4. 3 bis 4 Min. ziehen lassen, vorsichtig mit einer Siebkelle entnehmen und warmhalten.

### Für die Sauce Hollandaise:

- 1. Eigelb, Wein, Zitronensaft und Gewürze in einer Schüssel schaumig rühren.
- 2. Anschließend die Schüssel in ein heißes Wasserbad stellen, dies sollte knapp unter dem Siedepunkt sein.
- 3. Mit einem Schneebesen zu einer dickcremigen Masse rühren.
- 4. Aus dem Wasserbad nehmen, die lauwarme Butter löffelweise unterrühren. Bei Bedarf nachwürzen.
- 5. Mit Spargel und Schinken servieren.

### **OSTERLAMM**



### **ZUTATEN:**

2 Eier 1 Prise Salz 125 g Butter 125 g Puderzucker 2 EL Vanillezucker 180 g Mehl 1 TL Backpulver 4 EL Eierlikör

Zum Verzieren: 50 g Puderzucker

#### **ZUBEREITUNG:**

- 1. Die Eier trennen und das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen.
- 2. Die Butter mit dem Puderzucker und dem Vanillezucker sehr schaumig schlagen. Das Eigelb nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und im Wechsel mit dem Eierlikör unterheben. Das Eiweiß unterheben.
- 3. Die Osterlammform gut einfetten und nach Anleitung zusammensetzen. Form füllen – ohne Hohlräume und nicht randvoll, da der Teig im Ofen aufgeht.

### Backzeit: ca. 35 Min. bei 180 °C (160 °C Heißluft)

4. Die Form ca. 30 Min. abkühlen lassen und dann erst öffnen. Das Osterlamm mit Puderzucker bestäuben.





