



PRODUKTE DER WOCHE



Apfel-Kren Senf
Kräftig-würziger Senf macht pikante Speisen noch g'schmackiger!

Pankrazhofer 125 ml 3,49 €

Grüner Veltliner Hochstrass, Jg. 2019
Grüner Apfel in der Nase. Am Gaumen zarte Würze und saftige Struktur



Weingut Hagenbüchl 0,75 l 6,- €



Gewürzschinken
Feinster Schinken vom schwäbisch-hällischen Landschwein

Biohof Hubick 250 g 5,75 €

Alle Produkte unserer Gut-Schein-Partner auf www.bauernladen.at

PRODUZENTEN

966

PRODUKTE

7.937

auf www.bauernladen.at

Osternester aus dem Ofen

Osternester selber backen macht einfach Spaß. Perfektion muss nicht sein!



Diese Woche auf www.bauernladen.at



Oster Lammrücken
Am Osterwochenende gibt es Lamm, nämlich sein edelstes Teil: Lammrücken, oder vielmehr Lammlachse kurz gebraten. Was für ein Festessen!

... Von Andrea Knura

Osterzeit ist Germteigzeit. Egal, ob man eine Osterpinze, einen Reindling oder sonstiges süßes Osterbrot bäckt – es ist fast immer ein Germteig. Also Mehl, Milch, Butter, Germ, Eier und Zucker. Varianten zum Thema sind, ob beziehungsweise welche Füllung und die Feinheit des Teiges. Also je mehr Butter und Eier verwendet werden, desto feiner wird der Germteig. Was noch zu beachten ist: Wenn man frische Germ verwendet, ist es ratsam, ein Dampf, also einen Vorteig, zu machen: Germ in wenig handwarmer Milch auflösen, etwas Mehl dazugeben und zugedeckt gehen lassen.

Germteig braucht Zeit

Dieser Vorteig wird dann mit den restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verknetet. Das kann jede Küchenmaschine gut übernehmen. Aber von Hand geschlagen, wird der Teig noch besser. Mag sein, dass das Einbildung ist. Aber schon meine Oma hat das so gemacht, und natürlich auch meine Mutter, ergo mach ich das auch so. Und nein, ich habe das nie hinterfragt, einfach weil das Ergebnis stimmt. Dann muss der Teig an einem warmen Ort,

zugedeckt, mindestens 30 min, oder bis er doppelt so hoch ist, gehen.

Grundsätzlich muss man sich überlegen, ob man ein großes oder viele kleine Nester haben möchte. Für das große Nest teilt man den Teig in drei Teile, rollt diese zu gleich langen Strängen, flicht einen Zopf daraus und legt diesen auf dem Backblech um eine runde Form. Das kann ein Tortenring oder auch ein Kochtopf sein. Für die kleineren Nester formt man kleine Stränge, die, jeweils zu Spiralen gedreht, zu einem Kreis gelegt werden. Jetzt muss man die Teignester 10 min gehen lassen. Dabei kann man für die Form ein rohes Ei einsetzen. Bevor die Nester in das vorgeheizte Backrohr kommen, werden sie noch mit verquirltem Ei bestrichen. Auf mittlerer Schiene 15 bis 20 min backen, abgänglich von der Größe der Nester.

Fertig gebacken

Tatsächlich kann man das Ei auch mitbacken und nach dem Backen mit Wasserfarbe oder Buntstiften bemalen. Oder Sie formen aus dem Teig einfach eine Kugel und schneiden diese oben kreuzweise ein; in diesem Fall sollte der Teig mindestens 45 min im Ofen bleiben. Fertig ist das Osterbrot.



Nummer Zwei(gelt)

Zweigelt, die heimische Nummer eins unter den Rotweinen, fühlt sich in allen Weinbaugebieten Österreichs wohl. Vor allem in Carnuntum und am Neusiedler See werden große Weine vinifiziert.



Spannende Forschung

Was macht es für einen Sinn, einen Teebeutel im Garten zu vergraben? Antworten darauf, und noch viele andere Fragen, gibt das Projekt „Citizen Science“ der Universität für Bodenkultur Wien (Boku) und die Plattform „Österreich forscht“.



Der Bauernladen-Ostertipp

SCHMACKHAFTES VON DEN WEIZER SCHAFBAUERN

Wir feiern anders – allein oder in sehr kleinem Kreis. Das ist kein Grund, auf gutes Essen zu verzichten! Denn wenn wir eines haben, ist es Zeit. Zeit zum Verarbeiten regionaler Lebensmittel, um daraus ein wohlschmeckendes Ostermenü zu zaubern. Anstelle des großen Lambratens gibt es feine Lammkoteletts, -schnittel oder -keulensteaks. Und für Vegetarier? Schafgrillkäse, den es mit Knoblauchkräutern oder in der Natur-Variante gibt. Erhältlich sind die Produkte im Genussladen in Obergreith und online auf www.bauernladen.at