Rieser Kiachle

Zutaten (für ca. 12 Stück): 500 g Mehl, 250 ml Milch, 2 Eier, 50 g Butter, 40 g Zucker, 20 g Hefe, 1 Prise Salz, ca. 1 kg Fett zum Ausbacken.

Zubereitung: Hefeteig von leichter Beschaffenheit herstellen und Teig sehr gut abschlagen bzw. kneten. Sofort 12 kleine Nudeln abstechen und zu Kugeln formen. Diese zugedeckt bei Zimmertemperatur kurz gehen lassen. Mit eingefetteten Fingern kreisförmig bis zu einem Durchmesser von ca. 15 cm ausziehen, damit innen ein transparentes Teigfenster entsteht.
Im schwimmenden Fett (Friteuse 180°C) vorsichtig von beiden Seiten ausbacken. Hierbei darauf achten, dass der Rand schön goldbraun wird während das „Fenster" vom Fett unberührt und weiß bleibt. Auf Küchenkrepp abtropfen und auskühlen lassen und vor dem Servieren nach Belieben mit Puderzucker oder Zucker bestreuen.

Rieser Bauerntorte

Zutaten für den Teig: 500 g Mehl, 80 g Zucker, 2 Eier, 60 g Butter, ⅛ l Sahne oder Milch, ½ Essl. Schmalz, 20 g Hefe, 1 Pck. Vanillezucker, etwas Salz, Zitronenschale und Rum.

Zutaten für die Füllung: 1,5 kg dickflüssiges Apfelmus, je 50 g fein gehacktes Zitronat und Orangeat, zerkleinerte Rosinen und geriebene Haselnüsse, etwas Zucker und Vanillezucker, 1 TL Zimt, 1 Msp. Nelken, 50 g Soßlebkuchen zum Binden des Apfelmus.

Zubereitung: Aus den obigen Zutaten einen Hefeteig herstellen und gehen lassen. Den gut gegangenen Hefeteig in zwei Hälften teilen und ausrollen. Einen Teil mit der Füllung aus den wie angegeben vermengten Zutaten bestreichen. Den anderen Teil mit einem Muster nach Wunsch verzieren, dann die Füllung damit bedecken und die Teigränder gut zusammen drücken. Mit Eigelb bestreichen und 12 - 20 Min. bei 200°C (Ober-/Unterhitze) backen.

Hinweis: Die angegebene Menge ist ausreichend für eine Original-Bauerntorte mit Durchmesser 50 cm. Zum Nachbacken in haushaltsüblichen Backöfen reicht für eine Springform mit Durchmesser 26 cm die Hälfte der angegebenen Zutaten.

Die traditionelle Rieser Bauerntorte wird in Spezialbacköfen gebacken und auf runden Holzbrettern serviert. Vor dem Backen wird die Teig-Deckschicht nach Überlieferung individuell verziert oder eingeschnitten.

Ferienland DONAU-RIES

...entdeck' mal was Neues!

Die Initiative Geopark Ries kulinarisch ist ein Bekenntnis lokaler Erzeuger und Gastronomen zu regionalen Produkten.

Herausgeber:
Ferienland Donau-Ries e.V.
Pflegstraße 2 · 86609 Donauwörth
Tel: +49 906 74-211
Fax: +49 906 74-212
info@ferienland-donau-ries.de
www.ferienland-donau-ries.de
Gestaltung: DesignKonzept, Mertingen
Fotos: Ferienland Donau-Ries e.V
Alle Angaben ohne Gewähr
Auflage: 07/2019

DONAURIES PREMIUM MARKEN PARTNER

Ferienland DONAU-RIES

SCHMECKEN WO MAN IS(S)T

Bayern

www.ferienland-donau-ries.de

„Schmecken wo man is(s)t“ im Ferienland Donau-Ries

Traditionelle Rezepte und regionale, frische Produkte sind das Geheimnis des typischen, regionalen Geschmacks, der im Donau-Ries schon seit über 40 Jahren vom Club der Köche gepflegt und seit einigen Jahren auch von der Geopark Ries kulinarisch-Bewegung untermauert wird.

Als Anregung zum Nachkochen haben wir ein typisches Festtags-Menü aus unserer Region für Sie zusammengestellt.

Wir wünschen gutes Gelingen
und lassen Sie sich’s schmecken!

Rieser Festtags-Menü

für 4 - 6 Personen

Das Ries als „Kornkammer“ in Bayern, mit seinen besonders fruchtbaren Lössböden, ist seit der Keltenzeit ein bevorzugter Siedlungsraum. Bereits seit dem Mittelalter gehören Rieser Gänse, Kartoffeln, Gemüse und Mehlspeisen zu den traditionellen regionalen Gerichten.

Rieser Hochzeitssuppe

Kräftige Rinderbrühe mit Einlage aus Leber- und Brätklößchen sowie Grießnockerl und Rieser Knöpfle

Leberklößchen

Zutaten: 100 g Rinderleber, 1 Semmel, 30 g Zwiebel, gewürfelt, etwas Butter, 1 Ei, 50 g Semmelbrösel, etwas Salz, Pfeffer, Muskat und Majoran.

Zubereitung: Rinderleber im Fleischwolf durchdrehen, Semmel einweichen und gut ausdrücken, Zwiebel in der Butter anschwitzen. Aus allen Zutaten eine teigige Masse herstellen und daraus mit der Hand runde Klößchen (Durchmesser ca. 2 cm) formen. Ins kochende Salzwasser einsetzen und ca. 5 Min. leicht weiterköcheln lassen.

Brätklößchen

Zutaten: 100 g Kalbsbrät, 1 Semmel, 1 Ei, 50 g Semmelbrösel, frische Petersilie, gehackt, etwas Salz und Muskat.

Zubereitung: Die Semmel einweichen, gut ausdrücken und mit den restlichen Zutaten zu einer teigigen Masse verarbeiten. Mit der Hand runde Klößchen (Durchmesser ca. 2 cm) formen. Ins kochende Salzwasser einsetzen und ca. 5 Min. leicht weiterköcheln lassen.

Grießnockerl

Zutaten: 1 Ei, 50 g Hartweizengrieß, 20 g Butter, frische Petersilie, gehackt, etwas Salz und Muskat.

Zubereitung: Aus allen Zutaten eine homogene Masse herstellen und sofort mit dem Teelöffel kleine Nockerl formen. Diese ins kochende Salzwasser einsetzen und ca. 5 Min. weiterkochen.

Rieser Knöpfle (gebackene Grießnockerl)

Zutaten: 100 ml Milch, 2 Eier, 50 g Grieß, etwas Salz und Muskat, Fett zum Ausbacken.

Zubereitung: Die Milch aufkochen, den Grieß einrühren und nochmals kurz aufkochen lassen. Mit den Eiern abbinden und mit Salz und Muskat würzen. Sofort Nockerl formen und diese dann im schwimmenden Fett ausbacken.

Die vier verschiedenen Klößchen vor dem Servieren in eine kräftige, heiße Rinderbrühe als Einlage geben und mit Schnittlauchröllchen garnieren.

Rieser Festtags-Gans

Gänsebraten

Zutaten: küchenfertige, frische Rieser Gans von ca. 4,5 kg, Wurzelgemüse (Zwiebel, Karotten, Sellerie, Lauch), ca. ½ Liter Wasser, ca. ½ Liter dunkles Bier, etwas Orangensaft, Salz, Pfeffer, evtl. etwas Stärkemehl.

Für die Füllung (als Geschmacksträger):
100 g Zwiebel, grob gewürfelt, 1 Apfel, grob gewürfelt, 1 Karotte, grob gewürfelt, 3 Stängel Petersilie, gehackt, etwas frischer Beifuß, gehackt, 2 Scheiben Schwarzbrot vom Vortag, klein gewürfelt.

Zubereitung: Die küchenfertige Gans innen und außen gut salzen und mit der Füllung aus obigen vermischten Zutaten in einem Bräter auf ¼ Liter Wasser mit dem zerkleinerten Wurzelgemüse ansetzen.
Im Rohr bei 200°C (Ober-/Unterhitze) ca. 30 Min. anbräunen. Bei 160°C pro kg ca. 1 Std. garen. Zwischendurch mit etwas Wasser und dunklem Bier auf- und die Gans ab und zu mit dem Bratensaft übergießen. Zum Schluss ca. 30 Min. bei kräftiger Oberhitze (200°C) fertig garen.
Die Gans aus dem Bräter nehmen; das Wurzelgemüse samt Bratensaft durch ein Sieb streichen und mit Orangensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Falls die Soße sämiger gewünscht wird mit etwas Stärkemehl abbinden.

Als Beilagen empfehlen wir Blaukraut und Kartoffelknödel:

Blaukraut

Zutaten: 600 g frisches Blaukraut geschnitten oder gehobelt, 200 g Zwiebeln, in Scheiben geschnitten, 80 g Butter, 2 Äpfel, geschnitzelt, 100 g Apfelmus, ca. ¼ l Wasser, ca. ⅛ l Rotwein, etwas Zucker und Salz, Lorbeerblatt, Nelken, Wacholderbeeren, 1 Spritzer Essig.

Zubereitung: Zwiebel in der Butter anschwitzen, Blaukraut und Äpfel dazugeben und mit Rotwein und Wasser aufgießen bis alles bedeckt ist. Dann zum Kochen bringen. Das Lorbeerblatt, die Wacholderbeeren und Nelken in ein Gewürzsäckchen geben und mitkochen.
Das Blaukraut ca. 40 Min. leicht köcheln lassen, dann mit den übrigen Gewürzen und Essig abschmecken und mit Apfelmus abbinden.

Gekochte Kartoffelknödel

Zutaten (für 6 Knödel): 600 g gekochte Salzkartoffeln vom Vortag, 3 Eigelb, Salz und Muskat, etwas Stärkemehl.

Zubereitung: Die Salzkartoffeln durchpressen und daraus zusammen mit den übrigen Zutaten eine weiche Teigmasse herstellen. Daraus sofort 6 gleichmäßig-große Knödel formen und diese ins kochende Salzwasser einsetzen. Zugedeckt zum Kochen kommen lassen, dann halboffen ca. 20 Min. leicht köcheln lassen.

Kartoffelknödel halb & halb

Zutaten (für 12 mittelgroße Knödel): 1,5 kg rohe Kartoffeln, 500 g gekochte Kartoffeln, ca. ¼ Liter kochendes Wasser, ca. 50 g Kartoffelmehl, etwas Salz, 2 Scheiben Schwarzbrot vom Vortag, etwas Butter.

Zubereitung: Die rohen Kartoffeln reiben und dann in einem Stoffsäckchen gut über einer Schüssel ausdrücken. Pressflüssigkeit auffangen und Stärke absetzen lassen. Die Stärke zusammen mit dem kochenden Wasser zur Kartoffelmasse geben. Die erkalteten, gekochten Kartoffeln durchpressen und unter die rohe Kartoffelmasse mengen. Salz dazugeben und mit Kartoffelmehl zum Teig von weicher Beschaffenheit binden.
Die Schwarzbrotscheiben in kleine Würfel schneiden und kurz im Butter anrösten.
Aus der Kartoffelteigmasse 12 mittelgroße Knödel formen und jeweils einige Brotwürfel in die Mitte des Knödels geben. Die Knödel ins kochende Salzwasser einsetzen und ca. 20 - 30 Min. ziehen lassen.