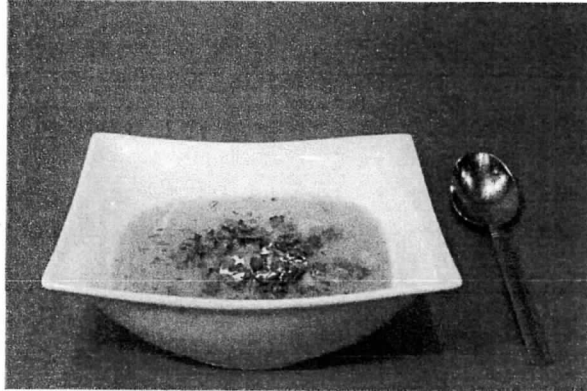


Bayrische Kartoffelsuppe- Oktoberfest



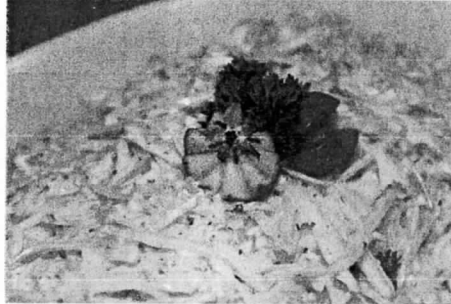
| Zutaten | Zubereitung |
|--|--|
| 600g mehlig Kartoffeln | würfeln |
| 100g Speck (durchwachsen) ½ Gemüsezwiebel 3/4l Brühe | Speck würfeln und anbraten Gewürfelte Zwiebel zugeben, nicht braun werden lassen mit Brühe ablöschen Kartoffeln zugeben |
| 100g Karotten 100g Lauch 50g Sellerie | Würfeln, Ringe schneiden Zu den Kartoffeln geben 20 Minuten kochen |
| Salz, Pfeffer | Suppe pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken |
| Petersilie | Mit Petersilie bestreuen |
| | Evtl. Wiener in Stücke zur Suppe geben |

Fingernudeln



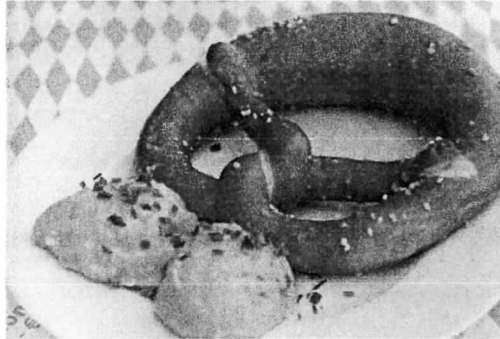
| Zutaten | Zubereitung |
|---|--|
| 400g festkochende Kartoffeln | Pellkartoffeln kochen, schälen, durchpressen Auskühlen lassen |
| 1 Ei 150g Mehl Salz Pfeffer Muskatnuss Etwas Milch nach Bedarf | Alles zugeben, gut durch kneten 15 Minuten ruhen lassen |
| | 3cm dicke Rollen formen, 1 cm dicke Scheiben abschneiden und zu fingerlange Nudeln formen |
| Salzwasser | Nudeln portionsweise in kochendes Salzwasser geben, bis sie an die Oberfläche steigen, heraus heben, kalt überbrausen, gut abtropfen lassen |
| Butterschmalz Petersilie gehackt | Nudeln in Butterschmalz goldbraun anbraten, mit Petersilie bestreuen |

Bayrisch Kraut



| Zutaten | Zubereitung |
|--|--|
| 1 Kopf Weißkraut (ca. 1 kg) | Strunk entfernen, schmale Streifen schneiden |
| 150g durchwachsener Räucherspeck 2 EL Schmalz 1 EL Zucker | Würfeln, in Schmalz auslassen, mit Zucker bestreuen, leicht bräunen lassen |
| 1 große Zwiebel | Würfeln, zugeben, anschwitzen Kohlstreifen zugeben, anschmoren |
| 3/8l Fleischbrühe | Wenn der Kohl weich wird, mit Brühe aufgießen |
| Evtl. 1 kleinen Apfel 2 El Apfelessig 1 EL Kümmel (ganze Samen) Salz, Pfeffer | Würfeln, zugeben Würzen 30-40 Minuten mit Deckel schmoren |
| 1 TL Speisestärke 3 TL Wasser | Anrühren, binden, abschmecken |

Obatzda



| Zutaten | Zubereitung |
|---|------------------------------------|
| 3 reife Camemberts (750g) ½ Schmelzkäse natur 1 Butter Paprikapulver Salz Pfeffer 1 Zwiebel | Alles pürieren oder zerdrücken |
| | Mit Schnittlauchröllchen servieren |

Apfelstrudel



| Zutaten | Zubereitung |
|---|---|
| 250g Mehl 1 Pr. Salz 125 ml lauwarmes Wasser 2-3 El Öl | Alle Zutaten verkneten. Teig abschlagen Rund formen, mit Öl bestreichen oder ein Ölbad für 30 Minuten Teig ruhen lassen |
| 1,5 kg Äpfel 1 Be saure Sahne (n. Bedarf) 50g Sultaninen 100g Zimtzucker Abgeriebene Zitronenschale | Schälen, entkernen, in Scheiben schneiden Teig ausziehen oder ausrollen Mit saurer Sahne bestreichen Äpfel und restliche Zutaten darauf verteilen Strudel aufrollen |
| | Bei 190°C 45 Minuten backen Mehrere Male mit ausgelassener Butter bestreichen |
| 250ml heiße Milch mit 1 EL Zucker | Nach 30 Minuten über den Strudel gießen Noch 15 Minuten backen |

Vanillesoße

| Zutaten | Zubereitung |
|--|---|
| ½ l Milch 40g Puderzucker ¼ Stange Vanilleschote | Auf kleinste Stufe ziehen lassen |
| 20g Speisestärke | Mit etwas kalter Milch anrühren und In die kochende Milch geben Vanillestange entfernen |
| ½ Becher geschlagene Sahne | Unter die erkaltete Milch heben |