

# WARMER BIO-OSTERSCHINKEN MIT BIO-KREN-ERDÄPFEL



Bio-Weideschweine tummeln sich das ganze Jahr auf den Wiesen der Bio-Landwirtschaft von **Bettina und Franz Handl** in Allerheiligen bei Wildon. Hofeigenes Bio-Futter und wertschätzender Umgang mit den Tieren sind das Erfolgsrezept für gesunde, widerstandsfähige und "glückliche" Schweine. Bestes saftiges Frischfleisch, herrliche Würste, gereifter Speck und frisches Geselchtes mit eigens kreierten Gewürzmischungen sind Ab-Hof oder mittels Kühlversand erhältlich. Bio-Erdäpfel, Bio-Eier sowie Bio-Kürbiskernöl runden das Angebot vom Biohof Handl ab.

[www.zukunftsbauer.at](http://www.zukunftsbauer.at)

## ZUTATEN

- 1 kg geräuchertes Bio-Schweinefleisch (geräuchertes Kaiserteil, Frikandeau, Schulter, Schopf, Karree usw.)
- Salz
- ev. 5 Bio-Wacholderbeeren
- 1 Bio-Lorbeerblatt
- Bio-Pfefferkörner

### **Bio-Kren-Erdäpfel**

- 400 g Bio-Erdäpfel mehlig
- 1 Bio-Zwiebel
- 50 g Bio-Butter
- Wasser od. Gemüsesuppe (ev. Selchsuppe)
- Salz, Bio-Pfeffer, Bio-Muskatnuss
- 1 TL Bio-Mehl
- 4 EL Bio-Obers
- 3 EL Bio-Kren frisch gerieben
- ev. mit frischem Bio-Schnittlauch oder Bio-Bärlauch dekorieren

## ZUBEREITUNG

Einen geeigneten Kochtopf auswählen, das Fleischstück soll darin Platz finden (nicht zu groß). Wasser einmal mit Salz und ev. Gewürzen aufkochen, das Geselchtes einlegen (das Kochwasser muss über dem Fleisch stehen), die Wassertemperatur soll jetzt 80°C nicht übersteigen.

Das Osterfleisch nun so lange brühen bis eine Kerntemperatur von 70°C erreicht ist (Stichthermometer verwenden)

Feine Scheiben vom Osterfleisch schneiden und mit den Kren-Erdäpfeln dekorativ anrichten. Den Rest vom Osterfleisch sofort in etwas gesalzenem kaltem Wasser auskühlen lassen.

Erdäpfel waschen, schälen und blättrig schneiden, Zwiebel fein hacken. Die Zwiebel in etwas Butter glasig dünsten, Erdäpfelscheiben dazu geben etwas durchrösten und mit so viel Wasser oder Suppe aufgießen, dass die Erdäpfel damit leicht bedeckt sind.

Mit Salz, Muskatnuss und etwas Pfeffer würzen und so lange auf kleiner Flamme dünsten bis die Erdäpfel weich sind. Obers mit Mehl glattrühren die Erdäpfel damit binden nochmals kurz aufkochen und mit frisch-geriebenem Kren verfeinern.

Viel Freude beim Ausprobieren dieser traditionellen Osterspeise wünschen **Bettina & Franz Handl** und **Bio Ernte Steiermark**.