

*1/2 l Schlägler Abtei Pils
1/8 l Weinbrand
1/8 l Schlagobers*



*1 EL Brombeersaft
Zitronenscheiben
etwas lösliches Kaffeepulver*

Bier mit dem Weinbrand mischen, Obers und Brombeersaft unterziehen, das Getränk in Gläser füllen und

auf jedes Glas eine mit Kaffeepulver bestreute Zitronenscheibe setzen. Eiskalt servieren.

REHKOTELETTS IM BLÄTTERTEIG

*8 Rehkoteletts (à 7 dag)
Salz, Pfeffer, Muskat
6 EL Olivenöl
15 dag Butter*

7 dag Zwiebeln, fein gehackt

30 dag Pilze (Champignons, Steinpilze, Eierschwammerl), gehackt oder in Scheibchen geschnitten

Petersilie, fein gehackt

4 Eigelb

80 dag Blätterteig

Sauce:

10 dag Sellerie, klein geschnitten

8 dag Karotten, klein geschnitten

8 dag Zwiebeln, fein gewürfelt

*4 dag geräucherter Speck, fein gewürfelt
etwas Öl*

ca. 1/4 l trockener Rotwein

8 Wacholderbeeren

1-2 Lorbeerblätter

3 cl Gin

2 Orangen

Rehkoteletts zuputzen (sauber zuschneiden), würzen, in Olivenöl kurz anbraten. Pilze, Zwiebeln und Petersilie in Butter anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und abkühlen lassen. Masse mit Eigelb binden. Blätterteig ausrollen, Pilzmasse darauf verteilen. Kleine Teigplatten abschneiden, Rehkoteletts darauflegen und einzeln in den Blätterteig einschlagen. Mit etwas Ei bestreichen und im Rohr bei 200-220 Grad ca. 12-15 Minuten backen.

Für die Sauce Fleischreste (Zugeputztes) mit Sellerie, Karotten, Zwiebeln und Speck in etwas Öl rösten, mit Rotwein ablöschen, Wacholderbeeren und Lorbeerblätter zugeben und ca. 2 Stunden köcheln lassen. Sauce passieren, Orangen schälen und filetieren, Saft mit Gin einkochen und der Sauce beimengen. Mit Obers verfeinern und abschmecken.

SCHLÄGLER CHORHERREN-SCHNITZEL

*4 Kalbsschnitzel
Salz, Pfeffer, Aromat
Öl oder Butter
8 dünne Scheiben Speck*

*Apfelscheiben
Preiselbeeren
Käse (Chorherrenkäse)
4 Eier*

Kalbsschnitzel in Öl oder Butter anbraten, würzen, je zwei Scheiben angebratenen Speck darauflegen. Apfelscheiben darauf verteilen, Preiselbeeren darauf setzen,

mit Käse belegen und im Rohr überbacken. Spiegeleier braten und mit den überbackenen Schnitzeln servieren.

SCHINKENTASCHEN

125 g Mehl
125 g Quark
125 g Butter
1 Prise Salz
100 g roher Schinken, gewürfelt
100 g Gouda, in Würfeln



1 Ei
1 EL Sahne
Pfeffer
1 Eiweiß
1 Eigelb

Mehl, Quark, Butter und Salz vermengen und rasch zu einem glatten Knetteig verarbeiten. Teig eine Stunde kalt stellen.

Schinkenwürfel, Käsewürfel, Ei, Sahne und Pfeffer nach Geschmack vermengen. Teig ausrollen, in Quadrate

schneiden und die Ränder mit Eiweiß bestreichen. Füllung jeweils in die Mitte der Quadrate setzen, die Teigecken diagonal zusammenschlagen und mit verquirltem Eigelb bestreichen. Bei 200 Grad etwa 20 Minuten backen.

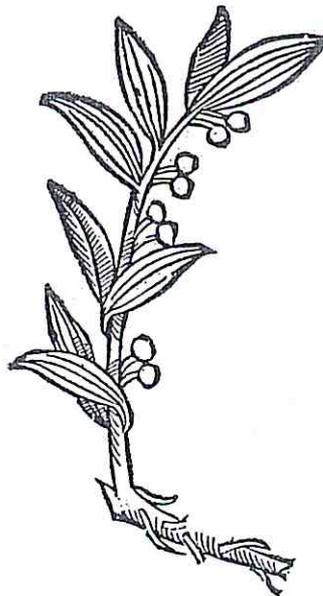
FEUERWEHRSSALAT (Zutaten für 1 Portion)

1 Paprikaschote, grün oder gelb
1 Tomate
1 saure Gurke
1 gekochtes Ei
100 g Fleischwurst

Dressing:
Mayonnaise
Salz, Pfeffer
Zwiebelwürfel
Kräuter nach Geschmack

Gemüse waschen und putzen, das Ei schälen. Paprika in Streifen, Tomate und Ei in Achtel, Gurke in Scheiben schneiden und in einer kleinen Schüssel anrichten. Für das Dressing Mayonnaise nach Bedarf mit Salz, Pfeffer;

Zwiebelwürfeln und Kräutern nach Geschmack verrühren und über das Gemüse geben. Vor dem Servieren kurz durchziehen lassen.



ROTE-BETE-SALAT

2 mittelgroße rote Bete, fein geraspelt
2 Äpfel, grob geraspelt
1 kleine Dose Mandarinen
100 g Rosinen
50 g gehackte Walnüsse



Salatsoße:
3 EL Sahne
3-4 EL Magerquark
1 EL Honig
1 Prise Salz
2 EL Obstessig
1 TL Anis

2x

Die genannten Zutaten für den Salat in einer Schüssel locker mischen, die Zutaten für die Salatsoße gut mitein-

ander verrühren, fein abschmecken. Salatsoße über den Salat geben, etwa eine Stunde kühl ziehen lassen.

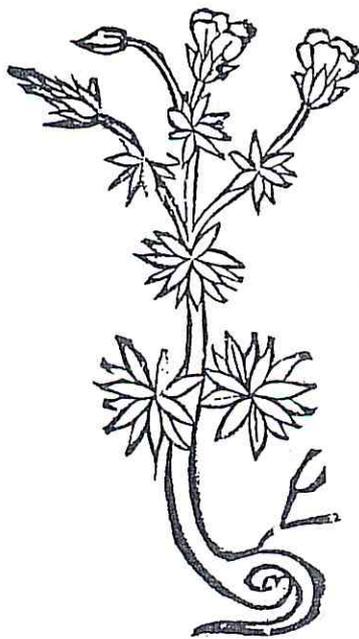
LUFTIGE SESAMKÜCHLEIN

$\frac{2}{3}$ Tasse Naturreis
2 Tassen Salzwasser
 $\frac{1}{4}$ Tasse Milch
2 Eigelb
4 EL Weizenvollkornmehl

Salz, Pfeffer
 $\frac{1}{4}$ Tasse geröstete Sesamkörner
2 Eiweiß
Öl zum Backen

Naturreis in Salzwasser gar kochen. Milch mit Eigelb und Mehl verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Sesamkörner mit Reis und der Eimasse vermengen, das

steif geschlagene Eiweiß darunterziehen. Aus der Masse kleine Plätzchen in heißem Öl auf beiden Seiten goldgelb backen. Mit Salat servieren.



GARSER »OBATZTER«

125 g reifer Camembert
60 g Frischkäse
60 g Schmelzkäse
60 g Weinkäse (Romadur)
1 Zwiebel, fein gewürfelt



Paprika, süß
Salz, Kümmelpulver
4 EL Bier
1/8 l Sahne

Camembert mit einer Gabel zerdrücken oder alle Käsesorten durch den Fleischwolf (Lochscheibe) drehen, Gewürze, Zwiebelwürfel und Bier zur Käsemischung geben

und gut verrühren. Sahne zugeben, bis die Masse streichfähig ist. Pikant abschmecken.

APFELKUCHEN

3-4 große Äpfel
1 Tasse Rum
250 g Butter
250 g Zucker
5 Eier
1 P. Vanillezucker
250 g Mehl

1 P. Backpulver
1 TL Zimt
1 P. Schokoladenpuddingpulver
100 g gemahlene Haselnüsse
Schokoladenguß
gehobelte Mandeln

Äpfel waschen, hobeln und mit Rum tränken. Aus Butter, Zucker, Eiern und Vanillezucker eine Schaummasse rühren. Mehl, Backpulver, Puddingpulver und Zimt untermengen. Die gemahlene Nüsse und die getränkten Äpfel unterheben, Teig in eine gefettete, gebröselte

Springform füllen und bei 175 Grad etwa 50-60 Minuten backen. Den erkalteten Kuchen mit Schokoladenguß überziehen und mit den gehobelten Mandeln verzieren.



Die Küchenchefin, Frau Maria Kutik, gibt mit folgenden Rezepten Einblick in die Melker Klosterküche:

WACHAUER BEIRIED

100–120 dag Beiried (pro Person etwa 30 dag)
Salz, Pfeffer, etwas Senf
30 dag Wurzeln (Karotten, Sellerie, Petersilienwurzel,
Lauch)
1 Zwiebel, gehackt
1/8 l Wachauer Rotwein
1/2 l Rindssuppe

3 Lorbeerblätter
1 Zweig Thymian
1 TL Liebstöckl, gehackt
einige Pfefferkörner
etwa 1/8 l Obers
etwas Butter
1–2 EL Speisestärke

Fleisch küchengerecht vorbereiten, von Sehnen befreien, salzen, pfeffern und mit etwas Senf dünn bestreichen. Mit den gehackten Wurzeln und der gehackten Zwiebel in einer Pfanne oder in einem Bräter anbraten, dabei öfter wenden, bis es schöne Farbe zeigt. Mit Wachauer Rotwein ablöschen und Rindssuppe aufgießen. Lorbeerblätter, Thymian, Liebstöckl und Pfefferkörner zugeben. Beiried im Backrohr unter häufigem Begießen mit dem

Bratensaft bei 180–200 Grad fertig garen (es löst sich beim Anstechen dann leicht von der Gabel). Das Fleisch vor dem Aufschneiden etwas rasten lassen. Bratensaft abseihen, mit Obers, Butter, Salz und Pfeffer abschmecken, mit etwas Speisestärke leicht binden und nochmals aufkochen lassen. Zum Servieren etwas Soße über die portionierten Fleischstücke geben.

MELKER KLOSTERBROT (Buttermilch-Vollkorn-Brot)

1/2 kg Roggenmehl
1/4 kg Dinkelmehl
1/4 kg Weizenmehl
10 dag Weizenschrot
1/2 l Buttermilch, zimmerwarm
1 TL gemahlener Kümmel
1/2 TL Fenchel
1/2 TL Anis



lauwarmes Wasser nach Bedarf
6 dag Hefe
ca. 2 TL Salz
1 TL Zucker
nach Belieben Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne,
Mohn, Haferflocken, Nüsse
1 Ei
3 EL Wasser

Ca. 1/8 l lauwarmes Wasser, 1 TL Zucker, die zerbröckelte Hefe und etwas Mehl verrühren (Dampf, Vorteig) und zugedeckt aufgehen lassen. Mehlsorten und Schrot mischen, Salz, Kümmel, Fenchel und Anis dazugeben. Die angerührte Hefe, die Buttermilch und lauwarmes Wasser nach Bedarf mit dem Knethaken einer Rührmaschine untermengen. Der Teig soll nicht zu weich sein. Mit Salz oder Gewürzen nochmals abschmecken, den Teig dann auf einem Brett zu einer Kugel formen und ca. 20 Minuten warm rasten lassen.

Teig in Portionen teilen, zu Stangen (Pariserbrot) formen und in verschiedenen Kernen, Mohn oder Haferflocken,

gehackten Nüssen, Anis oder Fenchel wälzen. Ei mit Wasser verquirlen, Brotstangen auf ein gefettetes Backblech legen und mit dem Gemisch bestreichen, damit die „Körndln“ einen schönen Glanz bekommen und besser haften. Brote vor dem Backen weitere 15 Minuten rasten lassen. Mit einer Gabel stupfen oder mit einem Messer leicht einritzen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad etwa 30 Minuten backen.

Nach Belieben können in den Brotteig auch Walnüsse eingeknetet werden oder die Brotmasse kann zu Weckerl (Brötchen) geformt werden.

Cistercienserinnen-Abtei Seligenthal

Bismarckplatz 14
D-84023 Landshut
Bayern



Die Abtei Seligenthal wurde von Ludmilla, der Witwe von Herzog Ludwig I. von Bayern (Gründer der Stadt Landshut), als Gebetsstätte und Hauskloster der Wittelsbacher 1232 gegründet. So diente die Klosterkirche dem Herzogshaus bis zum 16. Jh. als Grablege. Die Abteikirche, ein spätromanischer Bau, im Jahr der Klostergründung begonnen, wurde von 1732–1734 im Stil des frühen Rokoko ausgestattet. Von Johann Baptist Zimmermann stammt die heutige Bemalung und Stukkierung.

Nach der Säkularisation von 1803 errichtete König Ludwig I. das Kloster 1835 neu, wobei die Cistercienserinnen die Auflage erhielten, sich der Mädchenbildung anzunehmen. Aus dem rein kontemplativen Kloster der Gründerzeit wurde nun eine Abtei mit apostolischer Tätigkeit.

Heute unterhält das Kloster ein mehrgliedriges Schulzentrum mit Kindergarten, Grund- und Teilhauptschule, Wirtschaftsschule, Gymnasium, Fachakademie für Sozialpädagogik sowie ein Tages- und Schülerinnenheim. Schwester Beatrix verrät zwei Schmankerl der Seligenthaler Klosterküche; das Rezept für die (zu besonders festlichen Anlässen servierte) Biskonsuppe wurde ihr von einer betagten Küchenschwester überliefert:

BISKONSUPPE

150 g Butter
8 Eier, getrennt
Salz, Muskat
200 g Mehl



1/2 P. Backpulver
50 g fein geschnittener Schinken
gut abgeschmeckte Fleischbrühe

Butter schaumig rühren, Eigelb nach und nach zugeben, weiterrühren, Mehl, Backpulver und den fein geschnittenen Schinken unterrühren. Mit Salz und Muskat würzen, den steif geschlagenen Eischnee unterheben

und die Masse in eine gefettete Form füllen. Im Wasserbad etwa 30 Minuten kochen, dann abkühlen lassen, in Scheiben schneiden und kurz vor dem Servieren mit gut abgeschmeckter, kochender Brühe übergießen.

EIERSCHNITTEN

200 g gekochte Nudeln
4 gekochte Eier
4 rohe Eier

Salz, Pfeffer
frisch gehackte Petersilie
Fett zum Backen

Gekochte Nudeln und geschälte, gekochte Eier fein hacken, mit den rohen Eiern und den Gewürzen gut

vermischen. In einer Pfanne in heißem Fett kleine Plätzchen ausbacken.

THYNAUER EIER

8 Eier
1 große Zwiebel
100 g Schinkenspeck
80 g Butter
8 Tomaten
30 g Mehl

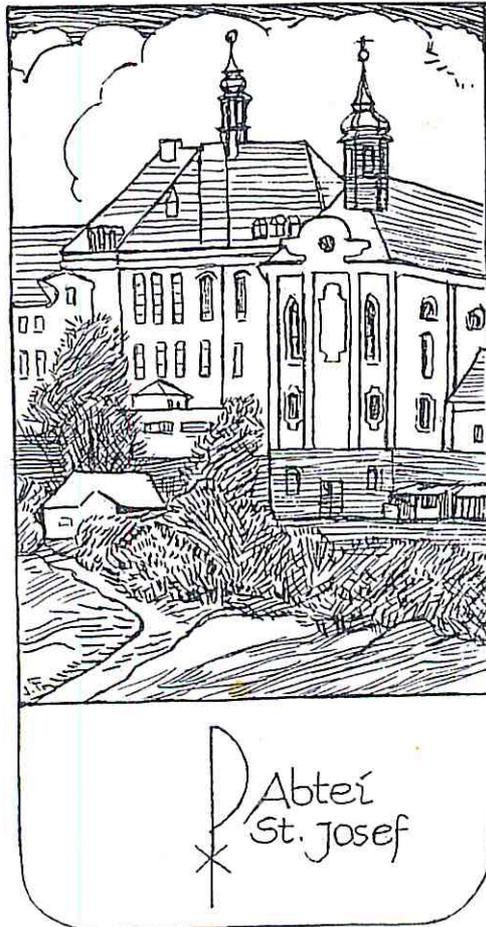


1/4 l Milch
1 Eigelb
Salz, Pfeffer, Muskat
1 Eigelb
150 g grob geriebener Käse
Schnee von 4 Eiweiß

Eier ca. 5 Minuten kochen, in kaltem Wasser abschrecken und schälen. Zwiebel und Schinkenspeck in feine Streifen schneiden und in 40 g Butter glasig anbraten. Tomaten brühen, abziehen, in Würfel schneiden und zu Speck und Zwiebeln geben.

Mehl in der restlichen Butter hellgelb rösten, Milch unter Rühren aufgießen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Masse etwas abkühlen lassen, die Hälfte des

Käses dazugeben, das verquirlte Eigelb unterziehen und das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß unterheben. Das Tomaten-Speck-Gemisch in gefettete Förmchen oder in eine Auflaufform füllen, die geschälten Eier hineinsetzen und mit der Käsemasse übergießen. Den restlichen Käse darüberstreuen. Im Backofen bei 175 Grad etwa 15 Minuten überbacken, bis die Eier mit einer goldbraunen Kruste überzogen sind.



GURKENRAGOUT

*2 mittelgroße Zwiebeln
etwas Öl
100 g Sojawürfel
Salz, Pfeffer, Majoran,*

*1/4 l Gemüsebrühe
2 Salatgurken
1/8 l Sauerrahm
Mehl zum Binden*

Die nudelig geschnittenen Zwiebeln in Öl anrösten, die Sojawürfel zugeben, mit Salz, Pfeffer, Majoran würzen und mit Gemüsebrühe aufgießen. Die Sojawürfel fast weich dünsten lassen. Dann die in Scheiben geschnitte-

nen Gurken dazugeben und noch 10 Minuten dünsten. Mehl mit Sauerrahm versprudeln, dazugeben und noch einmal aufkochen lassen. Mit gekochten Kartoffeln servieren.

Hohe Festtage heben sich im Karmel auch in der Küche vom Alltag ab. Hier ist ein beliebtes Fischgericht:

FISCHFILETS »POLONAISE«

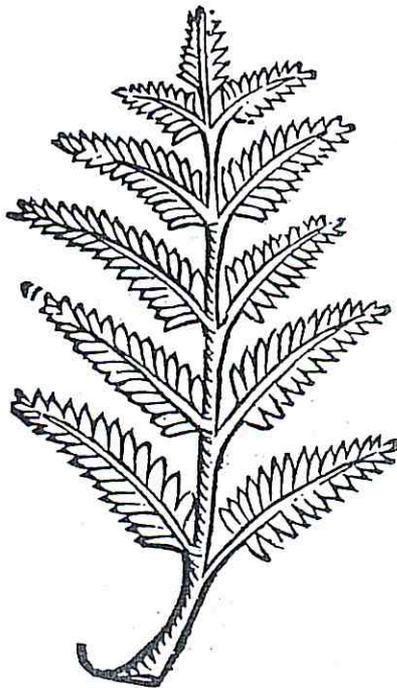
*800 g Fischfilets
Salz, Pfeffer, Strewwürze
Zitronensaft
1/8 l Weißwein*



*50 g Butter
3 EL Brösel
2 EL gehackte Petersilie
2 hartgekochte Eier*

Fischfilets würzen, mit Zitronensaft beträufeln und in eine gefettete feuerfeste Form legen. Fisch mit Weißwein begießen und zugedeckt (Alufolie) im Ofen bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten dämpfen. Eier schälen, kleinschnei-

den und mit den Bröseln und der Petersilie in etwas Butter leicht anrösten. Die Bröselmasse auf den Fischfilets verteilen.



Konvent Sankt Albert Dominikanerinnen von Bethanien und Dominikaner

Georg-Schumann-Straße 336
D-04159 Leipzig
Sachsen



Die Dominikaner hatten bereits im Mittelalter (Gründung 1228) ein großes Kloster im Zentrum Leipzigs. In der Reformation wurde es aufgelöst; Luther übereignete die Kirche der Universität. Die Klosterkirche, fortan »Universitätskirche« genannt, blieb so als einziger Teil des Dominikanerklosters erhalten, bis sie auf Betreiben des SED-Regimes 1968 gesprengt wurde.

Die Neugründung der Dominikaner in Leipzig erfolgte 1929 am Stadtrand in Leipzig-Wahren.

Seit der Zeit nach der Wende arbeiten Schwestern und Brüder des gleichen Ordens am »Geschwisterlichen Projekt«: Frauen und Männer des Dominikanerordens haben sich zusammengetan, um das Leben und die Arbeit gemeinsam zu teilen und zu gestalten. Traditionell ist der Dominikanerorden der Predigt besonders verpflichtet, dem Studium und besonderen Seelsorgesituationen, z. B. der Seelsorge für Randgruppen in der Kirche. Die Dominikanerinnen von Bethanien sehen in der Sozialarbeit einen besonderen Schwerpunkt, so arbeiten sie in Kinderdörfern und in der Gefängnisseelsorge.

Beide Gruppen, Schwestern und Brüder, ergänzen sich so in ihren Arbeitsbereichen. Pater Superior Franz vermittelt neben diesen Informationen auch ein Rezept aus der Küche des Dominikaner-Konvents:

GEFÜLLTER SCHWEINENACKEN NACH ART DES KLOSTERS

*1 kg Schweinekamm
3 Zwiebeln
200 g Champignons
etwas Fett*



*150 g Hackfleisch
Salz, Pfeffer
Senf, Steakgewürz*

Für die Füllung Zwiebeln würfeln, Champignons in Scheiben schneiden. Erst die Zwiebelwürfel in heißem Fett anbraten, dann die Champignons dazugeben und mitbraten. Beides zum Hackfleisch geben und kräftig würzen.

In den Schweinekamm eine durchgehende »Tasche« (wie eine Röhre) einschneiden und die Hackfleischmasse einfüllen. Den Schweinekamm rundherum mit Salz,

Pfeffer und Steakgewürz einreiben und mit Senf bestreichen. Gut in Alufolie einwickeln, damit kein Fleischsaft entweichen kann, und in der Röhre bei starker Hitze etwa 40 Minuten braten. Dann die Alufolie öffnen, damit das Fleisch bräunen kann und weitere 20 Minuten bei reduzierter Hitze braten.

HEGNER KRAUTTOPF

125 g Mehl
2 Eier, Salz

50 g durchwachsener Speck
3 gehackte Zwiebeln
500 g Sauerkraut
300 g gemischtes Hackfleisch

Mehl, Eier und Salz zu einem Teig vermengen und diesen mit dem Spatzenhobel in kochendes Wasser treiben. Nach einmaligem Aufkochen die Spätzle herausnehmen und in heißem Wasser schwenken.

Speck würfeln und mit 1 EL Zwiebelwürfel andünsten. Sauerkraut zugeben, mit etwas Wasser ablöschen, abschmecken und 30 Minuten dünsten.

Aus Hackfleisch, dem Rest der Zwiebelwürfel und der Petersilie ein pikantes Haschee herstellen.

4 EL gehackte Petersilie

300 g Kartoffeln
 $\frac{1}{8}$ l Milch
etwas Butter

nach Belieben Röstzwiebeln und Petersilie

Kartoffeln schälen, würfeln und in wenig Salzwasser garen. Mit Milch und etwas Butter zu einem luftigen Brei rühren.

In eine feuerfeste Form eine Lage Kraut, eine Lage Spätzle, eine Lage Haschee einschichten. Haschee sollte den Abschluß bilden. Den Kartoffelbrei gefällig auf das Haschee spritzen. Auflauf im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad etwa 45 Minuten backen. Mit Röstzwiebeln und gehackter Petersilie bestreut servieren.

APFEL IM GEWÜRZBETT

$\frac{1}{4}$ l Weißwein
100 g Zucker
10 mittelgroße Äpfel

Teig:
6 Eier, getrennt
200 g Zucker
1 P. Vanillezucker



250 g Weckmehl (Semmelbrösel)
50 g Nüsse
1 EL Kakao
1 TL Lebkuchengewürz
2 EL Rum
2 gestrichene TL Backpulver
2 EL Aprikosenmarmelade
1 P. klarer Tortenguß

Weißwein mit Zucker aufkochen. Äpfel schälen, halbieren, Kernhaus entfernen und 10 Minuten im Weinsud leicht kochen.

Für den Teig Eigelb mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Weckmehl, Nüsse, Kakao, Lebkuchengewürz und Backpulver vermischen, mit Rum anfeuchten und vorsichtig unter die Eimasse heben. Eiklar steif

schlagen und unterziehen. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen. Apfelhälften auflegen und bei 175 Grad etwa 35 Minuten backen. Die Äpfel nach dem Backen mit heißer Aprikosenmarmelade bestreichen und den Kuchen mit Tortenguß überziehen. Nach dem Erkalten in gleichgroße Stücke schneiden.

REHRAGOUT »FÖRSTER ART«

900 g ausgelöste Rehschulter

Salz
50 g Fett
50 g Karotten
50 g Zwiebeln
70 g Sellerie
0,3 l Rotwein
50 g Preiselbeeren
3 Knoblauchzehen
Thymian

Pfefferkörner

Rosmarin

1/2 l Rindssuppe oder brauner Wildfond

1/8 l Orangensaft

1 Becher Rahm

1 TL Kartoffelstärke

150 g Speck

300 g Champignons

50 g Butter

gehackte Petersilie

Fleisch in Würfel schneiden, salzen und etwa 10 Minuten in heißem Fett rösten. In der Zwischenzeit das Wurzelgemüse in zentimetergroße Würfel schneiden. Das Gemüse mit dem Fleisch weitere 10 Minuten rösten. Mit der Hälfte des Rotweins ablöschen. Preiselbeeren, Knoblauch und Gewürze zugeben, mit Rindssuppe oder Fond

aufgießen und das Ragout zugedeckt weichdünsten. Fleisch herausheben, Sauce passieren und mit Rahm und Kartoffelstärke binden. Speck und Champignons klein schneiden und mit der gehackten Petersilie in Butter anrösten. Das Ragout anrichten und mit Champignons und Speck bestreuen.

BLUNZ'N GRÖST'L

150 g Blutwurst
100 g gekochte Erdäpfel
Salz, Pfeffer

50 g Zwiebel
Fett

Erdäpfel und Blutwurst in Scheiben, Zwiebel in Streifen schneiden. Erdäpfel in Fett knusprig anbraten, mit den Zwiebelstreifen 2 Minuten weiterrösten, dann Blutwurst

zugügen und weitere 2 Minuten rösten, dabei häufig wenden. Mit Sauerkraut servieren.

GERASER PRÄLANTORTE

1 Ei
7 Dotter
7 Eiklar
140 g Zucker
Vanillezucker
geriebene Zitronenschale



140 g geriebene Nüsse
30 g geriebene Schokolade
40 g Brösel
Pariser Creme:
200 g Schokolade
400 ml Sahne

Dotter mit dem ganzen Ei schaumig schlagen. Zucker, Vanillezucker und geriebene Zitronenschale nach und nach zugeben und weiterschlagen, bis eine sehr schöne Schaummasse entsteht. Eiklar zu Schnee schlagen. Dottermasse, geriebene Nüsse, Schokolade und Brösel unter den Eischnee heben. In einer gefetteten Form ca. 55 Mi-

nuten bei 180 Grad backen. Auskühlen lassen und mit Pariser Creme einstreichen und garnieren.

Für die Creme Schokolade mit Sahne unter Rühren erhitzen, dann gut auskühlen lassen und kalt stellen. Die gut durchgekühlte Masse flaumig aufschlagen und die Oberfläche der Torte damit dick bestreichen und verzieren.