

OSTERSCHINKEN - traditioneller Genuss mit Symbolkraft

Gefärbte Eier und Osterschinken haben in Österreich eine lange Tradition, die bis ins 17. Jahrhundert zurückgeht. Zum feierlichen Abschluss der 40tägigen Fastenzeit werden diese traditionellen Speisen genossen. Geweiht werden die Speisen auch heute noch vielerorts bei der Auferstehungsfeier, in der Nacht vor dem Ostersonntag.

Wer beim Kauf seiner Osterspezialitäten auf heimische Produkte und die garantiert hohe Qualität Wert legt, sollte in jedem Fall auf das AMA-Gütezeichen bzw. auf das AMA-Biozeichen achten. Denn diese garantieren die österreichische Herkunft und damit Tierschutz und höchste Sicherheitsstandards.

Achten Sie beim Einkauf für ihr Feiertagsmenü oder beim traditionellen Osterkipferl auf die österreichische Herkunft der verwendeten Produkte, denn: Auch bewusster, regionaler Genuss unserer Lebensmittel hat Symbolkraft und beweist: Genuss von Dahoam bringt's!

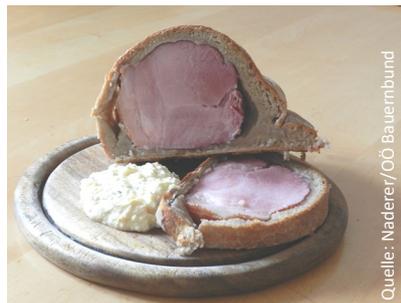
OSTERSCHINKEN IM BROTTEIG

Zutaten:

250 g Roggenmehl
250 g Weizenmehl universal
1 Pkg. Trockengerm
300 ml lauwarmes Wasser
2 EL Öl
1 TL Salz
1 TL Essig
1 Stück Selchschopf oder auch
Selchroller (ca. 600 g)

Zubereitung:

Für den Brotteig Mehl mit Trockengerm vermischen, Öl, Essig, Salz und Wasser zur Mehlmischung geben und alles miteinander verkneten. Den Teig zugedeckt ca. 1 Stunde gehen



lassen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche auf ca. 40x40 cm ausrollen. Das Fleisch in die Mitte des Teiges legen. Die Ränder mit Wasser einstreichen und den Teig um den Selchroller einschlagen. Anschließend auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backrohr bei 200°C auf unterster Schiene ca. 40 Minuten backen. Mit Eierkren und Vogelsalat servieren.

EIERKREN

Zutaten:

6 hartgekochte Eier
1 Krenstange
Salz, etwas Zucker
1 EL Essig
1 EL Öl
1/2 Becher Sauerrahm

Zubereitung:

Die hartgekochten Eier klein hacken. Den Kren schälen und fein reiben. Eier und Kren mit Essig, Öl, Sauerrahm, Salz, etwas Zucker verrühren und 1 Stunde ziehen lassen.