

## Osterjause

Ein Rezept von Monika Huber-Riedler, Wirtshaus im Demutsgraben.



Osterjause © Niederösterreichische Wirtshauskultur

### Infos

Ostern

 02:30 h  Mittel

## Zubereitung

### Saure Wurst im Glas

- Für die Marinade je nach Geschmack Wasser, Essig, Salz, Pfeffer und Zucker vermengen.
- Wurst, Gurken und Zwiebeln in Scheiben schneiden, Tomaten zerkleinern und in ein großes Einmachglas schichten.
- Hier kann der Fantasie freien Lauf gelassen werden. Es kommt ins Glas, was schmeckt. Pfefferkörner oder

## Zutaten

### Saure Wurst im Glas

400 g Knacker oder Extra Kranzel  
2 rote Zwiebel  
150 g Paradeiser (klein)  
150 g Gurke  
Essig  
Salz, Zucker  
1 TL Senf- und Pfefferkörner  
5 Lorbeerblätter

### Soleier im Glas

Lorbeerblätter sind besonders am Glasrand ein Hingucker.

- Das Einmachglas bis obenhin mit Marinade auffüllen und schon ist die erste Zutat einer schnellen Osterjause fertig.

### **Soleier im Glas**

- Vorgekochte Eier in ein weiteres Einmachglas schichten. Die Eier bitte nicht schälen, sondern nur durch Klopfen die Schale aufbrechen. Durch die entstandenen Risse in der Schale erhalten die Eier ihren Geschmack.
- Rosmarin- und Thymianzweige, Salbei, Liebstöckel, Pfeffer- und Senfkörner sowie Zwiebel eignen sich zum Würzen und als Dekoration im Glas.
- Für die Marinade werden Wasser, Zucker, Salz und Essig aufgekocht.
- Monika Hubers Tipp für eine schöne Farbe: Zwiebelschalen mitkochen. Diese färben die Marinade und die Eier erhalten ihre Marmorierung.

### **Eingebackener Osterschinken**

- Der Brotteig besteht aus Weizen- und Roggenmehl, Natron, Salz, Honig, Brotgewürz sowie Joghurt und Sodawasser. Zutaten mit der Hand abrühren und gut durchkneten.
- Teig 5 Minuten rasten lassen.
- Danach den Teig ausrollen und das Geselchte ummanteln.
- Die Hände anfeuchten, um Bruchstellen auszustreifen. Aus den Teigresten können Brötchen geformt werden.
- Der Schinken oder das Geselchte im Brotteig wird bei 150° Grad eine Stunde gebacken.
- Auf einem Gitter auskühlen lassen, dann bildet sich am Boden keine Feuchtigkeit.

### **Zweierlei Aufstrich**

- Topfen salzen, pfeffern und durchrühren.
- Die Masse teilen und einmal mit den gehackten Kräutern und einmal mit fein

12 gekochte Eier (8–10 min)  
Rosmarin- und Thymianzweige  
Salbei, Liebstöckel  
1 TL Pfefferkörner  
2 Lorbeerblätter  
½ Zwiebel (in Scheiben geschnitten)  
Essig, Salz, Zucker

### **Eingebackener Osterschinken**

700 g Mehl (½ Weizen, ½ Roggen)  
500 g Schinken oder Geselchtes  
1 TL Natron  
1 TL Honig  
2 TL Joghurt  
½ l Mineral  
Brotgewürz

### **Zweierlei Aufstrich**

500 g Topfen  
Salz, Pfeffer  
2 EL Kräuter nach Geschmack (gehackt)  
1 EL geriebener Kren  
Prise Kümmel (gemahlen)  
100 g rote Rüben

Zutaten für 6 Portionen

geriebener roter Rbe, Kren und Kümmel  
verfeinern.

Eine Videoanleitung zum Rezept finden Sie [hier](#).