



## Osterkitz und Osterlamm

### **Osterkitz**

*Das klassische oberösterreichische Osterkitz wird seit jeher gebacken serviert. Mit zunehmender Bedeutung der Ziegenzucht steigt aber auch die Rezeptvielfalt. Die folgende Zubereitungsart stammt von Kurt und Hermine Holzweber aus Pabneukirchen, die ihre berühmten Ziegenkäse unter dem Namen Meckmeck vermarkten und in Sachen Osterkitz auch bereits Sieger in einem gesamtösterreichischen Gastronomiewettbewerb wurden. Trotz ihrer Erfolge mit Ziegenfleisch stehen die rund 30 Sorten Ziegenkäse im Mittelpunkt des Betriebs. Hermine Holzweber: „Ziegenmilch ist leicht und natürlich und wird auch von Allergikern gut vertragen.“*

*Natürlich können Sie dieses Gericht auch mit Lammfleisch bereiten. Diese beziehen wir vom Beiskammer in Gschwandt.*

### **Z u t a t e n**

600–800 g ausgelöstes Milch-Kitzfleisch von Rücken, Keule, Brust oder Schulter, ebenso vom Junglamm

1 Zwiebel

50 g Butter zum Anbraten

ca. 750 ml Rindsuppe oder Wasser

40 g Butter und 40 g Mehl für die Einmach

ca. 60 ml Schlagobers

2 Eidotter nach Belieben

Zitronensaft

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Muskatnuss

### **Z u b e r e i t u n g**

Das Fleisch in mundgerechte Würfel, die Zwiebel in feine Würfel schneiden und beides in heißer Butter hell anschwitzen. Mit Suppe aufgießen, salzen und zugedeckt langsam (ca. 1 1/2 Stunden) weich dünsten. Fleisch mit dem Schaumlöffel herausheben, Saft abseihen. Aus Butter und Mehl eine helle Einmach zubereiten, mit dem abgeseihten Saft aufgießen und zu einer sämigen Sauce einkochen lassen. Mit Pfeffer, Muskatnuss und einem Schuss Zitronensaft abschmecken. Fleisch wieder zugeben und Schlagobers einrühren. Aufkochen und nach Belieben vom Herd nehmen und die Dotter einrühren.

**Beilagenempfehlung:** Nudeln, Nockerln, Kartoffelgerichte oder Reis

**Variationsmöglichkeit:** Noch festlicher wird dieses Gericht, wenn Sie die Sauce mit Erbsen oder Champignons verfeinern.

### *Briochegebäck (Briochezopf)*

#### **Z u t a t e n für 18 kleinere Gebäckstücke oder 1 Zopf**

100 g zerlassene Butter  
ca. 130 ml warme Milch  
1 Würfel Germ oder 1 Pkt. Trockenger  
500 g glattes Mehl  
90 g Feinkristallzucker  
Prise Salz  
2 cl Rum  
10 g Vanillezucker  
Zitronenaroma  
2 Eier  
1 Eidotter  
40 g in Rum eingeweichte Rosinen  
Hagelzucker zum Bestreuen  
verquirltes Ei zum Bestreichen  
Mehl für die Arbeitsfläche, Butter für das Backblech

#### **Z u b e r e i t u n g**

Germ mit warmer Milch verrühren, alle Zutaten vermengen und gut miteinander durchkneten. Kräftig abschlagen, mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen. Dann wieder zusammenschlagen und abermals gehen lassen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 3 Teile teilen, jeweils zu einer Rolle formen und die 3 Stränge zu einem Zopf flechten. Oder den Teig in kleinere ca. 60 g schwere Stücke teilen und zu Laibchen oder Kipferln formen. Auf ein vorbereitetes Backblech setzen und vor dem Backen nochmals gehen lassen. Nun mit Ei bestreichen und gut mit Hagelzucker bestreuen. Im vorgeheizten Backrohr bei 165 °C ca. 30–45 Minuten (je nach Größe des Gebäcks) hell backen.

**T i p p :** Der Teig kann übrigens auch schon am Vortag vorbereitet und im Kühlschrank gelagert werden. Dadurch wird der Germteig zarter und feinporiger. Abgekühltes Briochegebäck eignet sich sehr gut zum Tiefkühlen, wofür Sie das Gebäck in gut verschließbaren Dosen lagern sollten.

### *Osterlamm oder Osterhase in Backform*

(für 4 Stück)

250 g Feinkristallzucker  
250 g glattes Weizenmehl  
5 ganze Eier  
250 ml Öl  
250 ml Eierlikör  
20 g Vanillezucker  
½ P. Backpulver

Eier mit Zucker schaumig rühren, Öl und Eierlikör dazu, zuletzt das mit Backpulver vermischte Mehl darunter heben.

In die vorbereiteten Backformen füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 165 ° 30 Minuten backen.

Es kann aber auch jede beliebige Kuchen- oder Guglhupfmasse genommen werden. Anstelle von Eierlikör Nougatlikör, Kürbiskernlikör, Kaffeelikör oder Mohnlikör nehmen.