



# GSUND und GUAD

mit LIMA durch die Fastenzeit

## Osterschinken im Brotteig

Am Karsamstag wird bei uns fleißig gekocht und gebacken. Nach 40 Tagen mit viel Gemüse freuen sich auf alle auf den Osterschinken, der nach der Osternachtsfeier oder am Ostersonntag beim gemütlichen Familienbrunch mit Eierkren verspeist wird.

Ich koche ein große Stück Geselchtes, am besten eine Nuss.

Für den Brotteig bereite ich einen Germteig aus 250ml lauwarmen Wasser, 10g Germ, 500g Mehl, je ein Teelöffel Salz und Zucker sowie zur Feier des Tages einem großen Schluck Bier zu. Den Teig eine gute halbe Stunde rasten lassen,

ausrollen, das ausgekühlte Geselchte in die Mitte legen und den Teig über das Fleisch legen. Noch einmal rasten lassen und anschließend bei 180 Grad eine Stunde backen.

Dazu gibt's bunte Ostereier, Kren, Mayonaise-Salat, Eierkren, junge Karotten und Kohlrabi, Hauswürstel von unserem Fleischhauer und geräucherten Schweinslungenbraten!

*Gesegnete Ostern, Beatrix Auer*