



farmgoodies
So entsteht das Gute

EI, EI, EIER SPEIS

Erstellt am 23.03.2021

Die Geschichte rund ums Ei unserer Nachbarn, Familie Lindorfer vom "Brandstetterhof" & köstliche Rezepte für die Osterjause 🍷🍷



Die Bio-Austria Bauern Gitti & Herbert mit den beiden Söhnen Michael und Thomas und den emsigen Senioren Frieda und Hans sind seit 1996 auf Eier und Mutter-Kuh-Haltung spezialisiert. Der Hof wird biologisch bewirtschaftet. Neben den Eiern gibt es auch alle 2 Monate Jungrind-Fleisch in der Direktvermarktung. Zu Ostern sind am „Brandstetterhof“ auch gefärbte Eier auf Vorbestellung erhältlich!



Das frohe Gackern im Stall

Rund 3000 Hennen werden am Hof in 2 unterschiedlichen Freilaufställen gehalten. In die Legenester sind Dinkelspelzen eingestreut. Ausreichendes Tageslicht fällt durch große Fenster in den Stall ein. Für einen ungehinderten Auslauf ins Freie sind Ausflugklappen vorhanden. Rechtzeitiges Heimkehren, zu Bettgehen und vor allem „Luke zu“ ist ratsam, denn auch die Füchse der Umgebung kennen den „Brandstetterhof“. Gefüttert wird mit österreichischem Biofutter. „Die Gesundheit der Tiere ist unser Kapital“, so das Credo der Familie.

Wenn die Hennen „ausgedient“ haben, werden sie an Privatpersonen weitergegeben und einem langen glücklichen Hühnerleben, frei nach dem Motto „heut leg ich mal ein Ei und sonntags sogar zwei“ steht nichts mehr im Wege. *(auch wir holen unsere Hühner bei ihnen).*

Kein Ei gleicht dem anderen

Ein Einheits-Ei gibt es nicht. Sehr wohl werden die Eier in verschiedenen Größen bzw. Gewichtsklassen (S – M – L) sortiert und verpackt. Vermarktet wird zum einen

über einen Oö. Bio-Eier-Großhändler, direkt an lokale Geschäfte und Schulküchen und am Bauernmarkt in Ottensheim. Die Ausschussware - mal groß, mal klein - kann Ab-Hof gekauft werden. *(auch die holen wir uns sehr gerne)*

Was so ein Ei alles kann

In einem Ei sind fast alle Mineralstoffe und Vitamine enthalten außer Vitamin C. Es steckt jede Menge Eiweiß drin, vor allem im Eigelb. Das Eiklar besteht größtenteils aus Wasser. Hauptsächlich werden Hühnereier zur Verarbeitung von Lebensmitteln eingesetzt, Kuchen, Nudeln, Gebäck, Teige sind ohne Ei oft gar nicht denkbar. Und erst das beliebte Frühstücksei ...



Ei, Ei, Eierspeis - was tun mit den Ostereiern nach Ostern?

Grundsätzlich ist es gut zu wissen, dass hartgekochte Eier 4 Wochen haltbar sind, die ersten Wochen auch ohne Kühlung. Also kein Stress und bitte keine Verschwendung! Gitti, die gute Seele der „Brandstetters“ hat ein paar Rezepttipps zur Ostereierverwertung und das Lieblingsrezept der Familie 😊.

Schmeckt super zur Jause: **Kalter Eiersalat aus 6 gekochten Eiern**

125 g Joghurt
1 EL Bio-Leindotteröl
1 TL **Scharfer Senf**
Salz und Pfeffer
1 TL Kapern
8 Essiggurken
Schnittlauch

Nach Geschmack: eine Zehe Knoblauch gepresst, Cayennepfeffer

Zubereitung des Eiersalats:

Eier schälen und in Scheiben schneiden. Kapern und Essiggurken in kleine Stücke schneiden. Joghurt, Öl und Senf zu einer glatten Sauce verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eier, Kapern und Essiggurken dazugeben und mit Schnittlauch bestreuen.

Ein Muss auf jeder kalten Platte: **Russische Eier aus 4 gekochten Eiern**

50 g Butter
2 TL Scharfer Senf
4 Stk. Kapern
1 TL Senf-kavi-ah!
4 Stk. Sardellenringerln
1 Schuss Zitronensaft
Salz, Pfeffer weiß

Zubereitung:

Eier schälen, längshalbieren und vorsichtig die Dotter herausnehmen. Dotter mit Butter schaumig rühren und mit Senf, fein gehackten Kapern, Salz und Pfeffer verfeinern. Die Eihälften mit der Fülle löffelweise befüllen. Mit Sardellen und/oder Senf-Kavi-ah! garnieren. Frische Kräuter als Deko.

Ein echter Hingucker beim Brunch: **Gefüllte Eier mit Kresse aus 10 gekochten Eiern**

1 Zwiebel
Schnittlauch
150 g Topfen
150 g Frischkäse
100 g Joghurt
Paprikapulver, Salz, Pfeffer
Kresse

Zubereitung:

Eier schälen und längshalbieren. Eigelbe vorsichtig herausnehmen, in eine Schüssel geben, mit einer Gabel fein zerdrücken und mit Topfen und Frischkäse verrühren. Geschnittene Zwiebel u. Schnittlauch unter die Creme mischen, mit Gewürzen abschmecken.

Kresse vom Beet schneiden. Halbe Eiweiße mit der Unterseite in Joghurt tauchen, anschließend in der Kresse wälzen und auf einen Teller setzen. Mit einem Eisportionierer oder mit feuchteten Händen kleine Kugeln aus der Eigelbmasse formen und in die Eihälften setzen. Sieht sehr nett aus.

Ein geschmackvoller Snack für Zwischendurch: **Eiaufstrich aus 2 gekochten Eiern**

1 Essiggurkerl
2 EL Mayonnaise (oder 1 EL Rahm)
1 TL Senf
Schnittlauch
Salz

Zubereitung:

Eier hart kochen. Essiggurke fein hacken und mit Mayonnaise oder Rahm, Senf, Salz und Schnittlauch mischen. Eier schälen und in kleine Stücke schneiden. Vorsichtig unter die Masse heben. Den fertigen Eiaufstrich mit etwas Schnittlauch garnieren. Schmeckt herrlich auf Vollkornbrot oder einfach zum Dippen mit Gemüsesticks.

Wer braucht schon ein Rezept für Eierspeis?

Eigentlich keiner, aber wenn es so ein Schmankerl ist, wie bei den Lindorfers, dann heißt's gut aufgepasst – hier brauchen wir selbstverständlich jede Menge ROHE Eier (ca. 2 pro Kopf) und ein paar Extras.

Eierspeis mit Kürbiskernöl oder Hanföl

Eier aufschlagen, versprudeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Sonnenblumenöl in der Pfanne erhitzen und die versprudelten Eier dazugeben. So lange weiter erhitzen bis die Eiermasse stockt. Je nach Geschmack einen Schuss Kürbiskernöl oder Hanföl in die Pfanne dazugeben, nur noch kurz erwärmen.

Rasch noch die Extras unterrühren:

Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Hanfsamen ... frische Frühlingskräuter, Knoblauch Zwiebeln, Lauch, Karotten, Jungzwiebeln, Paprika, Stangensellerie oder anderes Gemüse ... kurz durchmischen und heiß servieren. Mit Speckwürfeln oder Schinkenstreifen werden auch heranwachsende Jungbauern und Fleischtiger satt 😊.