



Kulinarischer Reiseführer durchs Almtal

DIE JAHRESZEITEN IM ALMTAL
MIT 24 REZEPTEN ZUM NACHKochen.

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



LE 14-20
Umfeld für ein Land ohne Grenzen



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raumes
Hier verbindet Europa
die ländlichen Gebiete



IMPRESSUM

Herausgeber: Verein „Schmecktakuläres Almtal“ • Kontakt: Tourismusverband Almtal-Salzkammergut, Im Dorf 17, 4645 Grünau im Almtal
Rezepte: Andrea und Christian Bergbaur – gekocht von Andrea Bergbaur • Texte: Andreas Pangerl, René Freund • Lektorat: Andreas Pangerl, Stefan Schimpl
Konzeption und Fotografie: Monika Löff • Fotoassistentz: Melanie Wiesauer • Bilder Seiten 12 und 13: Tourismusverband Almtal-Salzkammergut, WALDNESS
bzw. Genuss am Almfluss • Grafische Gestaltung: Bernhard Kronberger



Vorwort	4
<i>Obmann Christian Bergbaur</i>	
Heimische Qualität und Regionalität total	6
<i>Mike Süsler</i>	
Spaß beim Kochen mit den regionalen Produkten aus dem Almtal!	8
<i>Interview mit Daniel Dobringer</i>	
Loblied auf die Knacker	10
<i>René Freund</i>	
Von der Alm auf die Alm	12
<i>Genüsslich wandern, vortrefflich regional speisen und Gesundheit im Wald</i>	
	14
REZEPTTEIL	
<i>Eine kulinarische Reise durchs Almtal mit 24 Rezepten übers Jahr</i>	
FRÜHLING	16
Bärlauchsuppe mit Butternockerl und Croûtons	16
Brennesselknöderl mit brauner Butter und Wildkräutersalat	18
Geschmorte Lammstelze mit Bärlauchrisotto und Speckkarotten	20
Roulade von der Hendlbrust im Kräutermantel mit Rahmpolenta und Zitronen-Joghurt	22
Auflauf vom Schaftopfen mit Apfel-Himmelschlüssel-Kompott	24
G'stockter Waldmeister-Rahm mit Hippe und Kirschenmus	26
SOMMER	28
Schwartzsulz vom Schwein mit Roten Rüben und Radieschen-Vinaigrette	28
Kalte Gurkensuppe	30
Saibling im Glas	32
Geschmorte Schulter vom Maibock mit Eierschwammerl	34
Bauernjoghurt-Nockerl mit Beeren	36
Grießflammerl mit Erdbeer-Rhabarber-Ragout	38
HERBST	40
Topinambursuppe mit Steinpilz-Nockerl	40
Erdäpfterriner mit Karottenkompott und Sauerrahm	42
Fruchtiges Kürbiscurry mit Erdäpfel-Zweckerl	44
Rindsragout mit Speck, Schwammerl und Serviettenknödel	46
Birnenstrudel mit Vanillesauce	48
Ausgewalkte Kasnudeln	50
WINTER	52
Blutwurst-Tiramisu mit Sauerrahm und Kren	52
Suppe von der Petersilienwurzel mit Äpfel und Nüssen	54
Gamsrücken mit Blaukrautstrudel und Berberitzen	56
Geschmorte Schweinsbackerl in Biersoße mit Krautfleckerl	58
Apfelknöderl mit Hollerröster	60
Erdäpfel-Nuss-Buchteln mit Honigschmalz	62
Die Betriebe des SCHMECKtakulären Almtals	64
Die Genuss-Lizenz, unser Gutschein	66



VORWORT

Als überzeugter Almtaler lebe ich gerne von und mit der Natur und ihren feinen Produkten.

Unsere Kooperation „SCHMECKtakuläres Almtal“ besteht aus den regionalen Wirten, Bauern, Fleischhauern, dem Bäcker und der Brauerei Schloss Eggenberg und feiert mittlerweile ihr dreijähriges Bestehen. Im Grunde kein großes Jubiläum und doch hat sie etwas bewegt.

Regionale Lebensmittel zu genießen, entspricht nicht nur dem momentanen Zeitgeist. Nein, ich denke es hat auch überwiegend mit Nachhaltigkeit, Qualität und Lebensgefühl zu tun.

Klar, nicht alles aus unserer unmittelbaren Umgebung hat von vornherein gute Qualität. Aber man kennt die Arbeitsweise der Betriebe und kann dies alles bei der Entscheidung für oder gegen ein Produkt einfließen lassen.

Die Frage ist doch, was ist Qualität? Wohlschmeckend, der Norm und dieser entsprechend aussehend, riechend usw.

Nein, für uns vom „SCHMECKtakuläres Almtal“ ist das noch nicht alles. Unserer Kooperation sind auch Punkte wie keine Massentierhaltung, Freilandhaltung von Tieren, kurze Tiertransportstrecken und stressfreie Schlachtung wichtig und somit zusätzliche Qualitätskriterien.

Diese Art von Qualität lässt sich nur vor Ort und in der Region verwirklichen. Bio- oder konventionelle Landwirtschaft bekommt damit eine ganz andere Bedeutung, denn jeder von uns ist sein eigener Qualitätskontrolleur.

Viele Landwirtschaften können im Almtal nur mehr im Nebenerwerb geführt werden. Diesen wollen wir mit unserm Engagement Perspektiven für die Zukunft bieten. Durch ein bewusstes Konsumverhalten können wir die Entwicklung unserer Region mitgestalten!



CHRISTIAN BERGBAUER · Wirt im Jagersimmerl & Obmann „SCHMECKtakuläres Almtal“

Regionale Lebensmittel zu verarbeiten verleiht im besonderen das Gefühl von Heimatverbundenheit und Authentizität. Nichts gegen Tonkabohnen usw. Steinbutt und Konsorten, Rind, Lamm und sonstige Lebensmittel aus anderen Kontinenten. Die meisten von uns haben dies alles schon einmal probiert. Es schmeckt bestimmt nicht schlecht, doch die Frage ist: Braucht man das wirklich? Gibt es nicht Ähnliches noch viel besser aus der Umgebung?

Mit regionalen Lebensmitteln zu kochen, bedeutet automatisch „saisonal“ zu kochen.


Die abgebildeten Gerichte und deren saisonalen Zutaten, sowie die Beispiele, welche die gesamte Verwertung eines Tieres zeigen, sind nur ein Denkanstoß für die individuelle Kreativität. Diese Speisen wurden mit der Prämisse ausgesucht, die Rezepte ganz einfach mal ausprobieren zu können.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen viel Freude beim Nachkochen, beim Experimentieren und vor allem einen großartigen kulinarischen Erfolg!

Ihr Christian Bergbauer



MIKE SÜSSER ist Genussbotschafter von SCHMECKtakukläres Almtal



Heimische Qualität und Regionalität total. Darauf setzen wir bei uns im Almtal.

Dieses Tal ist auch „mein“ Tal. Im Herzen jedenfalls! Inzwischen bin ich ja mit Haut und Haaren ein überzeugter Almtaler geworden. Ich habe eine tiefe Verbundenheit mit den Menschen und der Natur hier. Deshalb liegt mir die hochqualitative Vereinigung „Schmecktakuläres Almtal“ ganz besonders am Herzen. Wirte, Direktvermarkter und Erzeuger liefern ohne Zweifel einen wichtigen Beitrag für Nachhaltigkeit und zukunftsfähiges Wirtschaften in der Region.

Wir versuchen gemeinsam unter anderem die Regionalität in den Vordergrund zu stellen. Sowohl in der klassischen Gastronomie wie auch in der Hotellerie. Wir unterstützen damit die intakte Natur im Almtal – vor allem auch durch kürzere Transportwege der Lebensmittel.

Ich sehe darin aber auch eine Förderung der heimischen Bauern und Erzeuger, die im Almtal perfekte saisonalen Freiland-Produkte und optimales Fleischangebot von heimischen Tieren liefern. Die Verarbeitung dieser tollen Produkte wird durch jeden einzelnen der beteiligten Betriebe mit Liebe, Rücksicht und einem hohem Grad an Dankbarkeit erledigt – und das schmeckt man natürlich. Ich freue mich, dass ich als Genussbotschafter diese bemerkenswerte Gruppe außerordentlich unterstützen kann und mache das entsprechend gerne!

EVER *Mike Süsser*

INTERVIEW MIT UNTERNEHMER UND WASSERSKI-PROFI DANIEL DOBRINGER

Spaß beim Kochen mit den regionalen Produkten aus dem Almtal!

Er ist Welt- und dreifacher Europameister, 15-facher Staats- und Landesmeister. Er begleitete Ralf Schumacher fünf Jahre lang als Betreuer in der Formel 1. Und er springt mit seinen Wasserskiern auch im zarten Alter von 50 Jahren noch den meisten auf den Wasserschanzen dieser Welt auf und davon.

Über 60 Meter zu springen war und ist immer noch das Ziel von Daniel Dobringer. Gesund zu leben aber auch. Und das tut der Grünaauer aus dem Almtal auch. Unter anderem in seinem Bauernhof mit Blick auf das Tote Gebirge. Im Interview spricht er auch über die Notwendigkeit der Regionalität der Lebensmittel:

Daniel, du bist trotz deiner bald 50 Jahren immer noch im Spitzensport. Sowohl aktiv mit den Wasserskiern auf den Schanzen dieser Welt, als auch im Hintergrund als Berater vieler Spitzensportler. Wie kann man, sagen wir einmal, in einem eher reiferen Sportleralter, noch dermaßen fit sein?

Ein Bandscheibenvorfall im Alter von 21 Jahren. Ich hatte mein Muskelkorsett (zugleich Schutz der Gelenke, Bänder, etc.) im unteren Rückenbereich zu wenig trainiert. Seit dieser Zeit trainiere ich konsequent und mehrmals in der Woche im Fitnessstudio. Ein weiterer Grund ist sicherlich meine sportliche Vielseitigkeit. Ich spiele in Gmunden bei den Basket Swans in der Landesliga. Zusätzlich Tennis, Squash, Fußball und meine beiden Söhne Dennis (12) und Finn (8) halten mich auch auf Trab... (grinst)

Du berätst unter anderem auch Spitzensportler in vielen Bereichen des Lebens. Wie wichtig ist die richtige Ernährung für Sportler? Und: Wie wichtig ist aus deiner Sicht Regionalität bei der Ernährung?

Dass Eiscreme, Kaiserschmarrn oder Gummibärchen keine gesunde Sportlerernährung sind, ist wohl jedem klar. Gourmet- und sportfeindlich sind aber auch Proteinpulver, Energieriegel, Iso-Drinks, diverse Mahlzeitersatzprodukte: Die Fülle an „Sportlernahrung“ ist riesig. Freizeitsportler brauchen all das nicht. Eine ausgewogene, vollwertige Ernährung liefert alle nötigen Nährstoffe. Wir haben das Glück hier im Almtal, im Salzkammergut zu leben, wo Regionalität bei den Lebensmitteln gelebt wird. Ob etwa Gemüse ab Hof oder die heimischen Bäckereien und Fleischereien. Du bekommst bei uns alles in höchster Qualität quasi vor der Haustüre.



DANIEL DOBRINGER, *Unternehmer und Sportler ist überzeugt von der Qualität der regionalen Lebensmittel und Küche aus dem Almtal*

Daniel, seit wann lebst du in Grünau im Almtal. Was schätzt du besonders im Almtal?

Ich wohne – offiziell - bereits seit 1994 in Grünau. Wobei ich bis 1999 als Wasserskiprofi und noch fünf weitere Jahre bis 2005 mit der Formel 1, als Betreuer von Ralf Schumacher auf der ganzen Welt unterwegs war. Seit nunmehr 13 Jahren genieße ich das 200 Jahr alte Bauernhaus meiner Großeltern bzw. Geburtshaus meines Vaters. In erster Linie ist es die Ruhe und die unglaubliche Natur vor der Haustüre. Wer hat schon täglich den Blick auf den Kasberg, auf das Tote Gebirge oder den Zwillingskogel? Zur gleichen Zeit fließt die Alm mehr oder weniger vor meiner Haustüre vorbei.

Kennst du die Gruppe „Schmecktakuläres Almtal“? Wenn ja, wo isst du am liebsten im Almtal?

Ja, natürlich kenne ich diese Kooperation, die für beste Gastlichkeit und regionale Qualität steht. Am liebsten bin ich vor allem im Forellenhof-Wieselmühle und im Hochberghaus.

Kaufst du selbst auch regionale Produkte aus dem Almtal? Und: Kochst du eigentlich selbst?

Ich kaufe grundsätzlich sehr bewusst vollwertige Nahrungsmittel. Dies verlangt nicht nur mein Beruf im Lebensmittelhandel, sondern auch mein persönlicher Anspruch, als Sportler. Mit unseren qualitativ hochwertigen regionalen Produkten macht es auch viel mehr Spaß zu Hause zu kochen.

Zum Abschluss: Was sind deine sportlichen Ziele in näherer Zukunft?

Anfang Juli finden in unserem Leistungszentrum in Fischlham die „Mevisto Austrian Open“ statt. Hier werden wieder die besten Wasserskispringer Europas am Start sein. Ende Juli die Staatsmeisterschaften in Linz/ Steyregg und Anfang September die EM in Griechenland. Ziel ist es bei diesen drei Events immer wieder mal über 60m zu springen.



RENÉ FREUND schreibt Theaterstücke, Romane, Glossen, Sachbücher und ist auch als Übersetzer tätig

Loblied auf die Knacker

KINDHEITSERLEBNISSE PRÄGEN. AUCH IN KULINARISCHER HINSICHT.

Text: René Freund

Meine schönsten Essens-Erinnerungen sind wirklich sehr kindlich. Klar, in den frühen Siebzigerjahren frönte man eher anderen Vergnügungen als den geschmackvollen, aber da ich für Drogen und freie Liebe noch zu klein war, begnügte ich mich mit exotischen Höhepunkten wie *Toast Hawaii* oder *Piccata Milanese*, jener erschreckenden und weder in Mailand noch sonstwo in Italien bekannten Kombination von Wiener Schnitzel und Spaghetti. Unermessliche Freude bereitete mir als Kind die kleine Holzschreibtruhe, in der die *Fuhre Mist* serviert wurde. Dass es sich bei den Pommes und dem trockenen Grillfleisch tatsächlich um Mist handelte, kam mir nicht in den Sinn.

Mein größtes Kindheitsvergnügen aber, das Sinnbild für Gemütlichkeit und Entspannung, bestand darin, mir nach der Schule ein Knackwurstbrot mit Ketchup zu richten – mein ganz persönliches k.u.k.. Und nun wohne ich schon seit vielen Jahren im Almtal, kenne die wunderbaren Angebote an Rindfleisch, Fisch, Lamm, schätze die lokalen Nahversorger und die Wirtshäuser – aber wenn Sie mich fragen, was das größte Vergnügen für mich darstellt? Ja, genau, die Knacker. Und zwar jetzt mit einem frischen Zwieballen genossen, dem besten Gebäck Mitteleuropas, das es nur im Almtal gibt.

Doch sie ist ein bisschen in Verruf geraten, die gute, alte Knacker. Es gibt sie jetzt vom Geflügel und sogar „light“. Beim Essen wie in der Literatur geht es allerdings nicht nur um die Form, sondern vor allem um Inhalte. Die Angst vor den sogenannten „versteckten Fetten“ ist allgegenwärtig, aber woher sollte denn der Geschmack kommen, wenn man das Fett nicht einmal mehr verstecken darf? Offen zur Schau getragene Fette gelten als geradezu pervers, auch wenn Anarchisten wie Prof. Otto Schenk gegenzusteuern versuchen mit schönen Sätzen wie: „Beim Schweinsbraten schneide ich das Fleisch weg und esse das Fett...“ Was wiederum eine weitere Kindheitserinnerung in mir wachruft. Wir saßen beim Heurigen und meine Großmutter, die zur allmählich aussterbenden Gattung der „wirklichen Dame“ zählte, raunte mir zu: „Herzibub, geh bitte und hol mir einen

Schweinsbraten. Aber nicht zu trocken.“ Der kleine vertrauliche Zusatz „nicht zu trocken“ bedeutete, aus der Metasprache der Familiencodes übersetzt: Bauch. Kümmelbraten. A g'scheite Fetten! Besagte Großmutter vertilgte dann nicht nur ihren eigenen, nur dünn mit Fleisch durchzogenen Kümmelbraten, sondern schnappte sich nach und nach auch alle Schwarten und Ränder, die wir „haglichen“ Kinder an den Tellerrand gelegt hatten. Meine Großmutter wurde 91 Jahre alt.

Die Knacker gehörte in den Kindheits-Kühlschrank wie Vaters Flasche vom *Poysdofer Saurüssel*. Doch halt, wie kann ich an Ketchup gekommen sein? Es muss sich wohl um meine privaten Geheimvorräte gehandelt haben, denn meine Mutter ist eine ebenso begnadete Köchin wie Feindin moderner Nahrungsmittelindustrie. Bei den Enkelkindern gibt sie sich ein bisschen milder als beim eigenen Nachwuchs, aber wenn Ketchup verlangt wird zum Toast oder zu Würsteln, dann reicht sie die Flasche mit spitzen Fingern über den Tisch. Kommentarlos. Meine Mutter kann mit ihren Augen sehr viel ausdrücken. Wenn ich dann etwas sage wie: „Ketchup ist auch nichts anderes als Tomatenmark mit ein paar Gewürzen“, sieht sie mich an, als hätte ich gerade erklärt, Donald Trump ist ein großartiger Präsident.

Die Knackwurst bildete eine nostalgische Erinnerung, ein selbst erfundenes Inselchen im kulinarischen Ozean, in dem ich aufwachsen durfte. Nun hat die Knacker auch Eingang in meine Literatur gefunden: Was isst Buschauffeur Anton, wenn er in Stress gerät? Die Antwort finden Sie in meinem neuen Roman „Ans Meer“.



René Freund: Ans Meer

Roman. 144 Seiten. Gebunden.

€ 16,00 (D)/ € 16,50 (A)

Erschienen im Deuticke Verlag

Ein herzerwärmendes Buch über das Schwere und das Leichte im Leben und darüber, dass man manchmal alles auf eine Karte setzen muss.



WALDNESS – Aktivurlaubsangebote im Almtal

GENÜSSLICH WANDERN, VORTREFFLICH REGIONAL SPEISEN
UND GESUNDHEIT IM WALD

Von der Alm auf die Alm

Das Almtal im oberösterreichischen Salzkammergut hat sich in den vergangenen Jahren zu einem echten Geheimtipp für Natururlauber und Genussmenschen gemauert. In allen Jahreszeiten. Wandern von der Alm auf die Alm oder rund um die Alm und im Winter mit Schneeschuhen. Alles ist möglich.

Dazu noch beste regionale Küche, die vom Verein „Schmecktakuläres Almtal“ perfekt und qualitätssicher umgesetzt wird. Dann gibt es einen sanft, aber ausgezeichnet inszenierten Wanderweg an der Alm, dem Fluss, der dem Tal wohl seinen Namen gab. Und der Tupfen auf dem i: Seit 2018 ist das Almtal die 1. WALDNESS®.Destination Europas. Ein Gesundbrunnen also gleichsam für Gourmets und Naturliebhaber...



GENUSS AM ALMFLUSS – Am Ursprung aller Sinne. Wandern am Almuferweg

Bleiben wir im Hier und Jetzt: Die Wanderer nehmen den inszenierten Almuferweg gerne in Beschlag – und die Almtaler Narzissen-Wiesen zur rechten Zeit natürlich auch. 52 Kilometer lang schlängelt sich die Alm vom pittoresken Almsee am Fuße des Toten Gebirges Richtung Norden hin zur Traun. Und exakt diese Wegstrecke wurde sanft im Umgang mit der Natur und doch spektakulär in Szene gesetzt. „Genuss am Almfluss“ – so der klingende Titel der Inszenierung – nicht nur wegen der vielen genießerischen Landschafts- und Gastronomiepunkte am Weg.

Genuss garantieren etwa auch die unterschiedlichen Rastplätze in den fünf anliegenden Orten: Der Hängemattenpark etwa in Bad Wimsbach-Neydharting, der Massageratsplatz Pettenbach oder die Gourmet-Sitzlöffel in Vorchdorf, der Niederseilgarten in Scharnstein und die Hängesessel am Echoplatzerl hoch über dem Almsee. Dazwischen immer wieder wuchtige Almweltenliegen und interessante Informationen zu Land und Leuten sowie ein spektakuläres Schaukraftwerk in Pettenbach mit einem interessanten Themenweg. Einzigartig in Österreich: Der Almuferweg ist praktisch durchgängig direkt mit der Bahn erreichbar und einzelne Etappen können dadurch sogar auf der Schiene, umweltfreundlich, zurückgelegt werden!

Seit einigen Jahren sorgt die Vereinigung „Schmecktakuläres Almtal“ für hochwertigste regionale Küche und Köstlichkeiten. Mehr Informationen dazu finden Sie ja hier im kulinarischen Reiseführer oder auf der Webseite.

Der Genuss-Botschafter für das Almtal ist der Fernsehkoch und Entertainer Mike Süßer. Mit ihm wurde gemeinsam mit dem Familienskigebiet Kasberg das Genuss Winterevent „DER KASBERG KOCHT“ ins Leben gerufen und erfreut sich immer größerer Beliebtheit, weil es auch hier um Genuss und Naturerlebnis im Almtal, diesmal im Winter geht.

Und alles wird perfekt vereint in der neuen Angebotsgruppe WALDNESS®, die im Almtal erst kürzlich entwickelt und zu höchster Qualität entwickelt wurde. WALDNESS® ist inzwischen eine europaweit geschützte Marke und vereint die gesunde Wirkung des Waldes – und davon gibt es im Almtal unsagbar viel! – mit den regionalen Produkten und dem Wandern am Fluss und – natürlich – im Wald.

Es werden dabei bestens ausgearbeitete Programme mit zertifizierten Coaches geboten wie etwa *Wald.Baden* im Latschenkiefer, *Wald.Kneippen*, *Wald.Massagen*, *Wald.Pädagogik*, *Wald.Schmecken* und auch *Wald.Wyda*.

Mehr Information zum Wandern, Radfahren, Skifahren und vieles mehr im Almtal erfahren Sie gerne auf der Webseite: www.almtal.at

Das Almtal: Eine Natur- und Genuss-Destination mit regionalen Werten und gesundem Zukunftspotenzial. Der perfekte Platz für Genuss auf höchster, weil regionalster Ebene!





*Eine kulinarische Reise
durchs Almtal*

MIT 24 REZEPTEN DURCH DAS JAHR

Bärlauchsuppe

MIT BUTTERNÖCKERL UND CROÛTONS

Rezept für 4 Personen:

20 g Butter
20 g Mehl
500 ml Suppe (Rind, Gemüse, Geflügel)
450 ml Schlagobers
1 Bund Bärlauch (ca. 6 gehäufte EL)
Salz, Pfeffer

20 g zimmerwarme Butter
1 Ei
30 g Mehl
Salz

4 Scheiben Toastbrot/Weißbrot
oder Knödelbrot
1 1/2 EL Butter

Für die Nockerl Salzwasser zum Kochen bringen. Die zimmerwarme Butter mit Salz schaumig rühren, Dotter dazugeben, das Mehl untermengen, aus dem Eiklar Schnee schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.

Mit 2 Kaffeelöffeln kleine Nockerl formen, ins kochende Salzwasser geben. Nach 5 Minuten wenden und weitere 5 Minuten ziehen lassen.

Weißbrot in kleine Würfel schneiden und in der Butter goldgelb rösten.

Für die Suppe den Bärlauch in 100 ml kalter Suppe fein mixen. 50 ml Obers schlagen. In einem Topf Butter schmelzen und das Mehl darin kurz anschwitzen ohne Farbe nehmen zu lassen.

Mit restlicher Rindsuppe ablöschen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Obers und Bärlauchmasse zugeben, nochmals kurz aufkochen lassen. Geschlagenes Obers vor dem Anrichten einmixen und eventuell nachwürzen.

Mit Croûtons und Butternockerl servieren.





Brennnesselknödel

MIT BRAUNER BUTTER UND WILDKRÄUTERSALAT

Rezept für 4 Personen:

500 g gekochte Erdäpfel
20 g Brennnesselblätter
150 g Mehl
100 g Topfen
80 g Butter
3 Eier
3 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer, Muskat

100 g Butter bräunen

Wildkräuter nach Belieben
(Sauerampfer, Löwenzahn,
Gänseblümchen, Himmelschlüssel,
Girsch, Vogelmiere)
200 g Vogerlsalat (Feldsalat)
2 cl weißer Balsam-Essig
4 cl Öl (Sonnenblumen-, Raps-,
Olivenöl...)
schwacher 1/2 Mocalöffel Salz
1 Prise Zucker

Erdäpfel schälen und durch die Erdäpfelpresse in eine Schüssel drücken. Wenig Wasser zum Kochen bringen, darin die Brennnessel 1 Minute zusammenfallen lassen. Abseihen, gut ausdrücken und mit den Eiern aufmixen.

Butter schmelzen, den Knoblauch schälen und in die Butter pressen.

Brennnessel, Butter, Topfen, Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuss zu den Erdäpfeln geben. Alles gut verrühren.

In einem Topf Salzwasser zum Sieden bringen. Aus der Erdäpfelmasse gleichmäßige Knödel formen und 15 Minuten leicht wallend kochen.

Butter schmelzen und bräunen.

Für die Marinade alle Zutaten verrühren. Kräuter und Salat waschen, gut abtropfen lassen und mit der Marinade vermengen. Eventuell nachwürzen.

Geschmorte Lammstelze

MIT BÄRLAUCHRISOTTO UND SPECKKAROTTEN

Rezept für 4 Personen:

3 – 4 hintere Lammstelzen
(oder 6 – 8 hintere Stelzen)
1 EL Öl
1/4 l Lammfond, Rindsuppe oder Wasser
3 Knoblauchzehen
3 EL Suppengemüse geschält, gewürfelt
Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian

100 g Bauchspeck
300 g Karotten
Salz, 1 Prise Zucker

200 g Rundkornreis (Arborio)
80 g Zwiebel
50 g Bärlauch
100 g Butter
1/8 l Weißwein
ca. 3/4 l Suppe (Rind- oder Gemüsesuppe)
1/2 EL geriebener Parmesan
Salz

Rohr auf ca. 160° vorheizen.

Stelzen salzen und pfeffern, in Öl scharf anbraten. Gemüse zugeben und kurz gemeinsam rösten. Mit Fond aufgießen, angedrückten Knoblauch und die Kräutern beugeben und im Rohr gut 2 Stunden schmoren. Ab und zu mit Saft übergießen. Die Stelzen können im Rohr auch auf einem Rost gebraten werden, dazu die Pfanne unter das Fleisch stellen.

Die Stelzen sind gar, wenn sich das Fleisch leicht vom Knochen lösen lässt und mit einer dünnen Fleischgabel ohne Widerstand eingestochen werden kann. Es tritt ein klarer Saft aus.

In der Zwischenzeit die Karotten schälen und Scheiben oder Stift scheiden, in Salzwasser bissfest kochen. Speck fein würfelig schneiden. In einer Pfanne den Speck kurz anbraten. Vor dem Anrichten die Karotten darin schwenken.

Für das Risotto in 50 ml kalter Suppe den Bärlauch fein mixen. Die Zwiebel schälen, fein hacken und in Butter leicht anschwitzen. Reis zugeben, bei schwacher Hitze glasig rösten, mit Wein ablöschen und leicht einkochen lassen. Anschließend unter oftmaligem Rühren nach und nach die Suppe zugießen, so dass der Reis immer leicht bedeckt ist. Bissfest kochen.

Zum Schluss Parmesan und Bärlauch beifügen und nochmals kurz durchrühren, eventuell nachsalzen. Das Risotto soll eine flüssigcremige Konsistenz haben.





Roulade von der Hendlbrust im Kräutermantel

MIT RAHMPOLENTA UND ZITRONEN-JOGHURT

Rezept für 4 Personen:

4 Hühnerbrüstchen ohne Knochen
und Haut (je ca. 160 g)
4 EL gehackte Kräuter nach Belieben
(Bärlauch, Petersilie, Rosmarin,
Zitronenthymian, etc.)
2 EL Butter
Salz
4 Stück Alufolie ca. 20 cm x 30 cm

100 g Polenta
1/4 l Milch
1/4 l Wasser
1/8 l Obers
Salz, Trüffelöl

45 ml Schlagobers
1 kleine Knoblauchzehe
1 Msp. Kurkuma
1 Becher Naturjoghurt
Schale und Saft 1 Zitrone
Salz

Die Hühnerbrüste von Fett und Sehnen befreien, Butter schmelzen und bräunen. Folien damit einstreichen.

Das Fleisch ebenfalls mit brauner Butter beträufeln und salzen. Die Hühnerbrust zu einer gleichförmigen Rolle drehen, dazu die Spitze der Brust leicht einstülpen und in den Kräutern wälzen. Auf die Folie setzen und straff einrollen, die Enden gut eindrehen.

In einem weiten Topf Wasser aufkochen, vom Herd ziehen und die Hühnerbrust-Rollen einlegen, sie sollen mit Wasser bedeckt sein und knapp unter dem Siedepunkt ca. 10 – 15 Minuten gar ziehen.

Für die Polenta Milch und Wasser erwärmen, leicht salzen und Polenta einrieseln lassen. Unter ständigem Rühren gut durchkochen bis der Maisgrieß weich erscheint. Obers und einen kleinen Spritzer Trüffelöl unterrühren. Eventuell würzen.

Für die Soße Schlagobers aufkochen, Knoblauch fein hacken oder pressen. Gewürze und Zitronenschale dem Obers beifügen und kurz mitkochen. Zum Schluss Joghurt und Zitronensaft unterrühren. Mit Salz abschmecken.

Auflauf vom Schaftopfen

MIT APFEL-HIMMELSCHLÜSSLERL-KOMPOTT

Rezept für 4 Personen:

200 g Schaftopfen
100 g Sauerrahm
5 EL Milch
30 g Stärkemehl
3 Eier
35 g Kristallzucker
1 Pkg. Vanillezucker
Zitronenschale
Butter und Kristallzucker
zum Auskleiden der Formen

350 g Äpfel
40 g Kristallzucker
1 Zimtrinde
5 Gewürznelken
1 Zitrone
1/16 l Apfelsaft
1/8 l Wasser
10 Himmelschlüsselblumen

Kaffeetassen, Gläser oder beliebige Formen mit zerlassener Butter ausstreichen und mit Kristallzucker austreuen. Einen weiten Topf mit 3 – 4 cm hoch eingefülltem Wasser vorbereiten.

Rohr auf 140° vorheizen.

Eier trennen. Dotter mit Topfen, Sauerrahm, Milch, Vanillezucker, Schale einer halben Zitrone und Stärkemehl glatt verrühren. Eiklar mit dem Zucker zu Schnee schlagen. 2 EL Schnee unter die Topfenmasse rühren, den Rest vorsichtig unterheben. Masse in die vorbereiteten Förmchen bis knapp unter den Rand füllen. In das Wasserbad stellen.

Es müssen alle Gefäße Platz finden und sollten so hoch wie möglich im Wasser stehen, dabei Acht geben, dass die Formen nicht umkippen. Vorsichtig den Topf ins Rohr schieben. Ca. 15 Minuten backen. Rohr ausschalten und die Aufläufe noch 10 Minuten darin belassen. Beim aus dem Rohr nehmen auf das heiße Wasserbad achten! Den Auflauf auf Teller stürzen und mit dem Kompott servieren.

Für das Kompott Wasser und Apfelsaft mit Zimt, Nelken, Zitronenschale und Zucker gut aufkochen. In der Zwischenzeit Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit etwas Zitronensaft übergießen. Apfelstücke samt Zitronensaft in den Sud geben. Bissfest garen. Erkalten lassen, Gewürze und Zitronenschale entfernen, die abgezupften Himmelschlüsselblüten einstreuen.





Gistocker Waldmeister-Rahm

MIT HIPPE UND KIRSCHENMUS

Rezept für 4 Personen:

1/8 l Milch
 4 cl Waldmeistersirup
 (kann auch mit Holunderblütensirup
 zubereitet werden)
 1/2 l Schlagobers
 2 Vanilleschoten
 2 Blätter Gelatine
 75 g Kristallzucker
 1 Spritzer Zitronensaft

50 g zimmerwarme Butter
 50 g glattes Mehl
 50 g Staubzucker
 30 g Eiklar
 2 Msp. Vanillezucker

250 g entsteinte Kirschen
 40 g Kristallzucker
 4 Gewürznelken
 1 Spritzer Zitronensaft
 ca. 1/8 l Wasser

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschoten halbieren und das Mark auskratzen. Milch mit Zucker, Vanillemark und Schoten aufkochen. Vanilleschoten entfernen.

Obers zugießen und nochmals aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen. Gelatine ausdrücken und in der Milch-Obers-Mischung auflösen. Mit Waldmeistersirup parfümieren. In beliebige Formen, Tassen oder hitzebeständige Gläser füllen. Am besten über Nacht kühlen, jedoch mindestens 5 – 6 Stunden. Zum Servieren die Formen kurz in heißes Wasser tauchen und stürzen.

Für die Hippen alle Zutaten glatt verrühren. Rohr auf 220° vorheizen. Den Teig in beliebiger Form ganz dünn auf ein gefettetes Blech oder auf Backfolie streichen. Goldgelb ca. 3 – 4 Minuten backen. Vom Blech heben und noch heiß in die gewünschte Form (Schüssel, Welle, ...) bringen. Erkalten lassen.

Für das Kompott Wasser mit Zucker und Nelken aufkochen. 1/3 der Kirschen halbieren und beiseite stellen. Den Rest ins kochende Gewürzwasser geben, durchrühren und vom Herd nehmen. 10 Minuten ziehen lassen. Gewürznelken entfernen, mit dem Stabmixer pürieren. Halbierete Kirschen und einen Spritzer Zitronensaft untermengen.

Schwartlsulz vom Schwein

MIT ROTEN RÜBEN UND RADIESCHEN-VINAIGRETTE

Rezept für 4 Personen:

500 g Schweinsschwarten
100 g Suppengemüse (Karotten,
Sellerie, Petersilienwurzel)
Essig
2 Lorbeerblätter
10 Pfefferkörner
Salz
Ca. 2 l Wasser
6 Blätter Gelatine
500 g Rote Rüben
frischer Kren
Frischhaltefolie für die Form

6 Radieschen
80 g rote Zwiebel
2 cl weißer Balsamessig
4 cl Öl
Salz, 1 Prise Zucker

Schwarten mit Wasser gut bedeckt in einem passenden Topf zustellen. Suppengemüse putzen und mit den Gewürzen zugeben, salzen. Alles leicht wallend ca. 1 – 1,5 Stunden weich kochen. Die Roten Rüben waschen und in leichtem Salzwasser ebenfalls garen.

In der Zwischenzeit eine Kastenform oder ein beliebiges Gefäß mit Klarsicht auskleiden.

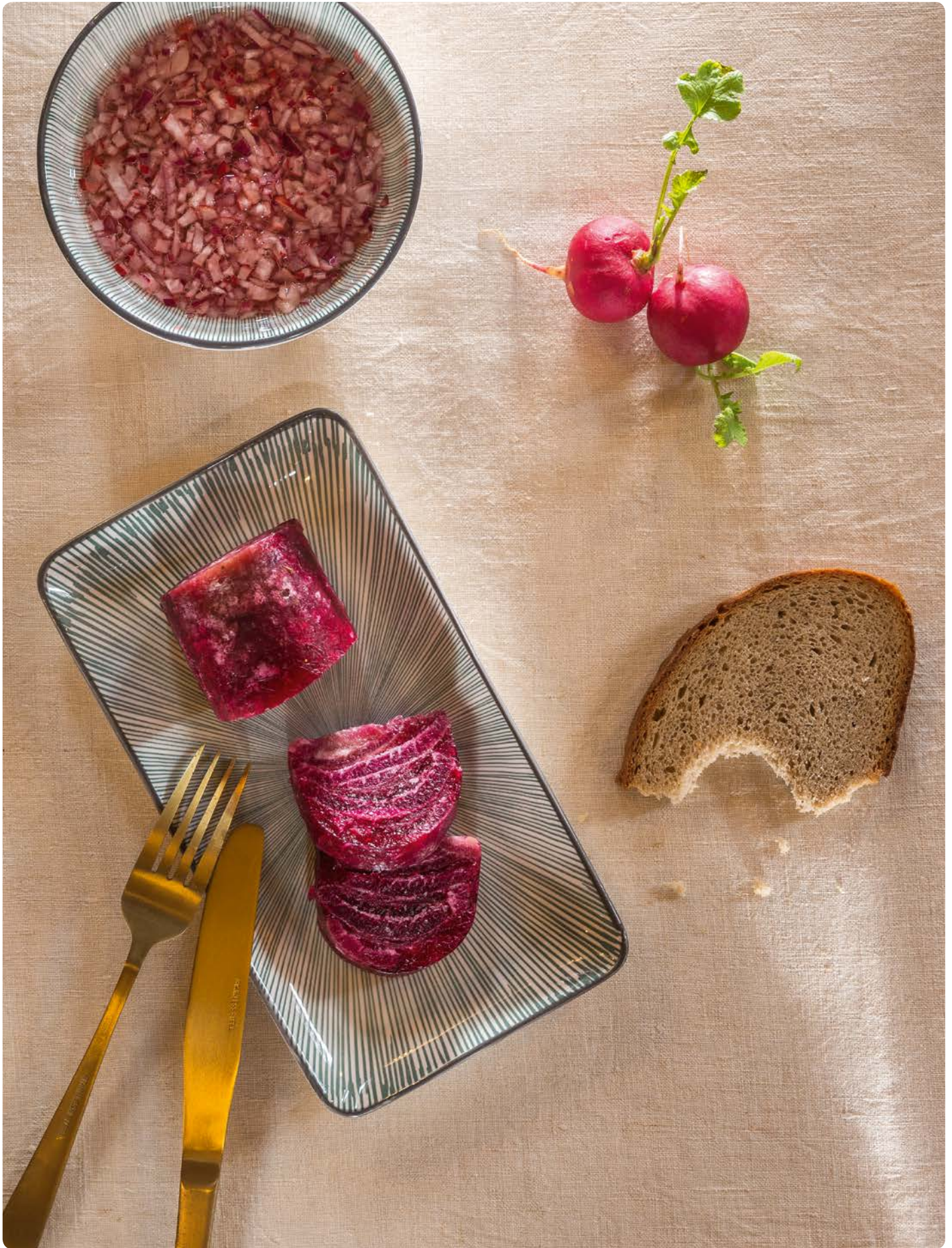
Schwarten aus dem Topf heben und das Fett von der Innenseite entfernen. Die Suppe einkochen lassen. Einen halben Liter davon abseihen und das Fett abschöpfen. Rote Rüben schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen. Ausgedrückte Gelatine im noch gut warmen Sud auflösen. Gegebenenfalls nachsalzen.

Den Boden der vorbereiteten Form mit ein paar Löffeln Gelatinensud benetzen. Nun abwechselnd Schwarten und Rote Rüben einschichten, dabei auf die Roten Rüben jeweils etwas frisch geriebenen Kren streuen. Zum Schluss die restliche Gelierflüssigkeit darüber gießen, damit alles bedeckt ist.

Die Form leicht auf der Arbeitsfläche aufklopfen, damit Luftblasen entweichen können. Mit der Folie verschließen und über Nacht gut durchkühlen. Zum Servieren aus der Form stürzen und in Scheiben schneiden.

Radieschen vom Grün trennen und in feine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und ebenfalls fein würfeln. Mit Essig, Öl, Salz und einer Prise Zucker verrühren.





Kalte Gurkensuppe

Rezept für 4 Personen:

300 g Joghurt
50 g Sauerrahm
300 g Gurke
1 TL gehackter Dill
Knoblauch
Salz, weißer Pfeffer
Kaffeeobers

Knoblauch schälen.

Gurke waschen, bei Feldgurken Kerne entfernen (eventuell schälen), grob würfeln. In ein Mixgefäß füllen, Joghurt, Sauerrahm, Salz, Pfeffer, Knoblauch und Dill hinzufügen. Gut durchmischen.

Eventuell nachwürzen und mit Kaffeeobers verdünnen. Kalt stellen. Vor dem Servieren nochmals schaumig aufmixen.

Saibling im Glas

Rezept für 4 Personen:

4 Saiblingsfilets
2 gekochte, festkochende Kartoffeln
1 Tomate
1 Knoblauchzehe
1 EL Öl (Sonnenblumenöl, Rapsöl, ...)
1 Stange Frühlingslauch
4 Stangen weißer Spargel
1 Stange grüner Spargel
2 Radieschen
1 gehäufte EL gehackte Petersilie
1 gehäufte EL gehackter Minze
Zitronensaft, Zitronenschale
1 EL Butter
Salz, Pfeffer

Grill oder Backofen auf 170° vorheizen.

Kartoffeln schälen, Tomate waschen. Kartoffeln und Tomate würfeln. Radieschen halbieren, Spargel schälen. Spargel, Radieschen und Frühlingslauch in feine Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.

Das so vorbereitete Gemüse in eine Schüssel geben. Kräuter, etwas Zitronensaft, abgeriebene Zitronenschale und das Öl hinzufügen. Alles gut durchmengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Gemüse gleichmäßig auf 4 feuerfeste Formen mit Deckel (oder mit Aluminiumfolie verschließbare feuerfeste Gefäße) verteilen. Fischfilets trocken tupfen, salzen. Filets einrollen und in das Gemüse setzen. Butter schmelzen und leicht bräunen, Gemüse und Fisch damit beträufeln. Gläser verschließen und ca. 15 Minuten auf den Grill/ins Backrohr stellen und garen.

Anschließend vom Grill nehmen, öffnen und servieren.





Geschmorte Schulter vom Maibock

MIT EIERSCHWAMMERL

Rezept für 4 Personen:

1 kg Maibockschulter ohne Knochen
Öl
Bohnenkraut
6 Wacholderbeeren
Salz, Pfeffer
Butter

Zutaten für Beilage:
Eierschwammerl
Zwiebel
Butter

Rohr auf 150° vorheizen.

Schulter von Sehnen und Häuten weitgehend befreien, dabei werden einzelne, kompakte Muskelpartien teilweise ausgelöst. Das Fleisch in einen Vakuumbbeutel schweißen und ca. 5 Stunden bei 52° im Wasserbad garen. Aus dem Beutel nehmen, zu einer Rolle formen und mit Spagat in Form binden. Mit Salz und Pfeffer gut würzen.

In einer Pfanne mit etwas Öl scharf anbraten, zerdrückte Wacholderbeeren und Bohnenkraut einstreuen und 10 Minuten bei 100° im Rohr fertig garen.

Während das Fleisch im Herd ist: Zwiebel schälen, fein würfeln. Eierschwammerl putzen und mit der Zwiebel in wenig Butter kurz durchschwenken, salzen.

Pfanne aus dem Rohr nehmen. Nun am Herd etwas Butter einrühren und das Fleisch darin wenden sowie ein paar Mal übergießen. Den fertigen Braten aus der Pfanne heben und in Scheiben schneiden. Mit den Eierschwammerln servieren.

Bauernjoghurt-Nockerl

MIT BEEREN

Rezept für 4 Personen:

250 g Bauern-Naturjoghurt

40 g Topfen

90 g Staubzucker

1 Pkg. Vanillezucker

3 Blätter Gelatine

Zitrone

200 ml Schlagobers

200 g Beeren nach Wahl (Erdbeeren,
Himbeeren, Heidelbeeren, etc.)

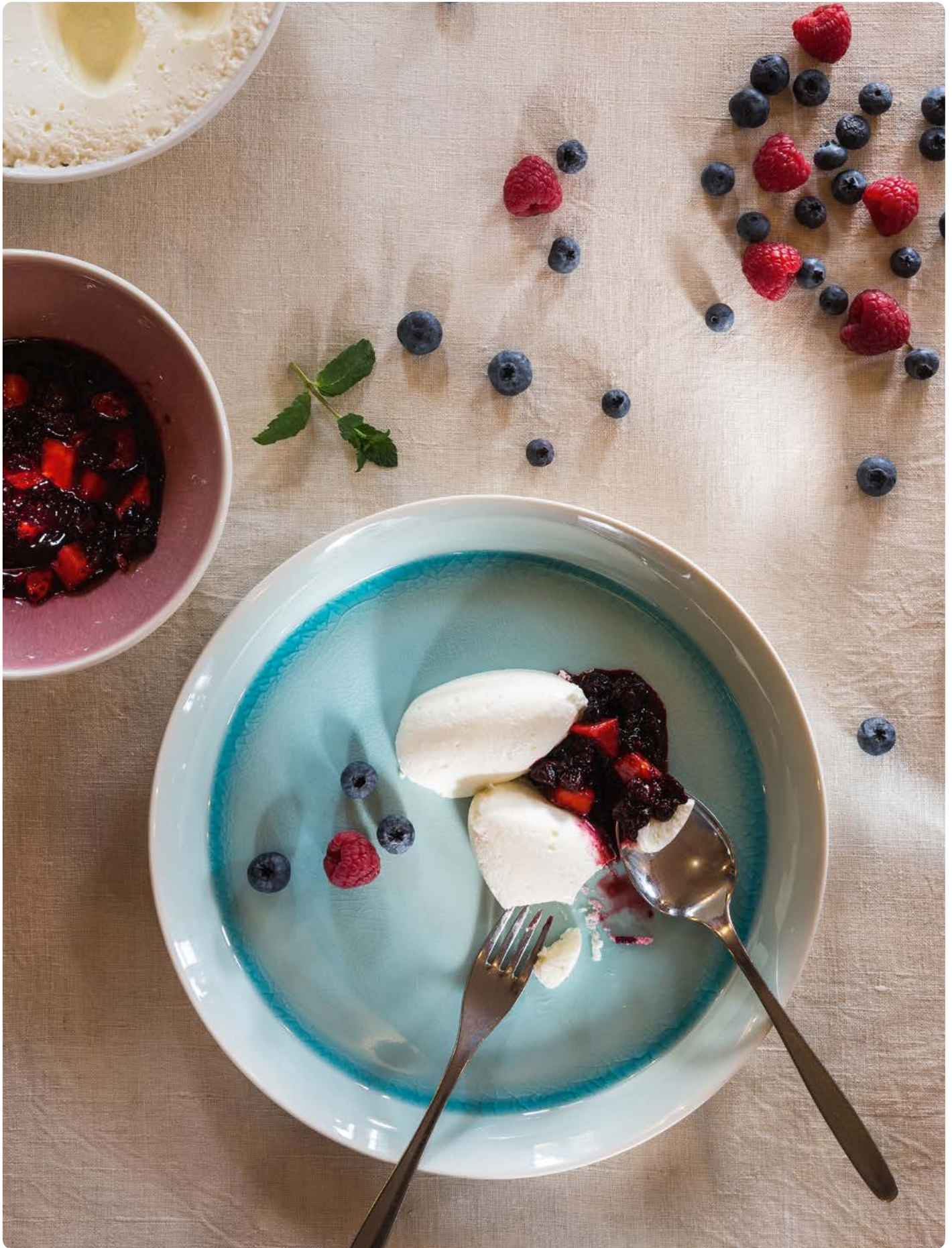
1 EL Kristallzucker

Kleinen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Schlagobers schlagen.

Joghurt mit Topfen, Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft verrühren. Gelatine aus dem Wasser heben, gut ausgedrückt über Wasserdampf schmelzen. Einen Löffel Joghurtmasse unter die Gelatine rühren. Zügig in die restliche Masse einarbeiten. Geschlagenes Obers vorsichtig unterheben.

In eine Form oder Schüssel füllen und mit Klarsichtfolie abdecken. Mindestens 3 Stunden gut durchkühlen. Zum Servieren einen Löffel kurz in heißes Wasser tauchen und Nockerl ausstechen.

Beeren mit einem kleinen Schuss Wasser und Zucker kurz erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Zugabe von Wasser bei tiefgekühlten Früchten weglassen.





Grießflammeri

MIT ERDBEER-RHABARBER-RAGOUT

Rezept für 4 Personen:

1/4 l Milch
 2 El Eierlikör
 1 EL Kristallzucker
 1 Pkg. Vanillezucker
 60 g Grieß
 2 Blätter Gelatine
 Zitronensaft und -schale
 1 Prise Salz
 250 Schlagobers

 150 g Rhabarber
 150 g Erdbeeren
 5 EL Wasser
 5 EL Weißwein
 Saft einer Orange
 50 g Kristallzucker

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Milch erhitzen, Eierlikör, Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz, Abrieb einer halben Zitrone und Grieß einrühren. Unter ständigem Rühren bei geringer Hitze ca. 5 Minuten kochen, bis der Grieß schön gequollen und weich ist. Topf vom Herd nehmen.

Gelatine aus dem Wasser nehmen, gut ausdrücken und in der warmen Masse schmelzen. Mit Zitronensaft abschmecken. Die Grießmasse in eine Schüssel füllen und etwas abkühlen lassen. Das Obers nicht zu fest aufschlagen und unter die Masse heben. In kleine Formen füllen und mindestens 4 Stunden kühlen. Zum Servieren kurz in heißes Wasser tauchen und aus der Form stürzen.

Erdbeeren und Rhabarber waschen klein schneiden. Wasser, Wein und Orangensaft mit dem Zucker erhitzen, und etwas einkochen. Rhabarber zufügen und einmal aufwallen lassen. Vom Herd nehmen. Dem überkühlten Kompott nun die Erdbeeren begeben.

Eventuell nachsüßen.

Topinambursuppe

MIT STEINPILZ-NÖCKERL

Rezept für 4 Personen:

500 g Topinambur
1 kleine Zwiebel
1 EL Butter
2 Knoblauchzehen
3/4 l Suppe oder Wasser
1/4 l Schlagobers
Salz, Muskat

50 g Steinpilze
30 g weiche Butter
1 Ei
50 g Nockerlgrieß
Salz, Muskat

Topinambur waschen und schälen oder gut abbürsten, anschließend grob würfeln. Knoblauch und Zwiebel schälen und fein schneiden. Gemeinsam mit den Topinambur-Würfeln in Butter anschwitzen. Suppe zugießen und weich kochen. Obers hinzufügen und gut durchmischen. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Steinpilze putzen und fein würfeln, salzen, in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten, damit sie Flüssigkeit verlieren, überkühlen lassen. Butter schaumig rühren, Eidotter und Steinpilze mixen. Grieß und Steinpilzmasse zur Butter geben und vermengen.

15 Minuten rasten lassen.

Zwei Kaffeelöffel in kaltes Wasser tauchen und damit aus der Masse kleine Nockerl formen. In kochendes Salzwasser einlegen. 3 Minuten kochen, mit kaltem Wasser abschrecken und zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen.





Erdäpfelterrine

MIT KAROTTENKOMPÖTT UND SAUERRAHM

Rezept für 4 Personen:

300 g gekochte, mehlig Erdäpfel
 150 g Frischkäse
 2 Blatt Gelatine
 200 g Schlagobers
 1 EL klein geschnittener Schnittlauch
 Salz, weißer Pfeffer, Trüffelöl

100g Sauerrahm, Salz

100 g Karotten
 50 g gelbe Rüben
 50 g lila Karotten
 1 kleine rote Zwiebel
 100 ml Wasser
 Vanilleschote
 Salz,
 3 EL Gelierzucker

Terrinenform mit Klarsichtfolie auskleiden. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdäpfel in eine Schüssel pressen, Frischkäse, Salz, Pfeffer und einen Tropfen Trüffelöl zufügen, gut vermengen. Gelatine aus dem Wasser nehmen, gut ausdrücken und über Wasserdampf schmelzen. Einen Löffel der Erdäpfelmasse beimengen. Nun die Gelatine zügig unter die restliche Masse rühren.

Schlagobers schlagen und mit dem Schnittlauch locker unter die Erdäpfel heben. Anschließend in die vorbereitete Form füllen, mit Folie abdecken.

Mindestens 3 Stunden kühlen.

Zum Servieren aus der Form stürzen, Folie entfernen und in Scheiben schneiden.

Gelbe, orange und lila Karotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Wasser mit einer halben ausgekratzten Vanilleschote, dem Gelierzucker und Salz aufkochen. Sud in zwei Töpfe aufteilen. Karotten und gelbe Rüben in dem Einen, lila Karotten im Zweiten weich kochen.

Beide vom Herd nehmen. Der lila Variante nun den Zwiebel beifügen. Beide mit Essig süßsauer abschmecken.

Sauerrahm mit etwas Salz zu einer Soße verrühren, zur Terrine reichen.

Fruchtiges Kürbiscurry

MIT ERDÄPFL-ZWECKERL

Rezept für 4 Personen:

750 g Kürbis (Muskat, Hokkaido etc.)

1 EL ÖL

1 gelbe Paprikaschote

1 rote Zwiebel

2 kleine Karotten

Ingwer

Salz, Zucker

Currypulver

1/4 l Kirschsafft

1 Vanilleschote

1 Birne

1 Handvoll Trauben

90 g Kürbis

500 g gekochte, mehlig Erdäpfel

50 g Topfen

150 g Mehl

60 g zerlassene Butter

Salz

Kürbis (außer Hokkaido), Zwiebel, Karotten und Birnen jeweils schälen und in Würfel schneiden. Paprika ebenfalls würfeln. Etwas Ingwer fein hacken.

In einem Topf etwas Öl erhitzen, Zwiebel und Karotten zugeben und bei schwacher Hitze durchrösten. Paprika und Kürbis hinzufügen. Mit Kirschsafft aufgießen, Curry, Ingwer, Salz und Zucker einstreuen.

Das Gemüse bissfest garen. Vor dem Servieren Birnen und Trauben untermengen.

Für die Erdäpfelzweckerl den Kürbis im Rohr bei 180° garen. Aus der Schale lösen und pürieren. Überkühlen lassen.

Erdäpfel in eine Schüssel pressen und mit den restlichen Zutaten zu einem Teig kneten.

Eine ca. 2 cm dicke Rolle formen und anschließend 1 cm große Stücke abschneiden. In sprudelnd kochendes Salzwasser einlegen und sobald sie an der Oberfläche schwimmen, mit einem Siebschöpfer herausheben. In zerlassener Butter schwenken.





Rindsragout

MIT SPECK, SCHWAMMERL UND SERVIETTENKNÖDEL

Rezept für 4 Personen:

1 kg Rindshals, ohne Knochen
 200 g Zwiebel
 150 g Bauchspeck
 2 EL Öl
 2 l Wasser
 200 g Schwammerl nach Wahl
 (Champignons, Kräuterseitlinge,
 Eierschwammerl, etc.)
 10 g Mehl
 Salz, Pfeffer, Bohnenkraut, Majoran

200 g Semmelwürfel
 2 Eier
 250 ml Milch
 70 g Butter
 2 EL gehackte Petersilie
 Salz
 Alufolie
 Butter für die Folie

Fleisch von Sehnen und Häuten befreien, in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Speck in Streifen schneiden. Schwammerl putzen, Champignons vierteln, kleine Kräuterseitlinge belassen und Größere etwas zerteilen.

In einem weiten Topf das Fleisch in etwas Öl scharf anbraten, austretende Flüssigkeit einkochen lassen. Zwiebel und Speck hinzufügen und mitrösten. Wasser zugießen, mit Salz, Pfeffer, Bohnenkraut und Majoran würzen. Zugedeckt bei mäßiger Hitze ca. 3 – 3 1/2 Stunden dünsten, bis das Ragout schön weich ist. Mehl mit etwas Wasser glatt verrühren und zügig in die Soße einkochen. Schwammerl zugeben und aufkochen. Eventuell nachwürzen.

Semmelwürfel mit der gehackten Petersilie und etwas Salz in eine Schüssel geben. Butter und Milch leicht erwärmen, Eier in der warmen Milch verquirlen und über die Semmelwürfel gießen. Gut vermengen und eine halbe Stunde rasten lassen.

Auf einer befeuchteten Arbeitsfläche mit nassen Händen eine Rolle formen. Großzügiges Stück Alufolie mit Butter bestreichen, Rolle aufsetzen und straff einrollen. Enden gut zusammendrehen. In reichlich siedendem Wasser schwach wallend ca. 25 Minuten kochen. Aus dem Wasser heben, Folie entfernen und in Scheiben schneiden.

Birnenstrudel

MIT VANILLESAUCE

Rezept für 4 Personen:

200 g Mehl
1/8 l warmes Wasser
2 EL Öl
1 Prise Salz
Öl zum Bestreichen

1 kg Birnen
Zitronensaft
100 g Kristallzucker
1 Pkg. Vanillezucker
80 g geröstete, geriebene Haselnüsse
Zimt
2 EL Butter zum Bestreichen
Staubzucker zum Bestreuen

1/2 l Milch
30 g Vanillepuddingpulver
80 g Kristallzucker
Mark einer 1/2 Vanilleschote
1/16 l Schlagobers
2 cl Rum

Für den Strudelteig alle Zutaten auf der Arbeitsfläche vermengen und glatt durchkneten. Den Teig auf einen Teller setzen, mit Öl bestreichen und mit Folie abgedeckt eine halbe Stunde rasten lassen.

Birnen schälen, entkernen, in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft, Zucker und Vanillezucker vermengen, etwas marinieren lassen. Nüsse und Zimt hinzufügen, gut vermengen. 2 EL Butter schmelzen.

Rohr auf 200° vorheizen.

Strudelteig auf einem bemehlten Tuch auswalken, anschließend mit den Händen dünn ausziehen und mit zerlassener Butter bestreichen. Birnen auf den unteren 2/3 des Teiges verteilen. Seitlich den Teig einschlagen und mit Hilfe des Tuches einrollen. Auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Blech setzen. Den Strudel mit Butter bestreichen. Ins Rohr schieben und bei 180° ca. 20 – 25 Minuten goldgelb backen. Mit Staubzucker bestreuen.

Für die Vanillesoße Puddingpulver mit 2 EL kalter Milch verrühren, restliche Milch mit Zucker und Vanillemark aufkochen, Puddingpulver mit dem Schneebesen zügig einrühren und unter ständigem Rühren aufkochen. Topf von Herd nehmen. Mit geschlagenem Obers und Rum eine luftige Konsistenz herstellen.





Ausgewalkte Kasnudeln

Rezept für 4 Personen:

250 g Topfen 20% Fett i. Tr.
ca. 120 g Mehl
3 Prisen Salz

200 g Äpfel
40 g Dörrzwetschken
Marillenmarmelade zum Bestreichen

Butterschmalz zum Ausbacken
Ei zum Bestreichen

Rohr auf 180° vorheizen.

Für den Teig alle Zutaten gut verkneten. Je nach Feuchtigkeitsgehalt des Topfens kann auch etwas mehr Mehl benötigt werden. Allerdings sollte der Teig nicht zu fest geraten.

Äpfel schälen und entkernen, in Spalten teilen und diese klein schneiden. Dörrzwetschken klein würfeln. Äpfel und Zwetschken vermengen.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig 1/2 cm dick zu einem langen Rechteck auswalken. Das mittlere Drittel des Teiges mit Marillenmarmelade bestreichen. Darauf das Obst verteilen.

Das untere Ende des Teiges über die Früchte schlagen. Das obere Drittel mit verquirltem Ei bestreichen und damit den Strudel verschließen. Etwa 5 cm große Stücke abschneiden, Ränder leicht andrücken.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Kasnudeln darin von beiden Seiten anbraten, aber nur leicht bräunen. Im Backrohr ca. 20 Minuten goldbraun backen. Aus der Pfanne heben und mit Staubzucker bestreuen.

Blutwurst-Tiramisu

MIT SAUERRÄHM UND KREN

Rezept für 4 Personen:

150 g Blutwurst
40 g Zwiebel
1 EL Öl
1/8 l Rindsuppe
2 Blätter Gelatine
Salz, Pfeffer, Majoran

200 g Sellerieknolle
100 ml Wasser
100 ml Milch
3 Blätter Gelatine
1/16 l Schlagobers
1 Spritzer Zitronensaft
Salz, weißer Pfeffer

Salz, Sauerrahm, Kren

Sellerie schälen, in Würfel schneiden. Milch und Wasser in einen Topf geben, leicht salzen und den Sellerie darin weich kochen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sellerie mit der verbleibenden Kochflüssigkeit pürieren und ausgedrückte Gelatine unterrühren. Obers schlagen und unterheben, mit Salz, Zitronensaft und weißem Pfeffer abschmecken. Masse abkühlen lassen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Zwiebel schälen und fein würfeln. Blutwurst schälen und in Würfel schneiden, beides in Öl anrösten, mit Suppe aufgießen, gut verrühren und kurz kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Blutwurstmasse mit dem Mixstab pürieren, Gelatine aus dem Wasser nehmen, gut ausdrücken und unter die Masse rühren. Abkühlen lassen, dabei auf Eiswasser stellen, bis die Konsistenz fest genug zum Spritzen wird.

Eine Kastenform mit Klarsichtfolie auskleiden. Blutwurstmus in einen Spritzbeutel mit einer Öffnung von ca. 1,5 – 2 cm füllen.

Auf den Boden der Kastenform mit der Blutwurstmasse 3 Längsstreifen mit etwas Abstand ziehen. Anschließend werden die Blutwurststreifen mit Selleriepüree abgedeckt und dabei auch die Zwischenräume ausgefüllt.

Die nächste Schicht versetzt spritzen und wieder mit Sellerie abdecken. So weiter verfahren, bis die Masse aufgebraucht ist. Terrine mit Folie abdecken und mindestens 3 Stunden kühlen. Kren reiben. Sauerrahm mit Salz verrühren, Blutwurst-Tiramisu aus der Form stürzen, in Scheiben schneiden, mit Sauerrahm und Kren anrichten.





Suppe von der Petersilienwurzel

MIT ÄPFEL UND NÜSSEN

Rezept für 4 Personen:

200 g Petersilienwurzel
120 g Erdäpfel
20 g Butter
1/2 kl. Zwiebel (ca. 40 g)
3/4 l Gemüsesuppe oder Wasser
Salz, weißer Pfeffer, Muskatnuss
1/4 l Schlagobers
1 KL weißer Balsamessig
1 KL Noilly Prat
1 Spritzer Zitronensaft
1 Prise Zucker

1 Apfel
3 EL Nüsse nach Wahl
(Walnüsse, Haselnüsse)
Staubzucker

Petersilienwurzel, Erdäpfel und Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. In einem Topf Butter zerlassen und das Gemüse darin kurz anschwitzen. Mit Suppe aufgießen, etwas salzen und weich kochen. Obers zugießen und pürieren, nochmals aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für die Einlage Apfel schälen, entkernen, klein würfeln. Nüsse grob zerkleinern, in einer Pfanne etwas durchrösten (ohne Fett), Apfelwürfel zugeben, leicht mit Staubzucker bestäuben und kurz mit anschwitzen.

Gamsrücken

MIT BLAUKRAUTSTRUDEL UND BERBERITZEN

Rezept für 4 Personen:

ca. 1 1/2 kg Gamskronen
(Rückenstränge mit Knochen)
2 EL Öl
ca. 1/4 l Rindsuppe oder Wasser
1/8 l Wildfond (ersatzweise Rindsuppe)
ca. 20 g kalte Butter
1 gute Prise Mehl zum Stauben
Salz, Pfeffer, Bohnenkraut,
Wacholderbeeren

800 g Blaukraut
1/2 kleine Zwiebel
60 g Bauchspeck (Frühstücksspeck)
1 EL Öl
1 gestrichener EL Kristallzucker
Salz, gemahlener Kümmel
Blätterteig (siehe Anhang) oder tiefgekühlt
1 Ei
Fett oder Backpapier für das Blech

ca. 200 g Berberitzen oder Preiselbeeren
6 EL Kristallzucker

Für den Blaukrautstrudel das Rohr auf 200° vorheizen.
Blaukraut ohne Strunk fein schneiden oder hobeln.

Zwiebel schälen, Speck und Zwiebel fein würfeln. In etwas Öl hellbraun rösten, mit Kristallzucker bestreuen und kurz karamellisieren. Kraut zugeben, salzen, eine gute Prise Kümmel darüber streuen, gut durchmengen. Deckel aufsetzen und zugedeckt bissfest dünsten. Dabei mehrmals umrühren und fallweise etwas Wasser zugießen. Überkühlen lassen. Blätterteig ca. 20 cm x 30 cm ausrollen, im unteren Drittel das Blaukraut verteilen, einrollen. Mit der Verschlussseite auf ein gefettetes Blech oder Backpapier setzen, mit Ei bestreichen und goldbraun backen.

Für die Berberitzen den Zucker in einer Pfanne schmelzen und leicht karamellisieren, mit wenig Wasser ablöschen, sodass sich der Zucker wieder auflösen lässt. Beeren zugeben, durchrühren, vom Herd nehmen.

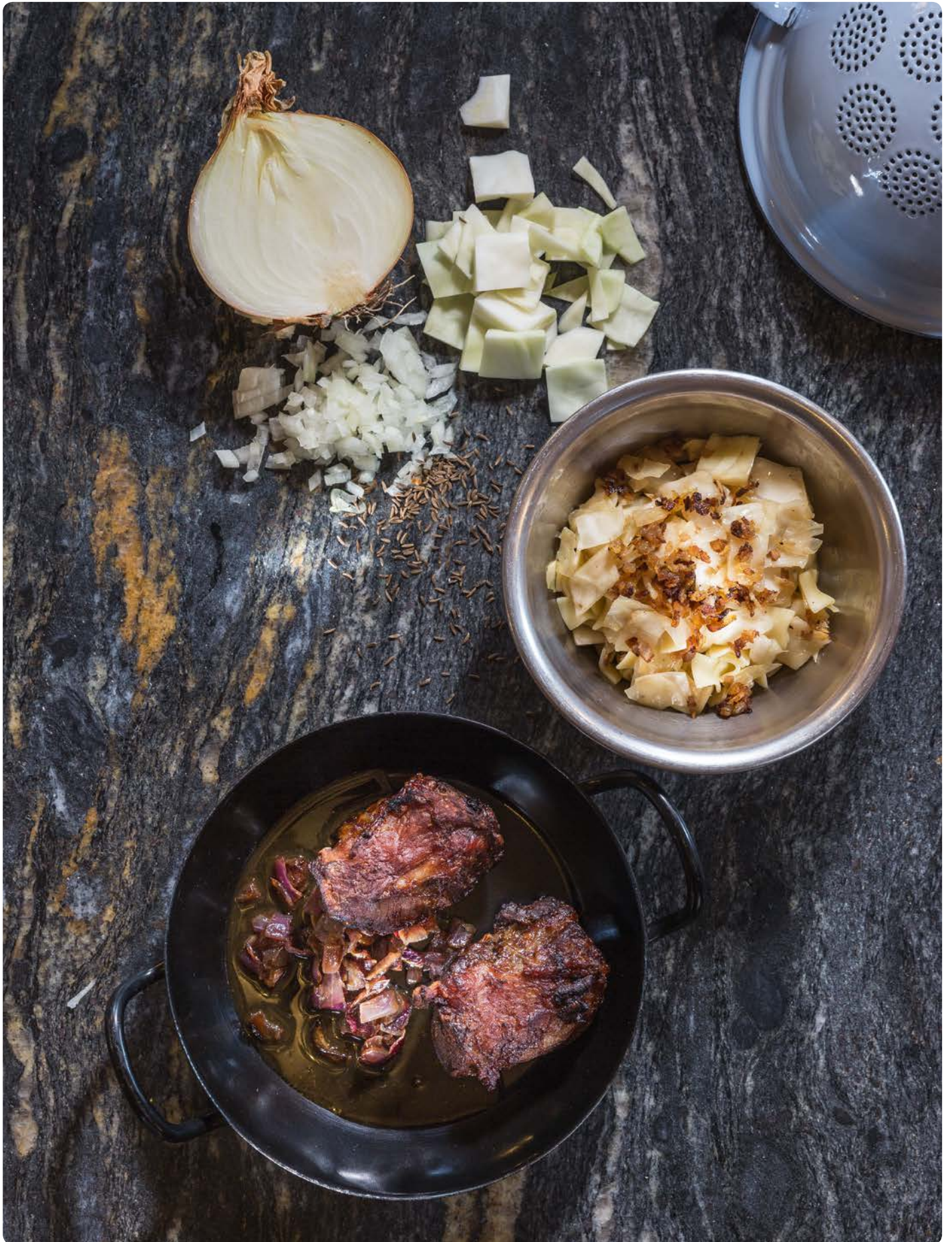
Rohr auf 220° vorheizen. Gamsrücken zuputzen (von Sehnen und Häuten befreien), mit Salz, Pfeffer würzen.

Pfanne erhitzen, das Fleisch von allen Seiten in wenig Öl rasch anbraten und gut Farbe nehmen lassen. Rücken aus der Pfanne nehmen und auf einen Bratenrost setzen. Das Fleisch mit etwas Bohnenkraut bestreuen. Bratenrückstand mit Suppe oder Wasser aufgießen.

Rost in den Ofen schieben, Pfanne unterstellen und den Rücken nun im vorgeheizten Rohr ca. 5 Minuten braten. Anschließend Hitze auf 80° reduzieren und rosa braten. Währenddessen immer wieder mit Bratensaft übergießen, wenn nötig Wasser oder Suppe zugießen. Je nach Fleischstärke 10 – 15 Minuten.

Rücken aus dem Ofen nehmen und warm stellen, Bratensaft am Herd ganz einkochen lassen, mit etwas Mehl stauben, kurz durchrösten. 3 zerdrückte Wacholderbeeren, den Wildfond (oder Suppe) und eventuell ausgetretenen Fleischsaft zugeben. Gut durchkochen lassen. Abseihen um die Wacholderbeeren zu entfernen. Zur Bindung kalte Butter einrühren und abschmecken.





Geschmorte Schweinsbackerl

IN BIERSOÛE MIT KRAUTFLECKERL

Rezept für 4 Personen:

8 Schweinsbackerl
 (beim Fleischhauer vorbestellen)
 80 g rote Zwiebel,
 2 EL Öl
 3 Knoblauchzehen
 1/2 l Rindsuppe oder Wasser
 1 TL Kristallzucker
 Salz, Pfeffer
 0,3 l Bier von der Brauerei Schloss
 Eggenberg (ev. mischen Hopfenkönig
 und Dunkles Bier)
 20 g kalte Butter

120 g Fleckerln
 600g Weißkraut
 1 kleine Zwiebel
 2 EL Butterschmalz oder Öl
 80 g Bauchspeck
 1 TL Kristallzucker
 Salz, Pfeffer, gemahlener Kümmel

Rohr auf 160° vorheizen. Zwiebel schälen und grob würfeln. Backerl säubern und außen von Sehnen befreien. Salzen, pfeffern und in wenig Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Backerl in einen Topf setzen.

Im Bratenrückstand den Zwiebel kurz anschwitzen, mit Rindsuppe aufgießen, angedrückten Knoblauch zugeben und zum Fleisch gießen. Im Rohr weich schmoren. Ca. 1 – 1,5 Stunden, je nach Größe der Backerl. Beim Einstechen mit einer dünnen Fleischgabel sollte kein Widerstand spürbar sein.

Backerl aus dem Topf nehmen und warm stellen. Den Bratensaft einkochen lassen, mit Kristallzucker bestreuen und verrühren. Kurz karamellisieren und mit Bier ablöschen, eventuell ausgetretenen Fleischsaft zugießen, gut durchkochen lassen. Kalte Butter zur Bindung einmischen und gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Fleckerl in reichlich Salzwasser kochen. Abseihen. Das Kraut in kleine Quadrate von ca. 1 cm (Fleckerl) schneiden. Zwiebel schälen, Speck und Zwiebel in feine Würfel schneiden. In Öl hellbraun anschwitzen, mit Zucker bestreuen und kurz durchrösten. Das geschnittene Kraut zugeben, salzen, durchrühren, Deckel aufsetzen und bei geringer Hitze bissfest dünsten. Dabei mehrmals umrühren.

Fleckerl zugeben und durchmischen.

Apfelknödel

MIT HOLLERRÖSTER

Rezept für 4 Personen:

1/2 kg säuerliche Äpfel
(Breaburn, Elstar, etc.)

50 g glattes Mehl

50 g griffiges Mehl

2 Eidotter

1 Pkg. Vanillezucker

Ca. 1/2 l Apfelsaft

1 l Wasser

Salz, Zitronensaft

400 g Holler

200 ml Wasser

60 g Kristallzucker

1 kleiner Apfel

Zimtrinde

6 Gewürznelken

1 EL Vanillepuddingpulver

1 EL Butter

3 EL Brösel

1 EL Kristallzucker

1 EL Butter

Zimt

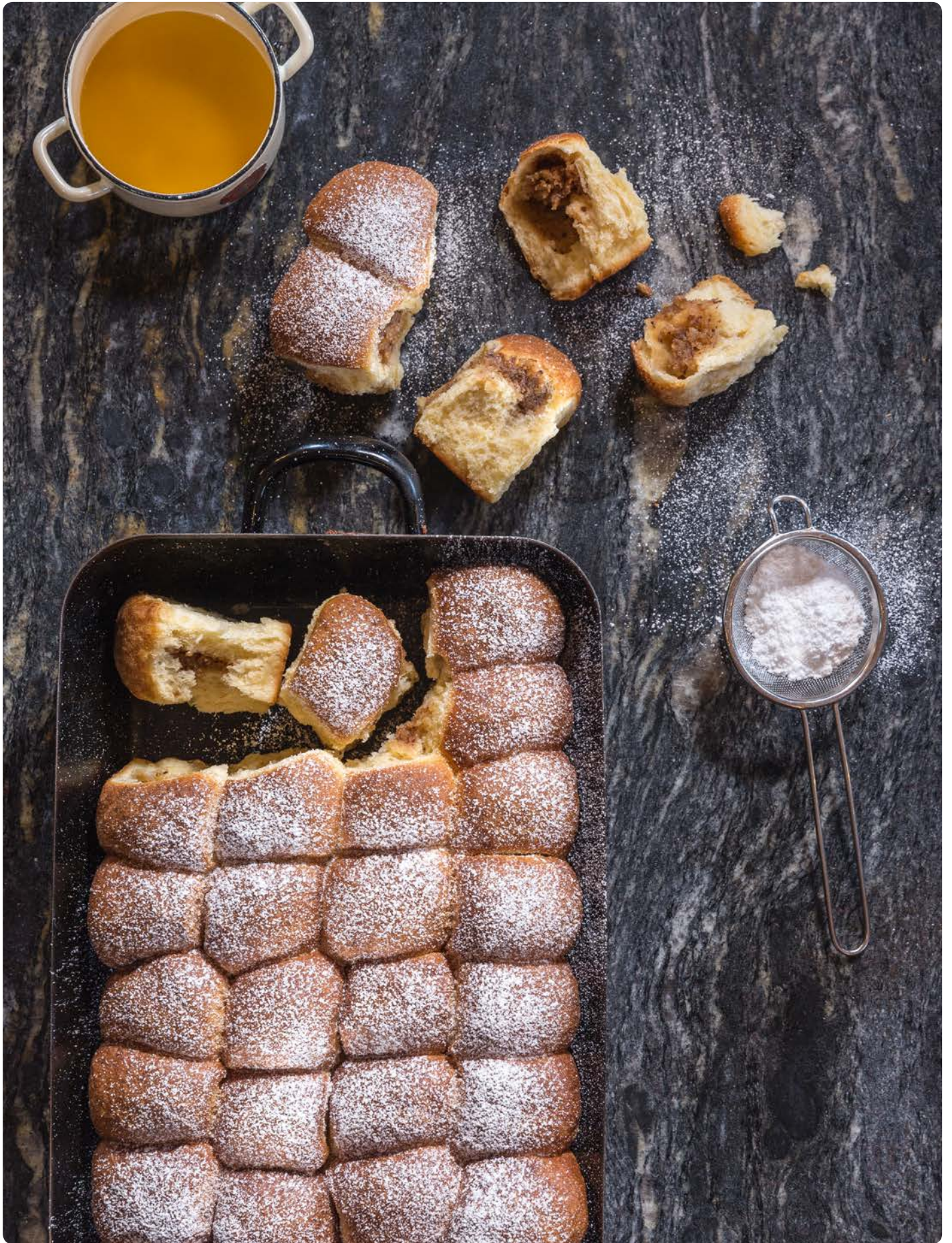
Äpfel schälen, entkernen, klein würfelig schneiden und in einer Schüssel sofort mit Zitronensaft beträufeln. Eidotter, Vanillezucker und eine Prise Salz zugeben, gut verrühren. Das Mehl zufügen und gut durchmengen. Eine halbe Stunde rasten lassen.

Apfelsaft und Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Aus der Masse mit bemehlten Händen kleine Knödel formen und in das kochende Apfelsaft-Wasser einschlagen. Die Knödel müssen vollständig mit Flüssigkeit bedeckt sein, fallweise Wasser ergänzen. Ca. 8 Minuten ziehen lassen.

Für den Hollerröster den Apfel schälen, entkernen und in dünne Spalten schneiden, die Beeren in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Zucker und Gewürze (in einem Gewürz-Ei, Teesieb oder Sackerl) zugeben und ca. 5 Minuten leicht kochen lassen.

Äpfel hinzufügen und 5 Minuten weiterköcheln. Gewürze entfernen. Puddingpulver mit wenig Wasser (ca. 2 cl-Stamperl) verflüssigen und in den Holler unter ständigem Rühren einkochen. Butter bräunen und zum Holler gießen, gut durchrühren.





Erdäpfel-Nuss-Buchteln

MIT HONIGSCHMALZ

Rezept für 4 Personen:

250 g gekochte Erdäpfel
 1/16 l Milch
 500 g glattes Mehl
 30 g frischer Germ oder 1 Pkg. Trockenhefe
 3 EL Milch
 80 g Kristallzucker
 1 Ei
 1 Eidotter
 100 g flüssige Butter
 1 Pkg. Vanillezucker
 Zitronenschale
 2 cl Rum
 1 Prise Salz
 Ca. 1 EL Butterschmalz für die Pfanne
 Staubzucker zum Bestreuen

125 g geröstete, geriebene Haselnüsse
 60 g Kristallzucker
 1/16 l Milch
 1 Pkg. Vanillezucker
 2 EL Rum
 1 KL Zimt
 1 Prise Salz

4 EL Honig
 4 EL Wasser
 2 – 3 EL Butter

Für die Fülle Milch mit Zucker aufkochen, restliche Zutaten einrühren. Kurz durchrösten.

Für die Buchteln in 3 EL lauwarmer Milch die Germ auflösen, 1 EL Mehl und 1 EL Zucker untermengen, anschließend mit Mehl bestäuben. Das „Dampfl“ zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis die Oberfläche Risse aufweist.

Zwischendurch die Erdäpfel schälen und in eine Schüssel reiben oder pressen. Das Mehl, erwärmte Butter, lauwarmer Milch, Ei und Dotter, Zucker, Vanillezucker, Rum und eine Prise Salz zugeben. Fertiges Dampfl zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten, kräftig durcharbeiten, bis er Blasen wirft. Schüssel mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort ca. eine halbe Stunde rasten lassen.

In einer Pfanne Butterschmalz schmelzen. Rohr auf 170° vorheizen. Aus dem Teig ca. Esslöffel große Teile abstechen. Daraus kleine Fladen formen, 1 Kaffeelöffel Nussmasse in die Mitte setzen und die Ränder über der Fülle verschließen. Mit dem Verschluss nach unten auf die Arbeitsfläche legen und mit den Handflächen kleine Kugeln drehen (schleifen).

Die Buchteln im zerlassenen Butterschmalz wenden und der Reihe nach, dicht an dicht, in die Form setzen. Dabei darauf achten, dass die Buchteln in Schmalz gewendet sind, damit sie nach dem Backen einzeln abgebrochen werden können. Im Rohr ca. 30 Minuten hellbraun backen. Die Buchteln sind fertig, wenn sie beim Beklopfen der Oberfläche „hohl“ klingen. Kurz rasten lassen, dann aus der Form stürzen, wenden und mit Staubzucker bestreuen.

Für das Honigschmalz den Honig erwärmen, mit Wasser verrühren, vom Herd nehmen. Nach und nach kleine Butterflocken einrühren, bis eine sämige Soße entsteht.

Wir sind das

GASTRONOMEN



JAGERSIMMERL

Andrea & Christian Bergbauer
Habernau 6
4645 Grünau im Almtal
T +43 (0)1716 8505
office@jagersimmerl.at
www.jagersimmerl.at



FORELLENHOF WIESELMÜHLE

Attila Bogdan
Landstraße 73
4645 Grünau im Almtal
T +43 (0)1716 8250
forellenhof@almtal.at
www.wieselmuehle.at



BIERHOTEL RANKLEITEN ALMTAL

Karl Stöhr
Ranklleiten 8
4643 Pettenbach
T +43 (0)669 14133140
info@ranklleiten.com
www.ranklleiten.com



JO'S RESTAURANT UND PARTYSERVICE

Jochen Neustifter
Pettenbachstraße 1
4655 Vorchdorf
T +43 (0)7614 21266
kontakt@jos-restaurant.at
www.jos-restaurant.at



FAMILIEN- & KLAUSURALM HOCHBERGHAUS

Wolfgang Rohrauer
Kasberg 1
4645 Grünau im Almtal
T +43 (0)1616 8477 F 77
info@hochberghaus.at
www.hochberghaus.at



ROMANTIKHOTEL & RESTAURANT ALMTALHOF

Familie Jörg Leithner
Almeggstraße 1
4645 Grünau im Almtal
T +43 (0)1716 6004 F 66
romantikhotel@almtalhof.at
www.almtalhof.at



SNÄX GENUSS FOOD TRUCK

Knuth Grüttner
Forsthausstraße 5
4654 Bad Wimsbach-Neydharting
T +43 (0)699 19573168
office@snaex-foodtruck.at
www.snaex-foodtruck.at



HOFTAVERNE ZIEGELBÖCK

Franz Ziegelböck
Lambachstraße 8
4655 Vorchdorf
T +43 (0)1614 6335 F 8
info@hoftaverne.at
www.hoftaverne.at



D'EINKEHR DAS WIRTSHAUS AM ALMFLUSS *Ein Unternehmen der Hochberghaus GmbH*

Wolfgang Rohrauer
Schaiten 2
4645 Grünau im Almtal
T +43 (0)7616 20831
wirtshaus@deinkehr.at
www.deinkehr.at

schmecktakuläre Almtal!

DIREKTVERMARKTER



HOF GROSS HÖLLBERG *Rotwild-Spezialitäten*

Karin Pointner & Tom Edtmeier
Moos 22
4655 Vorchdorf
T +43 (0)664 1413072
T +43 (0)699 18662517
info@grossoellnberg.at
www.grossoellnberg.at



GUT KRONEGG *Schwein: Duroc & Mangalitz*

Familie Jaksch-Mayrhofer
Lindbichlstraße 34
4643 Pettenbach
T +43 (0)660 7615773
info@almtaler-weideschweine.at
www.almtaler-weideschweine.at



BAUERNHOF AMTMANN *Hochlandrinder*

Hermine & Manfred Kefer
Landstraße 35
4645 Grünau im Almtal
T +43 (0)664 4784354
kefer.h@gmail.com
<https://schmecktakulaeres.almtal.at>



ROITHHOF *Urlaub & alles vom Schaf: Decken & Pölster*

Friederike Hageneder
Heugraben 1
4644 Scharnstein
T +43 (0)7616 20057
roithhof@almtaler-bauern.at
www.roithhof.at

VERARBEITENDE BETRIEBE



FA. HUMMER MÜHLEN & BÄCKEREI GESMBH & CO KG *Brot und Gebäck*

Bruckmühle 18
4644 Scharnstein
T +43 (0)7615 2274
bruckmuehle@speed.at
www.brueckmuehle.at



FLEISCHEREI STADLER *Fleisch und Wurst*

Reinhold Stadler
Trambachweg 7/2
4644 Scharnstein
T +43 (0)650 4644154
fleischerei-stadler@aon.at
www.fleischerei-stadler.at



BRAUEREI SCHLOSS EGGENBERG *Biere*

Hubert Stöhr
Eggenberg 1
4655 Vorchdorf
T +43 (0)7614 6345-0 F -40
office@schloss-eggenberg.at
www.schloss-eggenberg.at



ÖKOHOF KAMMERLEITHNER E.U. *Landwirtschaftliche Urprodukte*

Kurt Kammerleithner
Point 11
4655 Vorchdorf
T +43 (0)7614 52077
T +43 (0)660 1526794
office@oekohof-kammerleithner.at
www.oekohof-kammerleithner.at



FLEISCHEREI PÖLL GESMBH & CO KG *Fleisch und Wurst*

Friedrich Pöll
Bahnhofstraße 27
4655 Vorchdorf
T +43 (0)7614 6259 F -17
office@poell-vorchdorf.at
www.poell-vorchdorf.at

MIT GUTSCHEINEN VON SCHMECKTAKULÄRES ALMTAL SCHENKEN SIE ZEIT UND GENUSS.



GUTSCHEINE IN DER HÖHE VON JEWEILS 10 EURO.

Die passende Geschenkidee für jeden Anlass.

Einzulösen bei allen Partnerbetrieben von SCHMECKtakuläres Almtal.

Erhältlich im Büro des Tourismusverbandes Almtal-Salzkammergut,
Im Dorf 17, 4645 Grünau im Almtal und bei allen Partnerbetrieben.



VEREIN SCHMECKTAKULÄRES ALMTAL

Im Dorf 17 · 4645 Grünau im Almtal

T +43 (0)7616 8268 · F +43 (0)7616 8895

schmeckes@almtal.at · <https://schmecktakulaeres.almtal.at>

www.facebook.com/schmecktakulaeres.almtal

almtal
salzkammergut
www.almtal.at

WKO
WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH
Gmunden

