



Das
Stanglwirt
Kochbuch

von „Stanglwirtin“ Magdalena Hauser
und Küchenchef Thomas Ritzer

Stangls beste Rezepte

für Dahoam



Es ist der Traum eines jeden Kochs, ein Kochbuch zu schreiben. Ich durfte diesen Traum in Zusammenarbeit mit Magdalena Hauser in Erfüllung gehen lassen und das macht mich schon ein bisschen stolz.

Unser Kochbuch erhebt keinen Anspruch auf „kulinarische Höhenflüge“, sondern gibt Anleitungen für die alltägliche und gute bodenständige Küche.

Sie finden darin vor allem Rezepte aus der traditionellen und regionalen Küche Tirols, wie man sie beim uns im Stanglwirt serviert.

Ich wünsche allen Lesern „An Guatn“!

Küchenchef **Thomas Ritzer**

Stanglwirt



Hausfrau zu sein, ist heutzutage keine leichte Aufgabe. Das technische Zeitalter bietet der Frau für die reine Hausarbeit wohl manche Erleichterung an. Jedoch die Sorge und Verantwortung für die körperliche Gesundheit und das seelische Wohlbefinden ihrer Familie, sind ihr vielleicht mehr denn je aufgetragen.

Das gemeinsame Essen ist ein wesentliches Band des Familienlebens – ist es doch eine immer seltener werdende Gelegenheit bei der sich die ganze Familie an einem Tisch vereint. Dass dabei die Freuden für den Gaumen und für das Auge zu ihrem Recht kommen, ohne den Haushaltsalltag zu stark zu belasten, ist eine wichtige, aber sogar für eine gute Hausfrau schwierige Aufgabe. Bei diesem von anderen meist so wenig beachteten Bemühen, soll ihr dieses Buch ein guter Ratgeber sein.

Viel Spaß beim Nachkochen wünscht Ihnen Ihre „Stanglwirtin“ **Magdalena Hauser**

Stanglwirt



Gerstlsuppe

Zutaten:

120 g	Speck
100 g	Gerste
200 g	Wurzelgemüse, würfelig geschnitten
1,5l	Wasser
	Salz, Lorbeer,
1 Spritzer	Essig
200 g	Surfleisch
1	Zwiebel

Zubereitung:

Den geschnittenen Speck mit der Zwiebel und dem gewürfelten Wurzelgemüse anschwitzen, die Gerste dazu geben und mit dem Wasser aufgießen. Das Surfleisch hinzufügen und alles ca. eine Stunde lang weich kochen. Das Surfleisch aufschneiden und als Suppeneinlage servieren. Die Suppe noch einmal würzen und mit einem Spritzer Essig abschmecken.



Knödelsuppe

Zutaten Tiroler Speckknödel:

500 g	Knödelbrot
0,2l	Milch
3	Eier
200 g	Bauchspeck
80 g	Braunschweiger Knödelwurst
1	kleine Zwiebel
	Salz, Petersilie, Schnittlauch
	Butter
ca. 50 g	Mehl

Zutaten Tiroler Leberknödel:

150 g	Knödelbrot
150 g	gehackte Kalbsleber
1	Ei
65 ml	Milch
2 EL	gehackte Petersilie
1	kleine Zwiebel
	etwas Majoran
	Salz, Pfeffer, Knoblauch,
	Semmelbrösel

Zubereitung der Tiroler Speckknödel:

Das Knödelbrot in warmer Milch einweichen und mit einem feuchten Tuch zudecken. Die fein geschnittene Zwiebel mit dem Speck und der Knödelwurst anschwitzen. Zusammen mit den Eiern und Kräutern vorsichtig mit dem Knödelbrot vermischen. Falls die Masse zu weich ist, kann ein wenig Mehl zum Binden hinzu gegeben werden. Handgroße Knödel formen und in Salzwasser kochen.

Zubereitung der Tiroler Leberknödel:

Das Knödelbrot in der Milch einweichen. Die Zwiebel fein hacken, in einer Pfanne anschwitzen und zum Knödelbrot geben. Die gehackte Leber und das Ei mit der Masse vermischen, würzen und zu kleinen Knödeln formen. Die Knödel kurz überkühlen, in Bröseln wälzen und in einer Fritteuse ausbacken. In heißer Suppe servieren.



Forelle Müllerin

Zutaten:

120 g Butter
4 Bachforellen á ca. 300 g
2 EL gehackte Petersilie
100 g Mehl
Salz und Pfeffer
Zitronensaft
etwas Öl zum Braten

Zubereitung:

Die geputzten Bachforellen mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen, in Mehl wenden und in einer Pfanne auf beiden Seiten goldgelb braten.

Das Öl aus der Pfanne gießen, die Butter mit der gehackten Petersilie dazu geben und kurz aufschäumen lassen.

Die Forellen auf einem Teller anrichten und die geschäumte Butter darüber gießen.

Dazu serviert man Petersilienerdäpfel und grünen Salat.



Forelle „Blau“

Zutaten:

- 4 Forellen (am besten Bachforellen – sind im Geschmack feiner als Regenbogenforellen)

Zutaten Sud:

- Salzwasser
- Essig
- Weißer Pfefferkörner, Lorbeerblatt
- Wurzelgemüwestreifen

Zubereitung:

Die Forellen vorsichtig ausnehmen. Der Fischschleim sollte nicht abgewaschen werden, da er die Blaufärbung der Forellen bewirkt. Den Sud mit allen Zutaten aufkochen, die Forellen hineinlegen und ca. 10 Minuten bei nicht zu starker Hitze garen lassen, denn frische Forellen „zerreißt“ es beim Kochen. Anschließend die Forellen mit etwas Sud und zerlassener Butter servieren. Dazu reicht man am besten Petersilienerdäpfel und Kopfsalat.



Spinatknödel

Zutaten:

ca. 500 g frischer Spinat
250 g Knödelbrot
0,125 l Milch
3 Eier
1 kleine Zwiebel und etwas Knoblauch
100 g Butter
1 kleine Zwiebel
gehobelter Almkäse

Zubereitung:

Den Spinat kurz in Salzwasser blanchieren, abschrecken und gut ausdrücken, danach fein schneiden und wegstellen. Die Milch aufkochen, über das Knödelbrot gießen und mit einem feuchten Tuch abdecken. Die kleine Zwiebel mit Butter anschwitzen und zum Knödelbrot geben. Die Eier und den fein gehackten Spinat ebenfalls dazu geben und mit Salz und Muskat würzen. Die Masse gut vermischen und einen Probeknödel in Salzwasser kochen (falls die Masse zu weich ist, etwas Mehl dazu geben). Die fein gehackten Zwiebeln mit der Butter braun rösten, über die gekochten, angerichteten Spinatknödel geben und mit gehobeltem Almkäse bestreuen.

Tipp von Magdalena Hauser: Spinatknödel schmecken besonders gut mit gedünstetem Weinkraut.



Kasknödel

Zutaten:

600 g Knödelbrot
0,125 l Milch
2 Eier
50 g Butter
1 kleine Zwiebel
1 EL gehackte Petersilie
Salz, Kümmel gemahlen
je 100 g Grau- und Bergkäse in Würfel geschn.
ca. 50 g Mehl

Zutaten Zwiebelschmalz:

1 kleine Zwiebel
150 g Butter

Zubereitung:

Das Knödelbrot mit der aufgekochten Milch übergießen und mit einem feuchten Tuch abdecken. Die klein geschnittene Zwiebel in Butter anschwitzen, die gehackte Petersilie dazugeben und vorsichtig mit dem eingeweichten Knödelbrot, den Eiern, den Gewürzen und den Käsewürfeln mischen. Falls die Masse zu weich ist, kann ein wenig Mehl zum Binden hinzu gegeben werden. Handgroße Knödel formen und in Salzwasser kochen. Am besten schmecken Käseknödel mit Zwiebelschmalz und geriebenem Käse.

Fürs Zwiebelschmalz eine kleine Zwiebel würfelig schneiden und mit Butter in einer Pfanne so lange erhitzen, bis die Zwiebel goldgelb und die Butter braun ist. Mit einem Blattsalat als Beilage sind die Kasknödel ein herrliches Gericht für einen schönen Herbstabend.



Schwammerl- gulasch

Zutaten:

50 g	Butter
1	Zwiebel
700 g	Eierschwammerl (Pfifferlinge)
2 EL	Mehl
2 TL	Paprika Edelsüß
0,25 l	Brühe
0,25 l	Rahm
1 Spritzer	Essig
	Gewürze, gehackte Kräuter

Zubereitung:

Die Zwiebeln mit den Eierschwammerln anschwitzen, Paprikapulver hinzugeben und mit Mehl stauben. Dann mit Essig und Brühe ablöschen und den Rahm aufgießen. Alles zusammen würzen und mit gehackten Kräutern bestreuen.

Dazu serviert man am besten Servietten- oder Semmelknödel.



Erdäpfelpaunzen

Zutaten:

750 g	Erdäpfel (Kartoffeln)
200 g	Mehl
50 g	Weizengrieß
1	Ei
	Salz, Muskat
30 g	Butter

Zubereitung:

Die Erdäpfel kochen, schälen und passieren. Die Butter zerlassen und so lange weiter erhitzen, bis sie eine leicht bräunliche Farbe und einen nussigen Geschmack bekommt. Die Erdäpfel mit der braunen Butter, Ei, Mehl, Grieß, Salz und Muskat zu einem Teig verarbeiten. Den Teig auf einem bemehlten Brett zu fingerdicken Rollen formen, diese dann in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Die Teigstücke werden vorsichtig und unter ständigem Wenden in einer Pfanne mit Butterschmalz auf allen Seiten goldgelb geröstet.

Erdäpfelpaunzen serviert man entweder mit Sauerkraut (deftig), Apfelmus (süß), oder trocken mit einem Glas Buttermilch.



Schweinshaxe

Zutaten:

- 800 g Schweineschulter mit Schwarte
- 4 EL Schweinefett
- 1 Zwiebel
- 2 Karotten
- 4 Erdäpfel
- Salz, Pfeffer, Kümmel, Knoblauch, Senf

Zubereitung:

Die Schweineschulter kurz ankochen, damit man die Schwarte gut einschneiden kann. Das Fleisch gut mit den Gewürzen einreiben und, zusammen mit dem Schweinefett, in eine Bratenpfanne geben. Im Ofen 15 Minuten bei 220 °C braten, Zwiebel, Karotten und Erdäpfel dazu geben und mit etwas Wasser oder Suppe untergießen. Nach 15 Minuten die Temperatur auf 180 °C reduzieren und unter ständigem Begießen mit Bratensaft oder Suppe fertig braten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und eventuell noch mal bei 220 °C „knusprig“ braten. Die Sauce durch ein Sieb geben und abschmecken. Den Braten aufschneiden und zusammen mit dem gebratenen Gemüse, Semmelknödeln, Sauerkraut und Sauce anrichten.



Käsespätzle

Zutaten:

800 g Mehl
4 Eier
ca. 0,5 l Milch
200 g Stanglankäse
100 g Bierkäse
2 Zwiebeln
140 g Butter
Etwas Brühe, Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Aus Mehl, Eiern, Milch, Salz und Pfeffer einen Spätzle-Teig bereiten, durch ein Spätzle-Sieb in kochendes Salzwasser drücken, einmal aufkochen lassen und abseihen. Etwas Butter in eine Pfanne geben, die Spätzle dazu geben, würzen, durchschwenken und den geriebenen Käse darüber streuen. Mit etwas Brühe untergießen und einen Deckel auf die Pfanne geben. Die restliche Butter mit den fein geschnittenen Zwiebeln anrösten. Die Spätzle einmal kurz durchrühren (wenn es am Pfannenboden goldgelb anbrennt, haben Sie alles richtig gemacht), mit den gerösteten Zwiebeln und viel frisch geschnittenem Schnittlauch servieren. Als Beilage passt grüner Salat sehr gut.



Germkiachln

mit Sauerkraut

Zutaten:

500 g	Mehl
30 g	Germ (Hefe)
15 g	Zucker
0,25 l	lauwarme Milch
4	Eidotter
40 g	Butter
4 cl	Rum
	Salz

Zubereitung:

Das Mehl sieben, in der Mitte eine Mulde machen, den Germ hinein bröseln, den Zucker dazu geben und mit etwas lauwärmer Milch verrühren. Das restliche Mehl darüber geben und eine halbe Stunde ruhen lassen. Die übrige Milch mit der Butter erwärmen und mit den Eidottern sowie einer Prise Salz und dem Rum verrühren. Die Mischung in die Schüssel zum Mehl mit dem gegangenen Germ hinzugeben und zu einem schönen, geschmeidigen Teig verarbeiten. Nochmals eine halbe Stunde ruhen lassen, dann den Teig in kleine Kugeln formen und diese nochmal gehen lassen. Danach die Kugeln vom Zentrum her in eine gewölbte Form ziehen, sodass in der Mitte nur noch ein dünnes Häutchen bleibt. Mit der offenen Seite voraus in das heiße Butterschmalz geben und mit Schmalz übergießen, damit die Kiachln schön aufgehen. Nach kurzer Zeit umdrehen und fertig braten bis sie goldgelb sind. Die Mitte soll noch schön hell sein. Dazu isst man am besten Bohnensuppe oder Sauerkraut.



Erdäpfelgulasch

Zutaten:

750 g	Erdäpfel (Kartoffeln)
100 g	Speck
	Etwas Butterschmalz
2	kleine Zwiebeln
2 EL	Mehl
2 EL	Paprika Edelsüß
1 EL	Essig
	Salz, Kümmel, Majoran, Lorbeerblatt, halbe Zitrone (die Schale gerieben), Petersilie gehackt
1,5l	Brühe

Zubereitung:

Die Zwiebel mit Speck und Butterschmalz anrösten, mit Mehl bestäuben, Paprikapulver dazu geben, mit Essig ablöschen und mit der Brühe aufgießen. Die gewürfelten Erdäpfel dazu geben und zusammen mit den Gewürzen und der geriebenen Zitronenschale weich kochen. Zum Servieren mit Petersilie bestreuen.

Variante: Man kann auch noch geschnittene Frankfurter Würstel (Wiener Würstel) oder geschnittenen Fleischkäse (Leberkäse) dazu geben.



Tiroler Gröstl

Zutaten:

- 30 g Butterschmalz
- 1 Zwiebel
- 250 g Bratenreste
- 50 g Bauchspeck
- Salz Pfeffer
- 750 g Erdäpfel (Kartoffeln) gekocht und geschält, in Scheiben geschnitten
- Petersilie, Majoran, Kümmel

Zubereitung:

Die in Scheiben geschnittenen Bratenreste mit den fein geschnittenen Zwiebeln und dem in Streifen geschnittenen Speck in einer Pfanne anrösten und auf ein Teller geben. In derselben Pfanne die Erdäpfelscheiben mit Butterschmalz goldgelb rösten. Anschließend alles zusammen mischen und mit Salz, Majoran und Kümmel würzen. Zum Schluss noch etwas Petersilie dazu geben, einmal kurz durchschwenken und in einer Pfanne mit Pfannenstielhalterung anrichten.

Dazu gibt man gerne noch ein Spiegelei und warmen Krautsalat.



Gebackener Kalbskopf

Zutaten:

600 g Kalbskopf
Salz, Pfeffer
Zitronensaft
100 g Mehl
2 Eier
150 g Semmelbrösel
Butterschmalz
zum Ausbacken

Zutaten Sauce Remoulade:

1 Eigelb roh
1 TL Senf
0,2l Pflanzenöl
Zitronensaft oder Essig
Salz, Pfeffer, Worcestersauce
2 Eier hart gekocht
3 EL Schnittlauch fein geschnitten

Zubereitung:

Den gekochten und gepressten Kalbskopf in Stücke schneiden, eventuell noch einmal würzen. In Eiern und Semmelbröseln panieren. Anschließend in heißem Butterschmalz heraus backen. Für die Sauce Remoulade aus rohem Eigelb, Senf, Pflanzenöl und Zitronensaft eine Mayonnaise herstellen. Mit den gehackten Eiern und dem Schnittlauch vermischen und mit Salz, Pfeffer sowie Worcestersauce abschmecken.

Den Kalbskopf mit Sauce Remoulade und Erdäpfel-Gurkensalat servieren.



Tiroler Leber

„à la Stanglwirt“

Zutaten:

800 g	Kalbsleber
8	Scheiben Tomaten
8	Scheiben Bauchspeck
120 g	Röstzwiebel
0,25 l	Bratensaft
	Mehl, Salz, Majoran, Knoblauch
	Öl zum Braten

Zubereitung:

Die Kalbsleber enthäuten und in Scheiben schneiden. Die Leber von beiden Seiten in Öl anbraten und auf einem Teller ruhen lassen. Die Speckscheiben ebenfalls in der Pfanne knusprig braten, die Tomatenscheiben in der Pfanne anbraten und zur Leber geben. Die Pfanne mit etwas Rotwein ablöschen und den Bratensaft dazu geben, etwas einkochen lassen und abschmecken.

Die Kalbsleberscheiben ganz zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Majoran und Knoblauch bestreuen. Die Leber auf einem Teller anrichten, mit den Tomatenscheiben belegen und mit Speck und Röstzwiebeln vollenden. Die Bratensauce durch ein Sieb gießen und zur Leber geben. Dazu serviert man am besten Erdäpfelpüree.



Wiener Schnitzel

vom Tiroler Milchkalb

Zutaten:

- 8 Kalbsschnitzel á 80 g
(am Besten von der Kalbsnuss)
- 100 g doppelgriffiges Mehl (480)
- 2 Eier
- 250 g Semmelbrösel
- Etwas Öl
- Butterschmalz zum Ausbacken

Zubereitung:

Die Kalbsschnitzel nicht zu dünn klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Anschließend die Schnitzel zuerst in Mehl, dann in verquirltem Ei und zum Schluss in den Semmelbröseln wenden. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die panierten Schnitzel darin auf beiden Seiten goldgelb anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Tuch abtropfen lassen. Die Schnitzel mit Zitrone und Preiselbeeren servieren; dazu reicht man Petersilienerdäpfel (Petersilienkartoffeln).

Das Wiener Schnitzel ist das beliebteste Gericht beim Stanglwirt und wohl auch in ganz Österreich.



Schöpsernes Brattl

Zutaten:

- 1 kg Schöpsernes vom Hammel
(Schulter, Schlegel, Rücken)
Salz, Pfeffer, Knoblauch nach Geschmack
- 250 g Wurzelgemüse (geschält und gewürfelt)
- 50 g Butter
Kümmel, Thymian, Lorbeerblatt
- 500 g Erdäpfel (Kartoffeln)

Zubereitung:

Vom Fleisch das Fett wegschneiden und mit dem zerdrückten Knoblauch, Salz, Kümmel, Thymian und Pfeffer kräftig einreiben. Den Backofen auf 200 °C vorheizen, und das Fleisch in heißem Fett in einer Bratenpfanne anbraten. Danach die Hitze auf 150 °C reduzieren, Wurzelgemüse sowie Lorbeerblatt dazu geben und alles schön weich im eigenen Saft schmoren lassen (falls das zu wenig ist, mit etwas Brühe oder Wasser aufgießen).

Nach der Hälfte der Bratzeit (nach ca. 1 Std.) die Erdäpfel sowie Knoblauch dazu geben und ebenfalls im eigenen Saft weich braten.

Zum Schluss noch einmal abschmecken und in der Bratenpfanne servieren.



Rehrücken

rosa gebraten

Zutaten Rehrücken:

600 g Rehrücken geputzt
Salz, Pfeffer, Wildgewürz
Kräuter, Schalotten
Wacholderbeeren
geklärte Butter

Zutaten Berberitzensauce:

400 g Rehabschnitte
1 große Zwiebel
1 Sellerie
2 Karotten
1 kleine Stange Lauch
Kräuter, Wacholderbeeren,
Wildfonds
je 0,25 l Rotwein und roter Portwein
50 g getrocknete Berberitzenfrüchte
0,75 l Berberitzensaft
1 EL Tomatenmark

Zubereitung Rehrücken:

Den Rehrücken in 4 gleiche Stücke teilen. Würzen, in geklärter Butter von allen Seiten mit den Aromaten rosa braten und warm stellen.

Zubereitung Berberitzensauce:

Die Rehabschnitte in einem Topf anbraten, das klein geschnittene Röstgemüse dazu geben und leicht anbraten. Tomatenmark hinzufügen und mit Rotwein und Portwein ablöschen. Den Berberitzensaft und die Gewürze dazu geben. Mit dem Wildfonds aufgießen und auf die Hälfte einkochen lassen. Die Sauce mit einem feinen Sieb abseihen und noch einmal etwas einreduzieren lassen. Mit kalter Butter montieren und mit den getrockneten Berberitzen verfeinern.

Fortsetzung auf der nächsten Seite

Rehrücken *rosa gebraten*

Zubereitung Eiszapfen-Rettich:

Den Eiszapfen-Rettich schälen, in Salzwasser weich kochen und in Eiswasser abschrecken. Die Eiszapfen halbieren und mit Butter in einer Pfanne mit Salz, Pfeffer und Muskat anschwitzen.

Zubereitung Sautierte Kohlsprossenblätter (Rosenkohl):

Vorsichtig die Blätter der Kohlsprossen abzupfen und in Salzwasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken und in einer Pfanne mit Butter Salz, Pfeffer und Muskatnuss sautieren.

Den Rehrücken aufschneiden, auf einem Teller anrichten, die Beilagen hinzu geben und mit der Berberitzensauce servieren.





Marillenknoedel

aus Erdäpfelteig

Zutaten:

500 g mehliges Erdäpfel (Kartoffeln)
120 g griffiges Mehl
30 g Butter
1 Ei
1 Eidotter
Salz, Muskat
kleine Marillen (Aprikosen)
Würfelzucker

Zutaten Karamellbrösel:

100 g Zucker
70 g Semmelbrösel
100 g Butter

Zubereitung:

Erdäpfel mit Salzwasser kochen, noch heiß schälen und passieren, anschließend etwas ausdämpfen lassen. Mit Ei, Dotter, zerlassener Butter (wenn sie etwas angebräunt ist, schmeckt sie besonders gut), Salz, geriebenem Muskat, Mehl und Grieß zu einem Teig verarbeiten (Kartoffelteig immer vorsichtig bearbeiten, da er sonst gummig wird). Den Teig auf einem bemehlten Holzbrett ausrollen und in Rechtecke schneiden. Die entkernten Marillen mit einem Zuckerwürfel füllen und mit dem Erdäpfelteig umhüllen. Die Knödel in Salzwasser kochen und in den Karamellbröseln wälzen. Dazu serviert man bei uns ein eisgekühltes Glas frische Milch, oder hausgemachten Marillentröster (Aprikosenkompott).



Dampfnudeln

Zutaten:

500 g Mehl
40 g Germ (Hefe)
0,3l Milch
1 Prise Salz
50 g Butter
1 Ei
100 g Zucker
Das Mark einer
Vanilleschote

Zutaten für den Topf:

100 g Butter
0,15l Milch
50 g Zucker
Salz

Zubereitung:

Für den Vorteig den Germ in eine Tasse bröckeln und darin mit 0,15l lauwarmen Milch und einer Prise Zucker glatt rühren. Etwas Mehl darüber streuen und ca. 15 Minuten ruhen lassen, bis sich auf der Oberfläche Blasen bilden. Das restliche Mehl in eine Schüssel streuen. Den Vorteig, die übrigen 0,15l Milch, die weiche Butter, das Ei, den Zucker, das Vanillemark sowie eine Prise Salz dazu geben. Alles zu einem glatten Teig kneten und an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen. Den Teig anschließend auf einem bemehlten Brett noch einmal gut durchkneten und kleine Knödel formen.

In einem Topf 0,15l Milch mit Butter, Zucker und etwas Salz aufkochen, die kleinen Knödel nebeneinander hineinsetzen und bei schwacher Hitze und gut geschlossenem Deckel ca. 30 Minuten lang köcheln lassen. Wenn ein leises Knistern zu hören ist, den Topf einfach auf dem Herd drehen, damit sich eine schöne, gleichmäßige Kruste am Boden bildet. Die Dampfnudeln herausnehmen, mit Staubzucker (Puderzucker) bestreuen und mit Vanillesauce servieren.



Germkiachln

mit Marmelade

Zutaten:

500 g Mehl
30 g Germ (Hefe)
15 g Zucker
0,25l lauwarme Milch
4 Eidotter
40 g Butter
4 cl Rum
Salz

Zubereitung:

Das Mehl sieben, in der Mitte eine Mulde machen, den Germ hinein bröseln, den Zucker dazu geben und mit etwas lauwärmer Milch verrühren. Das restliche Mehl darüber geben und eine halbe Stunde ruhen lassen. Die übrige Milch mit der Butter erwärmen und mit den Eidottern sowie einer Prise Salz und dem Rum verrühren. Die Mischung in die Schüssel zum Mehl mit dem gegangenen Germ hinzugeben und zu einem schönen, geschmeidigen Teig verarbeiten. Nochmals eine halbe Stunde ruhen lassen, dann den Teig in kleine Kugeln formen und diese nochmal gehen lassen. Danach die Kugeln vom Zentrum her in eine gewölbte Form ziehen, sodass in der Mitte nur noch ein dünnes Häutchen bleibt. Mit der offenen Seite voraus in das heiße Butterschmalz geben und mit Schmalz übergießen, damit die Kiachln schön aufgehen. Nach kurzer Zeit umdrehen und fertig braten bis sie goldgelb sind. Die Mitte soll noch schön hell sein.

Tipp von Magdalena Hauser: mit Grangl- (Preiselbeer-) Marmelade schmecken die Kiachln besonders gut.



Moosbeernocken oder Himbeernocken

Zutaten:

1 kg	Moosberen (Heidelbeeren) oder Himbeeren
300 g	Mehl
2	Eier
0,25 l	Milch
	Salz
	Zucker

Zubereitung

Die Milch mit den Eiern und dem Mehl verrühren und leicht salzen. Die Moosbeeren oder Himbeeren dazu geben und etwas ruhen lassen. In einer heißen Pfanne mit Butterschmalz kleine Thaler herausbacken, mit Zucker bestreuen und servieren.

Tipp von Magdalena Hauser: Moosbeer- oder Himbeernocken schmecken besonders gut mit eiskalter, frischer Milch oder einer Kugel Vanilleeis.



Stanitzel



Zutaten:

3 Eier
150 g Staubzucker (Puderzucker)
100 g Mehl gesiebt

Zutaten Füllung:

0,25 l Rahm (Sahne) geschlagen
1 EL Vanillezucker
Erdbeeren oder Himbeeren
oder frische Moosbeeren
(Heidelbeeren)

Zubereitung:

Die Eier mit Zucker schaumig schlagen und das Mehl leicht untermischen, bis der Teig cremig weich, aber nicht mehr flüssig ist. Auf ein eingefettetes Backblech mit Hilfe einer Schablone (ca. 10 cm Durchmesser) mehrere dünne Kreise streichen. Im heißen Rohr ein paar Minuten bei 200 °C backen, bis der Teig goldgelb ist, und noch heiß zu Stanitzeln formen und erkalten lassen. Dann mit Früchten nach Geschmack und gesüßtem Schlagrahm füllen.



Kaiserschmarrn

mit Himbeeren

Zutaten:

0,5l Milch
6 Eier
250 g Mehl
125 g frische Himbeeren
Salz, Vanillezucker,
etwas Zitronenabrieb
Butter zum Braten

Zubereitung

Vanillezucker, eine Prise Salz und Zitronenabrieb in die Milch geben und mit dem Mehl glatt rühren. Die Eier vorsichtig unterrühren. In einer Pfanne die Butter zerlaufen lassen und den Teig eingießen. Die Hitze reduzieren und einen Deckel darüber geben. Nach ca. 3 Minuten den Schmarrn wenden und wieder zugedeckt bei kleiner Hitze weiter anbraten. Mit Zucker bestreuen und nochmals wenden, damit er karamellisieren kann. Den Schmarrn in Streifen reißen und mit frischen Himbeeren bestreuen. Alles noch einmal kurz in der Pfanne schwenken und auf einem Teller mit Staubzucker bestreuen.

Dazu serviert man Zwetschkenröster (Pflaumenkompott).



Kirschkuchen

Zutaten:

250 g Zucker
5 Eidotter
2 EL Rum
2 EL Wasser
Zitronenschale
(von einer halben
Zitrone gerieben)

Zimt
6 Eiklar
100 g Mehl
1 Backpulver
100 g Weißes Mandelmehl
2 EL Maizena (Stärkemehl)
600 g Kirschen entsteint
Butter und Mehl für die Form
Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Zucker, Dotter, Wasser, Rum und Zimt sehr schaumig rühren. Eiklar mit Stärkemehl zu steifem Schnee schlagen. Gesiebttes Mehl, Backpulver und weißes Mandelmehl unter die Dottermasse heben, anschließend auch den Eischnee unterheben. Die Hälfte der Masse in einen gefetteten und bemehlten Tortenring füllen, mit Kirschen belegen und den restlichen Teig darüber geben. Im vorgeheizten Rohr bei mittlerer Hitze backen.

Nach dem Backen aus der Form nehmen und mit Staubzucker bestreuen.

Tipp von Magdalena Hauser: schmeckt mit gesüßter Schlagsahne einfach köstlich.

Notizen

Notizen

Notizen

Notizen



Stanglwirt

6353 Going am Wilden Kaiser, Tirol, Austria
Tel.: +43/(0)5358/2000 | Fax: DW-31 | daheim@stanglwirt.com

www.stanglwirt.com

