



Hüttenschmankerl Rezepte
für
Dahoam



LIEBE FREUNDE DES WINTERSPORTS!

Dieser Winter ist ganz speziell – so etwas haben wir alle noch nicht erlebt. Während die Berge in weißem Glanz erstrahlen und die Pisten perfekt präpariert sind, haben alle Hotels und Gastronomiebetriebe geschlossen und du kannst leider nicht bei uns sein.

Aus diesem Grund kannst du dir nun mit Rezepten von den beliebtesten Hüttengerichten ein wenig Winterstimmung in deine eigenen vier Wände zaubern.

Die Wirtin Karin Patterer aus Krimml tischt in ihrer Hütte traditionelle, geschmackige Gerichte auf. Sie hat die Lieblingsrezepte ihrer Gäste für dich aufgeschrieben.

Wir wünschen dir viel Freude beim Nachkochen und sind schon gespannt wie dir deine Gerichte gelingen.

Poste dein Foto auf facebook oder instagram mit dem Hashtag #wintersportsambassador.

Im nächsten Winter – vielleicht auch schon im Sommer – sehen wir uns dann wieder bei uns in den österreichischen Bergen!

Deine INTERSPORT Rentertainer



www.wintersportsambassador.com

Inhalt

Vorspeisen

Kaspressknödelsuppe
Speckknödelsuppe



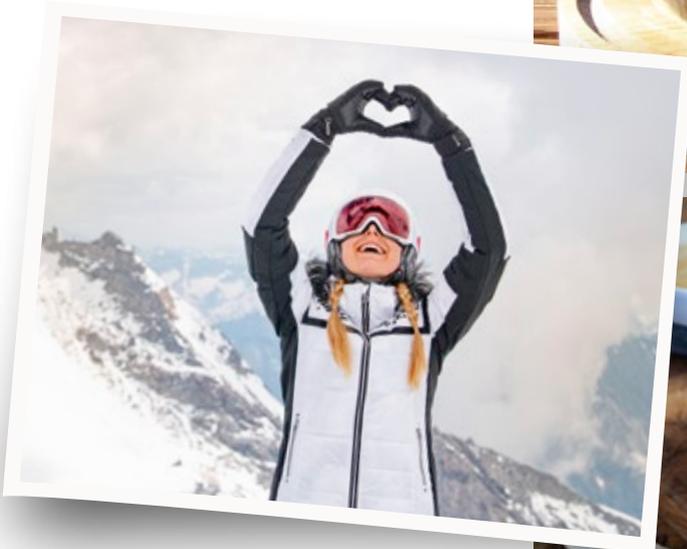
Herzhaftes

Käsespätzle
Tiroler Gröstl
Spinatknödel
Bauernbrot mit Aufstrich



Süßes

Kaiserschmarren
Apfelstrudel





Kaspressknödelsuppe



Zutaten für 4 Personen

500 g Kartoffel festkochend
250 g Käse würzig (zB. Bergkäse, Rass Käse oder Bier Käse)
200 g Mehl
4 Eier
1 Zwiebel
1 l Suppe
Petersilie
Salz, Pfeffer
Butterschmalz

Zubereitung:

1. Kartoffeln kochen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken (oder mit einer feinen Reibe reiben). Einige Stunden kaltstellen.
2. Kleingeschnittenen Käse, Zwiebel, Eier, Mehl zu den Kartoffeln geben, mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen und gut durchmischen. Der Teig darf nicht zu weich sein.
3. Aus der Masse mit feuchten Händen kleine Laibchen formen und in Butterschmalz goldgelb backen.

TIPP: Kaspressknödel können als Suppeneinlage oder zu Salat genossen werden.

Speckknödelsuppe



Zutaten für 4 Personen

500 g Knödelbrot
250 g Speck
250 g Jausenwurst
6 Eier
250 ml Milch
150 g Mehl
2 Zwiebel
½ Bund Petersilie
2 Karotten
½ Stange Lauch
1 l Suppe
Salz, Pfeffer
Schnittlauch

Zubereitung:

1. Speck, Jausenwurst und Zwiebel fein würfelig schneiden, dann in einer Pfanne anrösten, mit Milch löschen und die gehackte Petersilie dazu mischen.
2. Die Masse über das Knödelbrot gießen. Eier, Mehl, Salz und Pfeffer dazugeben, gut durchmischen und 15 Minuten ziehen lassen.
3. Anschließend mit feuchten Händen kleine Knödel formen.
4. Karotten und Lauch waschen und in feine Streifen schneiden. Das Gemüse mit der Suppe in einem Topf zum Kochen bringen. Die Knödel einlegen und 15 Minuten ziehen lassen. Schnittlauch waschen, fein hacken und in die Suppe einstreuen.

TIPP: Die Speckknödel können auch mit Sauerkraut oder warmen Krautsalat als Hauptspeise serviert werden.





Käsespätzle

Zutaten für 4 Personen

400 g Mehl griffig
300 g Käse (würzig)
6 Eier
250 ml Milch
2 Zwiebel
4 EL Mehl
Salz und Pfeffer
Schnittlauch und Petersilie zum
Garnieren
Butter, Öl

Zubereitung:

1. Mehl, Eier, Milch, Salz und Pfeffer zu einem zähen Teig verrühren. Ist der Teig zu fest kann man etwas warmes Wasser hinzufügen.
2. Mit dem Nockerl Hobel oder Spätzle Sieb den Teig in kochendes Salzwasser eintropfen. Wenn sie gar sind, in ein Sieb gießen und kalt abspülen.
3. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, Nockerl und Käse darin köcheln lassen, bis der Käse gut geschmolzen ist.
4. Eine Zwiebel fein hacken, die zweite Zwiebel in Ringe schneiden. Die gehackte Zwiebel in Butter anrösten und unter die Spätzle mengen. Die Zwiebel-Ringe mit Mehl stauben und in Öl goldbraun backen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und beim Anrichten über die Spätzle streuen. Dazu schmeckt am besten grüner Salat.

TIPP: Eine Mischung aus mehreren Käsesorten verbessert den Geschmack zum Beispiel Tiroler Graukäse, Bergkäse, Tilsiter.



Tiroler Gröstl



Zutaten für 4 Personen

800 g Kartoffel festkochend
300 g Speck
4 Eier
2 Zwiebel
Salz, Pfeffer
Kümmel, Majoran
Butter, Öl

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln kochen, schälen und kaltstellen.
2. Für das Gröstl Speck und Zwiebel fein würfeln und in heißem Fett anbraten. Dann die in Scheiben geschnittenen Kartoffel dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Majoran würzen und alles kross braten.
3. Für die Spiegeleier eine Pfanne erhitzen, Butter schmelzen lassen und die Spiegeleier braten. Dann die Spiegeleier mit dem Gröstl anrichten und servieren. Als Beilage passt mariniertes warmer Krautsalat oder grüner Salat.

TIPP: Ein Teil vom Speck kann durch gekochtes Rindfleisch ersetzt werden.





Spinatknödel

Zutaten für 4 Personen

- 350 g Blattspinat (frisch oder TK)
- 350 g Semmelwürfel
- je 1 Prise Salz, Pfeffer und Muskat
- 125 ml Milch
- 2 Eier
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Mehl
- 3 EL geriebener Parmesan
- 2 TL Butter

Zubereitung:

1. Zuerst den Spinat auftauen lassen und fein schneiden. Es kann auch frischer Spinat verwendet werden.
2. Nun Zwiebel und Knoblauch fein schneiden und in Butter glasig anbraten, auskühlen lassen.
3. Semmelwürfel mit Ei, Milch, Mehl, Spinat, Knoblauch, Zwiebel, Muskat und etwas Salz vermischen.
4. Die Masse kurz ziehen lassen. Mit nassen Händen Knödel formen. In leicht wallendes Salzwasser einlegen und ca. 15 min. köcheln lassen.
5. Spinatknödel mit brauner Butter (Butter abschmelzen bis sie braun ist) und geriebenem Parmesan bestreut servieren.

TIPP: Besonders gut werden Knödel, wenn sie im Dampfgarer zubereitet werden!



Bauernbrot mit Aufstrich



Zutaten für 1 Laib

500 g Roggenmehl (Typ 960)

500 g Weizenmehl Typ 480)

2 Pkg Trockenhefe

1/2 Pkg Brotgewürz

1 Teelöffel Salz

ca. 640 g lauwarmes Wasser

Aufstrich Kartoffelkäse

500 g Kartoffel vorwiegend

festkochend

200-250 ml Sauerrahm (Schmand)

1 Zwiebel, Schnittlauch

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Alle Zutaten für das Brot zu einem geschmeidigen Teig verkneten, zugedeckt an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen.
2. Aus dem Teig einen Brotlaib formen, mit Wasser bestreichen und im vorgeheizten Rohr (Ober und Unterhitze 200 Grad) ca. 45 Minuten gut durchbacken. Nach 10 Minuten Temperatur auf 180 Grad reduzieren. Test: den Laib aufheben und am Boden klopfen, wenn er hohl klingt ist er durch.
3. Für den Aufstrich Kartoffel kochen, schälen und mit der Gabel zerdrücken.
4. Klein gewürfelte Zwiebel, Schnittlauch und Sauerrahm (nach Bedarf) dazu mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.





Kaiserschmarren



Zutaten für 4 Personen

250 g Mehl
400 ml Milch (alternativ
Hafermilch)
4 Eier
2-6 EL Zucker
Salz, Zimt
ev. Rosinen
2 EL Butter

Zubereitung:

1. Eier vorsichtig aufschlagen, Dotter und Eiklar trennen. Eiklar mit einer Prise Salz zu einem steifen Schnee schlagen. In einer zweiten Schüssel die Dotter mit Zucker (je nach gewünschter Süße) und einer Prise Zimt mixen. Milch hinzufügen und gut durchrühren.
2. Mit einem Schneebesen das Mehl unter die Dottermischung rühren und zuletzt den Schnee unterheben. Wer mag kann eine Hand voll Rosinen zum Teig geben.
3. In einer beschichteten Pfanne Butter erhitzen und den Teig hinein geben. Auf mittlere Stufe zurückdrehen und warten, bis sich der Kaiserschmarren mit einem Pfannenwender lösen lässt. Schmarren wenden und mit einer Gabel oder dem Pfannenwender in viele kleine Stücke zerteilen. Ein Spritzer Kirschrum verleiht noch mehr Geschmack.
4. Mit Staubzucker garnieren. Dazu schmecken am besten Apfelmus, Zwetschgenröster oder Preiselbeermarmelade.

Apfelstrudel



Zutaten für den Strudelteig

250 g glattes Weizenmehl
140 ml lauwarmes Wasser
2 EL Öl, Prise Salz
100 g Butter zerlassen
(zum Bestreichen)

Für die Apfelfülle

1 kg säuerliche Äpfel (z.B.: Boskoop,
Idared oder Gravensteiner)
160 g Kristallzucker
Zitronensaft und Abrieb der Schale
einer Bio-Zitrone
6 cl Rum
ca. 80 g Rosinen
120 g Semmelbrösel
60 g Butter
½ Teelöffel Zimt
Staubzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben und in den entstandenen Hügel eine Mulde drücken. Jetzt Wasser, Öl und Salz in die Mulde geben und mit den Fingern von innen langsam verrühren. Dabei immer mehr vom Mehl untermischen.
2. Teig kneten bis er glatt ist und zu einer Kugel formen. Auf einen bemehlten Teller legen, mit Öl einstreichen und mit Frischhaltefolie zudecken. Ca. 1 Stunde an einem kühlen Ort rasten lassen.
3. Für die Fülle Äpfel waschen, schälen, entkernen, vierteln und in feine Scheiben schneiden. Mit Zucker, Zimt, Zitronensaft, Rosinen und Rum in einer Schüssel gut vermischen. Ca. 15 Minuten stehen lassen und den entstandenen Saft abgießen. In der Zwischenzeit die Brösel in der Butter braun rösten.
4. Teig auf bemehltem Küchentuch ausrollen und dünn zu einem Rechteck (etwa 70 x 50 cm) ausziehen. Dazu am besten mit bemehlten Handrücken unter den Teig greifen und mit der anderen Hand ziehen. Den Teig mit Butter beträufeln und auf 2/3 der Fläche Brösel und Äpfel verteilen. Dabei die Ränder (ca. 5 cm) frei lassen. Links und rechts die frei gelassenen Teigränder nach innen klappen.
5. Den Teig mithilfe des Tuches, beginnend von dem unteren Drittel mit der Apfelfüllung, aufrollen. Das Tuch auch dazu verwenden den Strudel auf das Backblech mit Backpapier zu heben. Dabei das Teigende nach unten schauen lassen. Mit Butter bestreichen und im Backrohr bei 180 Grad goldbraun backen (ca. 30-40 Minuten). Nach Belieben portionieren, mit Staubzucker bestreuen und mit Vanillesauce servieren





www.wintersportsambassador.com

