



Kaiserschmarren

Für 2 Personen

4 Eier
30 g Zucker
1/4 l Milch
120 g Mehl
Salz
50 g Butter
30 g Rosinen
Staubzucker zum
Bestreuen

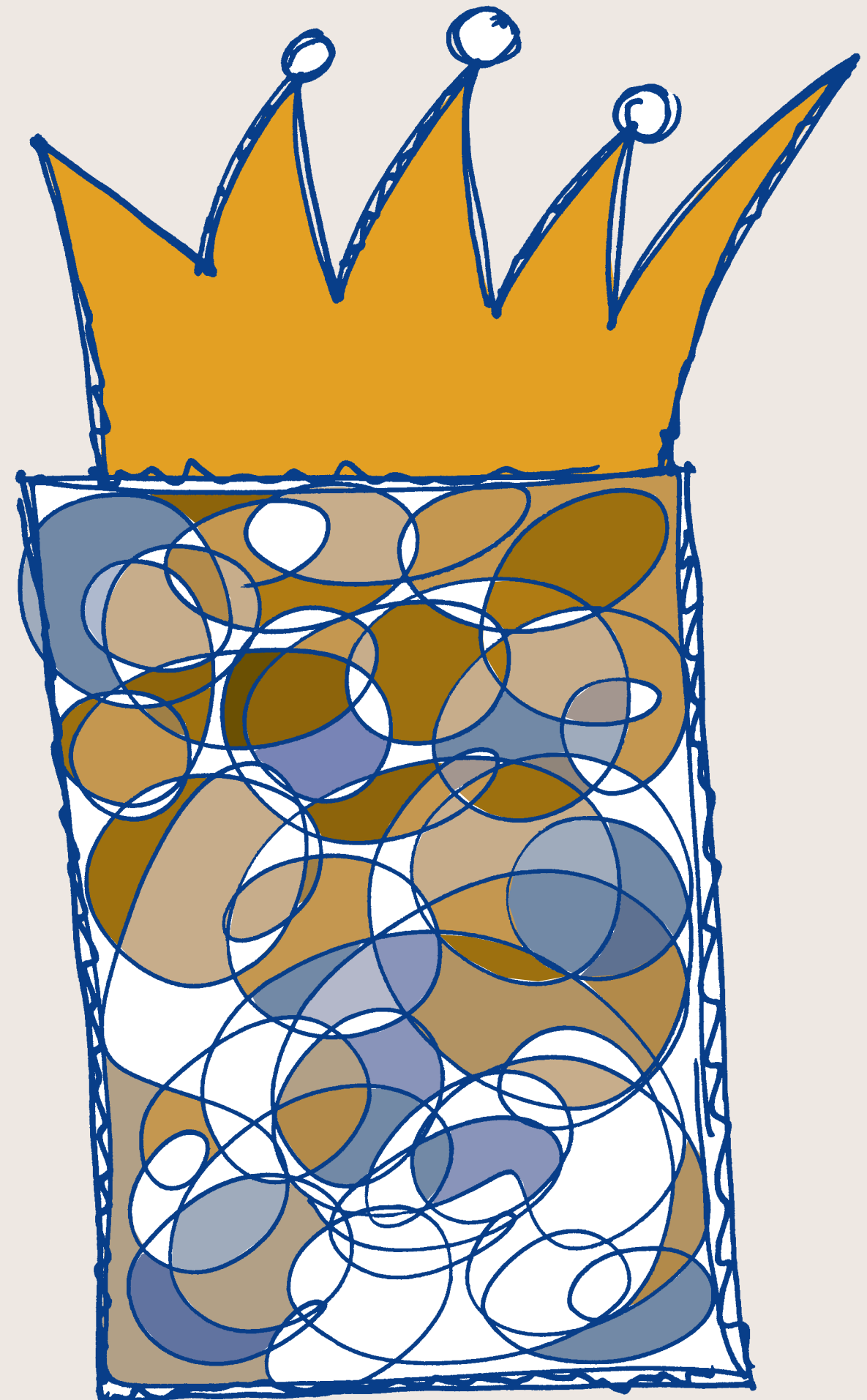
KAISERSCHMARREN

- 1 Milch und Mehl zu einem glatten Teig verrühren.
- 2 Etwas Salz und den Zucker dazugeben.
- 3 Eidotter einrühren.
- 4 Eiklar aufschlagen und unter die Masse heben.
- 5 In einer Pfanne mit etwas Butter die Masse einfüllen.
- 6 Rosinen beimengen und im Rohr ca. 10 Minuten bei 180 °C backen.
- 7 Den Schmarren aus dem Rohr nehmen und in kleine Stücke schneiden.
- 8 Etwas Zucker begeben und karamellisieren. Kurz durchschwenken, mit Staubzucker bestreuen und servieren.

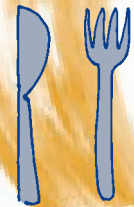
UNSER TIPP:

Dazu serviert man Zwetschkenröster oder ein anderes Fruchtkompott.

Siegfried Kröpfl
Hotel Imperial



HAUBEN
KÜCHE



ZUM BEISL-PREIS

5-EURO-REZEPTE
VON ÖSTERREICHS BESTEN KÖCHEN

2 Euro
für das
neunerHAUS

KRENN

Bärlauchrisotto

Für 2 Personen

- 120 g Risottoreis
- 2 EL Zwiebeln, fein gewürfelt
- Pflanzenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Lorbeerblatt
- Salz
- Pfeffer (aus der Mühle)
- frischer Bärlauch
- Butterflocken
- 450 ml leichte Hühnersuppe

BÄRLAUCHRISOTTO

- 1 Zwiebeln in etwas Öl anschwitzen, den gewaschenen Reis hineinstreuen und schwenken, bis er glasig wird. Mit Pfeffer, Salz, Lorbeerblatt und der Knoblauchzehe würzen.
- 2 Mit etwas Hühnersuppe ablöschen und unter ständigem Schwenken dünsten lassen. Immer wieder mit heißer Hühnersuppe aufgießen, sobald die Flüssigkeit verkocht ist.
- 3 Abschließend den zuvor blanchierten und fein pürierten Bärlauch und die Butterflocken unter das Risotto rühren.

UNSER TIPP:

Bärlauchrisotto kann man auch als Beilage servieren. Zur geschmacklichen Vollendung jedes Risottogerichtes empfehle ich Ihnen nicht nur Bärlauch, sondern auch die Verwendung von verschiedensten frischen Kräutern oder Gemüsepürees (Tomaten, Lauch, Basilikum, Avocado, Jungzwiebel usw.) sowie von Gewürzen und Extrazutaten (Safran, grüne oder rote Tomatenwürfel etc.).

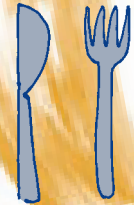
Experimentieren Sie mit Ihren Lieblingsgewürzen!

Sie sollten darauf achten, dass Sie ein Gefäß verwenden, in dem sich der Reis schwenken lässt. Nur so lässt sich das Umrühren vermeiden, das dazu führt, dass der Reis klebrig und patzig wird.

*Thomas M. Walkensteiner
Hotel Schloss Fuschl*



HAUBEN
KÜCHE



ZUM BEISL-PREIS

5-EURO-REZEPTE
VON ÖSTERREICHS BESTEN KÖCHEN



KRENN

Saurüssel-Gulasch mit Kichererbsen

Für 2 Personen

350 g Saurüssel
Pfefferkörner
Lorbeerblatt
Essig
300 g Tomaten
40 g Butter
6 Schalotten
2 Knoblauchzehen
1/8 l Weißwein
1/8 l Hühnersuppe
10 g Petersilie
1 EL Tomatenpüree
30 g Butter
Salz
Pfeffer (aus der Mühle)
Ziegenhartkäse

Kichererbsenpüree

300 g Kichererbsen
100 g Butter
80 g Milch
Salz, Pfeffer

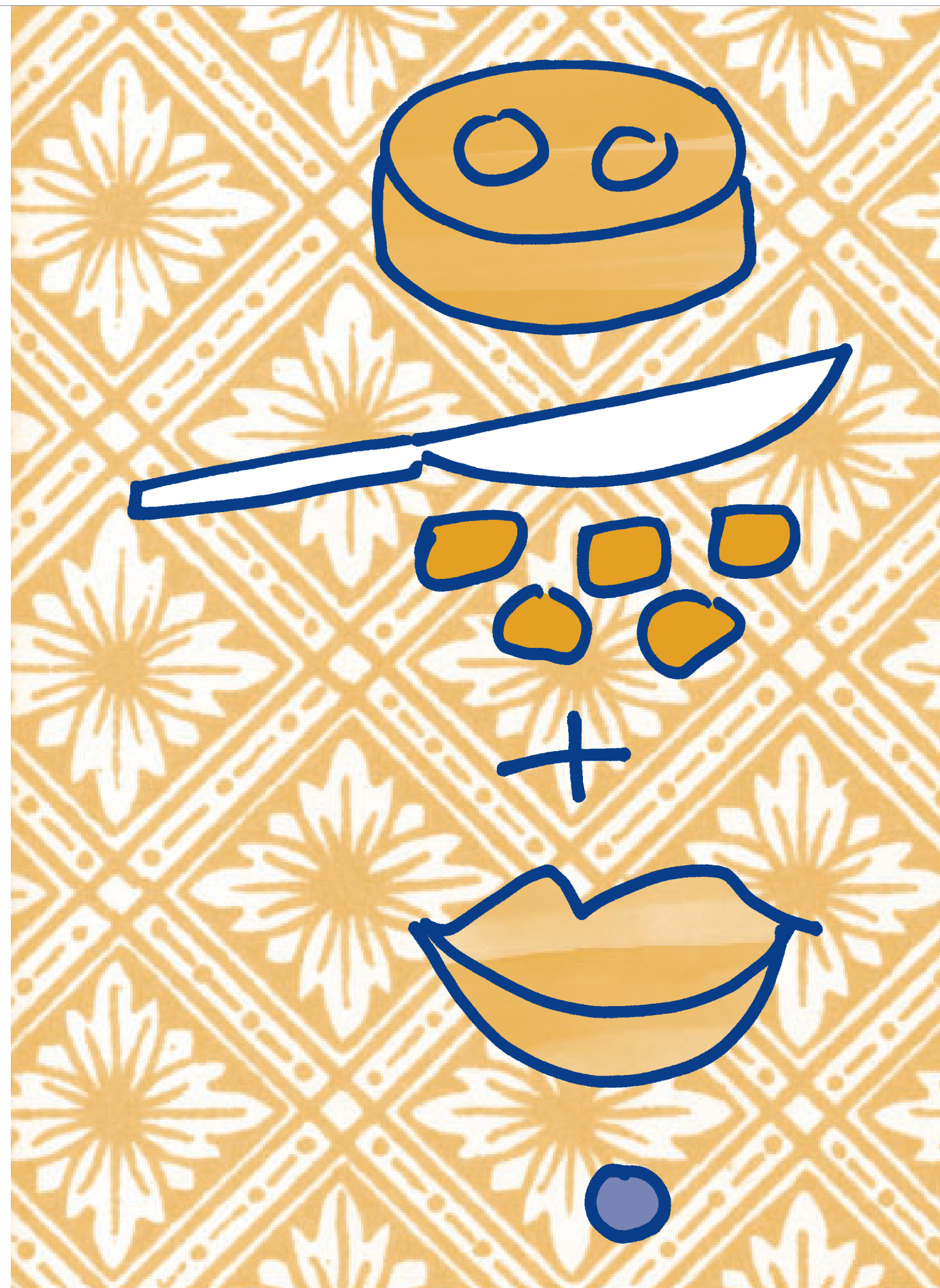
SAURÜSSEL-GULASCH MIT KICHERERBSEN

- 1 Saurüssel in Salzwasser mit Pfefferkörnern, Lorbeerblatt und einem Spritzer Essig kochen und abkühlen lassen. In dünne Scheiben schneiden.
- 2 Von den Tomaten die Haut einschneiden, 5 Sekunden in kochendes Wasser einlegen und sofort in kaltes Wasser umlegen. Die Haut abziehen, halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
- 3 In einer Kasserolle Butter aufschäumen, die in Spalten geschnittenen Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen, Tomatenpüree mitrösten und mit dem Weißwein ablöschen, mit Hühnersuppe aufgießen. Kalte Butter rasch einarbeiten und abschmecken.
- 4 Den fein geschnittenen Saurüssel, die in Würfel geschnittenen Tomaten und die grob gehackte Petersilie hinzufügen.
- 5 Pikant abschmecken, anrichten und etwas Käse darüber hobeln.

KICHERERBSENPÜREE

- 1 Die Kichererbsen am Vortag in kaltes Wasser einlegen. Mit frischem, kaltem Wasser aufstellen und kochen, bis sie weich sind.
- 2 Im heißen Zustand mixen und die kalte Butter einarbeiten. Mit heißer Milch zur gewünschten Konsistenz verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Familie Eselböck
Hotel-Restaurant Taubenkobel



HAUBEN
KÜCHE



ZUM BEISL-PREIS

5-EURO-REZEPTE
VON ÖSTERREICHS BESTEN KÖCHEN

2 Euro
für das
neunerHAUS

KRENN

Schafstopfenknödel

Für 2 Personen

200 g Brösel
25 g Butter
25 g Mehl
80 g Fetakäse
1/4 l Milch
2 Eier
30 g Lauch
20 g Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
etwas braune Butter

SCHAFSTOPFENKNÖDEL

- 1 Butter aufschäumen lassen, Mehl begeben und leicht durchrösten lassen.
- 2 Die Zwiebeln, Knoblauch und Lauch begeben.
- 3 Brösel in eine Schüssel geben, Einbrenn, geriebenen Fetakäse, Eier und lauwarme Milch begeben und alles gut verrühren.
- 4 Knödel formen und im Salzwasser kochen.
- 5 Mit brauner Butter und geraspelttem Fetakäse servieren.

UNSER TIPP:

Servieren Sie die Knödel auf Kohlgemüse oder glaciertem Zwiebel. Garnieren Sie die Knödel mit frittiertem Lauch.

Thomas Grander
Grander Restaurant



HAUBEN
KÜCHE



ZUM BEISL-PREIS

5-EURO-REZEPTE
VON ÖSTERREICHS BESTEN KÖCHEN

2 Euro
für das
neunerHAUS

KRENN