

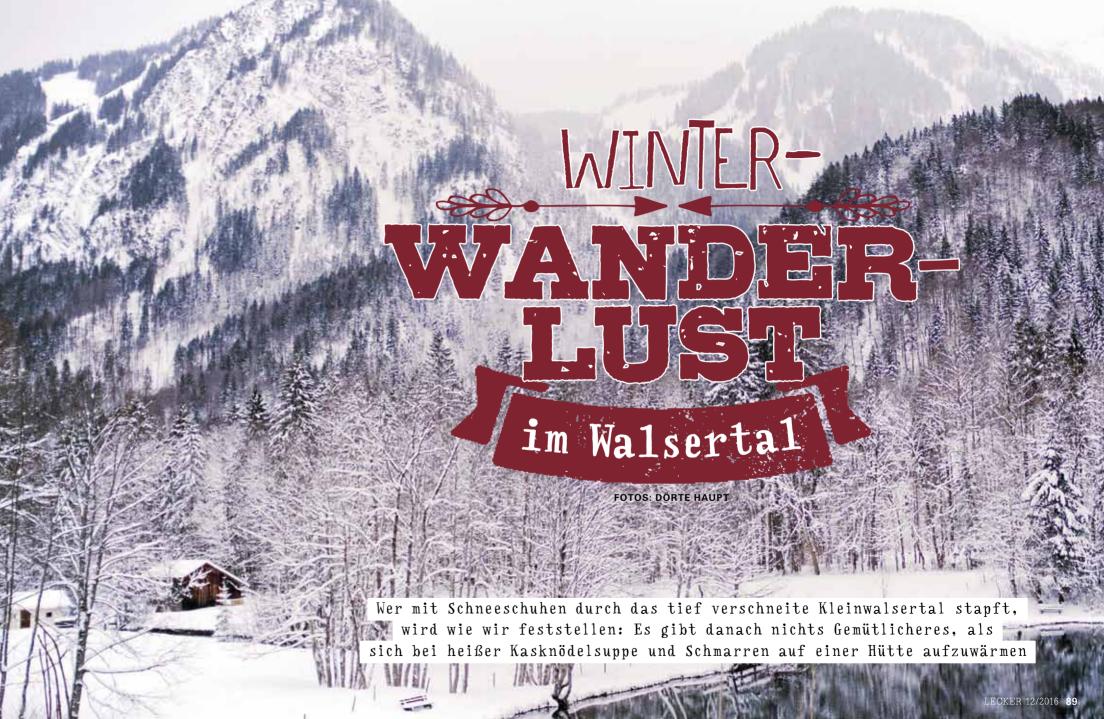






Drei Tage waren LECKER-Fotografin Dörte Haupt (hinter der Kamera) und Redakteurin Vera Vaelske (mit pinker Mütze) im Vorarlberg unterwegs









KASKNÖDEL-SUPPE

Auf der Hütte kann man Knödel als Suppe oder mit Kraut bestellen. Wir servieren die Walser Leckerei in der klaren Brühe vom Siedfleisch (s. Seite 95)

ca. 50 Minuten + ca. 45 Minuten Wartezeit nicht so schwer
Portion ca. 1,60 € Portion ca. 580 kcal · E 33 g · F 28 g · KH 44 g

Zutaten für 4 Personen:

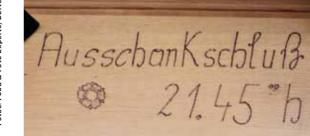
- 6 Brötchen (2-3 Tage alt)
 1/4 l Milch 1 Zwiebel
- 1 EL Butter 1 Bund Schnitt-
- lauch 100 g Bergkäse (Stück)
- 3 Eier (Gr. M) Salz, Pfeffer
 - evtl. Semmelbrösel
 1 l Rinderbrühe

(s. Rezept Siedfleisch; oder Glas)

- Brötchen in kleine Würfel schneiden. Milch erwärmen, über die Brötchenwürfel gießen und ca. 30 Minuten einweichen.
- Zwiebel schälen, fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel darin andünsten, aber nicht bräunen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Käse grob reiben.

- 3 Zwiebel, Schnittlauch, Eier und Käse zu den Brötchen geben. Alles gut verkneten und mit 1 TL Salz und ½ TL Pfeffer würzen. Ist der Teig sehr weich, noch etwas Semmelbrösel unterkneten. Teig ca. 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen.
- 4 Aus demTeig mit angefeuchteten Händen 12 Knödel formen, dabei den Teig fest zusammendrücken. In einem weitenTopf reichlich Salzwasser aufkochen. Knödel ins kochende Wasser geben und bei schwacher bis mittlerer Hitze 15–20 Minuten ziehen lassen. Wenn die Knödel an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle herausheben.
- 5 Brühe aufkochen, abschmecken. Knödel in Suppenschüsseln mit heißer Brühe anrichten. Eventuell noch mit Schnittlauch bestreuen.









JAUSE

Einkehr zur "Brettljause": Die kräftige Brotmahlzeit mit kalten Köstlichkeiten ist ein beliebter Hüttenschmaus

Auf eine Walser Jausenplatte für 2 hungrige Wanderer gehören rohe Zwiebel (in feine Ringe gehobelt), Kaminwurzen oder Landjäger, ein paar Scheiben Wurstaufschnitt (z. B. Walser Ring oder Salami), Walser Romadur und Bergkäse (z. B. mittelalt, 6 Monate gereift), Butter, Gewürzgurken, mittelscharfer Senf und Bauernbrot. Je nach Jahreszeit schmecken auch Apfelspalten oder Radieschen dazu.

Walser Sie ur





Der Weg ist das Ziel. Oder doch das leckere Hüttenessen?



1/1 Anzeige Kunde





94 lecker.de



SIEDFLEISCH

mit Speckbohnen und Salzkartoffeln

Gekochtes Rindfleisch ist nur so gut wie die Brühe, in der es gart. Und diese hier wird mit ganz viel Liebe gemacht. Wichtig dabei für die goldbraune Farbe: Die Zwiebelhälfte dunkel anrösten

ca. 3 ¼ Stunden nicht so schwer Portion ca. 2,70 € Portion ca. 690 kcal · E 48 g · F 35 g · KH 40 g

Zutaten für 6 Personen:

1,2 kg Rinderbrust 200 g Rinderknochen 1 große Zwiebel 1 Bund Suppengrün 1 Lorbeerblatt 2 Gewürznelken Salz, Muskat, Pfeffer

5 Pfefferkörner 1,5 kg festkochende Kartoffeln 1 kg TK-grüne-Bohnen 100 g geräucherter durchwachsener Speck 1 EL Öl

50 g frischer Meerrettich

- $oldsymbol{1}$ Fleisch und Knochen abspülen, trocken tupfen. Zwiebel mit Schale halbieren und in einer Pfanne ohne Fett ca. 5 Minuten auf der Schnittfläche dunkel anrösten, Suppengrün putzen bzw. schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden.
- Z Für eine klare Brühe Fleisch und Knochen in einem großen Topf mit Wasser bedecken, kurz aufkochen und abgießen. Fleisch und Knochen erst heiß und dann kalt waschen. Wieder in den Topf geben und 3 I Wasser zugießen. Zwiebel, Lorbeer, Nelken, 2 TL Salz und Pfefferkörner zugeben, aufkochen und dann bei mittlerer bis schwacher Hitze ca. 21/2 Stunden kö-
- cheln. Ab und zu mit einer Schaumkelle den entstehenden Schaum (Trübstoffe) abschöpfen. Suppengrün ca. 45 Minuten vor Garzeitende zugeben.
- 3 Kartoffeln schälen, waschen und zugedeckt in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Fleisch aus der Brühe heben. Brühe mit Muskat abschmecken. durch ein feines Sieb gießen. Für die Knödelsuppe ca. 1 l. für die Krautkrapfen ca. 150 ml abmessen. Fleisch aufschneiden und in übriger Brühe warm halten.
- 4 Gefrorene Bohnen in kochendes Salzwasser geben, aufkochen und ca. 8 Minuten garen. Speck würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Speck darin knusprig braten. Bohnen abgießen, abschrecken und zum Speck in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln abgießen. Alles anrichten. Meerrettich schälen, über das Fleisch reiben.



LECKER 12/2016 95

KRAUTKRAPFEN mit Apfelmus

Ebenfalls ein traditionelles Gericht aus dem Kleinwalsertal: Zu den Röllchen aus dünn ausgewalztem Nudelteig sind reichlich braun gebratene Zwiebeln und das hausgemachte Apfelmus ein Muss

ca. 2 Stunden nicht so schwer Portion ca. 1,40 € Portion ca. 760 kcal · E 32 g · F 28 g · KH 90 g

Zutaten für 6 Personen:

 $500 \, \text{g} + \text{etwas Mehl}$ 5 Eier (Gr. M) Salz. Zucker, gemahlener Kümmel, Pfeffer, Zimt

1 EL Öl

2 Dosen (à 580 ml) Sauerkraut 4 Zwiebeln

500 g Schweinenacken

(ohne Knochen) 7 EL Butterschmalz 150 ml Rinderbrühe

(s. Rezept Siedfleisch Seite 95: ersatzweise 150 ml Wasser und 1 TL Instantgemüsebrühe) 1 kg Äpfel (z. B. Boskop) 1/8 l Apfelsaft

½ Bund glatte Petersilie

Frischhaltefolie

500 g Mehl, Eier, 1 Prise Salz, 3 EL Wasser und Öl mit den Knethaken des Rührgerätes zum alatten Teia verkneten. In 3 Stücke teilen, jeweils in Folie wickeln, ca. 30 Minuten kalt stellen.

- 2 Sauerkraut in einem Sieb abtropfen lassen, eventuell noch etwas ausdrücken. 1 Zwiebel schälen und fein würfeln. Fleisch waschen, trocken tupfen, in sehr kleine Würfel schneiden.
- 3 2 EL Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Fleisch darin braun braten. Zwiebelwürfel kurz mitbraten. Sauerkraut und 1 EL Zucker zugeben, unter Rühren ca. 5 Minuten schmoren. Mit 1/2 TL Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken. Sauerkrautmix vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- 4 Teigstücke einzeln auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen (ca. 50 x 20 cm). Je 1/3 vom Sauerkrautmix als Streifen auf den Teigstücken verteilen und von der langen Seite her zu je 1 Rolle aufrollen. Jede Rolle in 6 gleich große Stücke (ca. 8 cm breit) schneiden.
- 5 3 EL Butterschmalz in einem Topf (ca. 22 cm Ø, ca. 10 cm

- hoch) schmelzen. Die Teigstücke mit einer Schnittfläche nach unten dicht an dicht in den Topf setzen und ca. 2 Minuten anbraten. Mit 150 ml Brühe ablöschen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 45 Minuten garen.
- Für das Apfelmus Äpfel schälen. vierteln, entkernen und klein schneiden. Mit Apfelsaft und 2 EL Zucker in einem Topf zugedeckt aufkochen. Bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten köcheln, bis die Äpfel zerfallen sind. Mit Zimt abschmecken.
- 3 Zwiebeln schälen und in feine Ringe hobeln oder schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen, fein hacken, 2 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Zwiebelringe darin goldbraun rösten. Mit Salz würzen, vom Herd nehmen und mit Petersilie mischen. Auf den Krautkrapfen verteilen. Apfelmus dazu reichen.





Wer wie Redakteurin Vera (links) und Fotografin Dörte mehrere Stunden in Schneeschuhen unterwegs war, darf sich getrost durch den Hüttenschmaus futtern





BIRNEN- LECCHMARREN

ca. 40 Minuten einfach Portion ca. 70 ct
Portion ca. 460 kcal · E 12 g · F 15 g · KH 65 g

Zutaten für 4 Personen:

 $\frac{\text{3 Eier (Gr. M)}}{\text{Vanillezucker}}$

6 EL + 150 ml Milch 150 g Mehl

1 Msp. Backpulver

2 EL Rosinen

3 EL Zucker

(à ca. 120 g; z.B. Williams Christ)

2 EL Butterschmalz

2 EL Butter

Puderzucker zum Bestäuben 100 g Preiselbeeren (Glas)

1 Eier trennen. Eigelb, Vanillezucker, 1 Prise Salz und 6 EL Milch verquirlen. Mehl und Backpulver mischen. Nach und nach mit 150 ml Milch unter die Eigelbmischung rühren. Rosinen unterrühren. Teig ca. 10 Minuten quellen lassen. Eiweiß steif schlagen, dabei 1 EL Zucker einrieseln lassen. Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

- 2 Birnen schälen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Hälfte Birnen darin kurz andünsten. Hälfte des Teiges darübergießen und bei schwacher Hitze goldbraun braten.
- 3 Teig vierteln, wenden, mit zwei Gabeln in Stücke reißen und wieder wenden. 1 EL Butter in Stückchen und 1 EL Zucker zufügen und ebenfalls goldbraun braten. Warm stellen. Übrige Birnen, Teig, Butter und Zucker ebenso backen. Mit Puderzucker bestäuben und Preiselbeeren dazu reichen.



Bei zwei Metern Neuschnee und Sturm freut man sich über jede zusätzliche Klamottenschicht







ARAK EL MASSAYA E-MAIL: MASSAYA@MASSAYA.COM

massaya.com

BLOOMINGVILLE TEL.: 00 45/96 26 46 45 bloomingville.com

BLV BUCHVERLAG GMBH & CO. KG TEL.: 0 89/1 20 21 20

TEL.: 0 89/1 20 21 20 blvverlag.de

BOLSIUS DEUTSCHLAND GMBH TEL.: 02 01/3 30 10

bolsius.com Brandstätter verlag –

CHRISTIAN BRANDSTÄTTER VERLAG GMBH & CO KG TEL.: 00 43/1 51 21 54 30

brandstaetterverlag.com

CASAGENT TEL.: 00 45/49 13 80 05 casagent.eu

CHRISTIAN VERLAG – GERANOVA BRUCKMANN VERLAGSHAUS GMBH TEL.: 0 89/1 30 69 90

verlagshaus.de

D&T DESIGN HAMBURG GMBH TEL.: 0 41 85/7 08 68 84

dtdesign.de

DEPOT – GRIES DECO COMPANY GMBH TEL.: 08 00/4 00 31 10

depot-online.de

DOMAINE DE FONDRECHE TEL.: 00 33/4 90 69 61 42

fondreche.com

DONKEY PRODUCTS GMBH & CO. KG TEL.: 0 40/22 62 23 50

> donkey-products.com EDEL AG

TEL.: 0 40/89 08 50 **edel.com**

HERRNHUTER STERNE GMBH TEL.: 03 58 73/36 40

herrnhuter-sterne.de

HÖLKER VERLAG – COPPENRATH VERLAG GMBH & CO. KG TEL.: 02 51/41 41 10

hoelker-verlag.de

HOUSE DOCTOR TEL.: 00 45/97 25 27 14 housedoctor.dk

IB LAURSEN APS TEL.: 00 45/75 42 43 00 iblaursen.dk JONATHAN ADLER
E-MAIL: CUSTOMERSERVICE@
JONATHANADLER.COM

jonathanadler.com

JOSEF FARTHOFER – DESTILLERIE FARTHOFEF TEL.: 00 43/7 47 55 36 74

destillerie-farthofer.at

HOLGER KOCH WEINE TEL: 0 76 62/91 22 58

weingut-holger-koch.de

MADAM STOLTZ TEL: 00 45/38 79 33 41 madamstoltz.dk

MAISON DE VACANCES E-MAIL: INFO@ MAISONDEVACANCES.COM

maisondevacances.com

MAIRISCH VERLAG TEL: 0 40/68 89 67 55 mairisch.de

MAXWELL & WILLIAMS -DESIGNER HOMEWARE DISTRIBUTION GMBH TEL.: 0 29 92/98 12 44

maxwellandwilliams.de

NACHTMANN GMBH TEL.: 0 96 02/3 00 nachtmann.com

NORDAL A/S TEL.: 00 45/75 65 95 65 nordal.eu

NORMANN COPENHAGEN APS TEL.: 00 45/35 55 44 59

normann-copenhagen.com

THE KRAKEN BLACK SPICED RUM E-MAIL: INFO@KRAKENRUM.COM krakenrum.com

WEINGUT GABEL – OLIVER UND WOLFGANG GABEL GBR TEL.: 0 63 53/74 62

weingut-gabel.de

WEINGUT HÖRNER – REINHOLD U. THOMAS, HAINBACHHOF GBR TEL.: 0 63 47/88 14

hoerner-wein.de

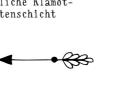
WEINGUT VON WINNING TEL.: 0 63 26/96 68 70

von-winning.de

ZS VERLAG GMBH TEL.: 0 89/54 82 51 50 zs-verlag.com

1BH 2 51 50









- 1 Mehl und Milch zu einem glatten Teig verrühren. Eier und Salz unterrühren. Teig mindestens 10 Minuten quellen lassen.
- 2 Spinat verlesen, waschen und trocken schütteln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. 50 g Butter in einem Topf schmelzen, Zwiebel und Knoblauch darin ca. 5 Minuten glasig andünsten. Spinat dazugeben und im geschlossenen Topf zusammenfallen lassen. Mit Salz und Muskat würzen. Tomaten waschen, vierteln und unter den Spinat heben. COMTÉ grob raspeln.
- 3 Ca. ½ EL Butter portionsweise in einer Pfanne (ca. 24 cm Ø) erhitzen und ca.

- 1/4 Pfannkuchenteig darin verteilen. Von beiden Seiten je ca. 2 Minuten braten. Mit übriger Butter und restlichem Teig genauso verfahren.
- 4 Pfannkuchen mit ca. 1/5 COMTÉ
 bestreuen. Spinatmischung darauf
 verteilen und zu Röllchen wickeln.
 Röllchen dritteln und in eine
 gefettete Auflaufform stellen.
 Mit übrigem COMTÉ
 bestreuen. Im vorgeheizten Backofen
 (E-Herd: 200 °C/
 Umluft: 175 °C/Gas:
 s. Hersteller) ca. 25
 Minuten überbacken.
 Sofort servieren.