

Das Gasthaus zum Göller:

Schmankerln im Österreichischen Freilichtmuseum Stübing

Das Österreichische Freilichtmuseum ist mehr als eine Sammlung bäuerlicher Architektur; hier soll auch Handwerk, Lebensform, Brauchtum und eben auch Kulinarik am Lande vermittelt werden. Das Gasthaus zum Göller stand ursprünglich am Lahnsattel zwischen dem Mürztal und dem Mariazellerland und stellt auch im Freilichtmuseum einen Treffpunkt für bodenständige Küche und Geselligkeit dar. Die Küchenchefin des Gasthauses, Andrea Glettler, stellt hier ein paar bei den Besuchern des Museums sehr beliebte Speisen vor.

Alle Rezepte für 4 Portionen.

Wiesenkräuterrahmsuppe mit Bröselknödeln

Zutaten für die Suppe:

120 g Wiesenkräuter
(Brennnessel, Löwenzahn,
Schafgarbe, Kresse etc.)
500 ml Gemüsesuppe
100 ml Süßrahm
50 g Butter
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Petersilie

Zutaten für Bröselknödel:

100 g Semmelbrösel
4 EL Milch
30g Butter
1 EL Mehl
1 Ei
Salz, Pfeffer Muskatnuss

Zubereitung Suppe:

Kräuter hacken und in Butter andünsten, mit Gemüsesuppe aufgießen und kurz durchkochen. Süßrahm zugeben und mit Salz, Pfeffer u. Muskatnuss abschmecken, mit Maisstärke binden und kurz nochmal aufkochen.

Zubereitung Knödel:

Brösel mit der Milch vermischen, Butter und Ei schaumig rühren. Semmelbrösel mit Salz und Muskat würzen, Mehl beimengen und mit der Butter-Ei-Mischung vermischen, 10 min. rasten lassen.

Durchkneten, Knödel formen und in Salzwasser ca. 5 min. auf kleiner Stufe kochen.



Schwammerlrahmsuppe mit Heidensterz

Zutaten für die Suppe:

500 g Eierschwammerl
oder Pilze
60 ml Öl
1 Zwiebel, fein geschnitten
Petersilie
250 ml Süßrahm
250 ml Gemüsesuppe
Salz

Zubereitung Suppe:

Öl erhitzen, Zwiebel und Schwammerl rösten, mit Salz würzen und dünsten lassen.

Gemüsesuppe und Sahne beifügen kurz köcheln lassen, mit Maisstärke binden und kurz aufkochen lassen. Petersilie zum Garnieren.

Zutaten für Sterz:

650 ml Wasser
300 g Heidenmehl
2 EL Schmalz
Salz
Grammelschmalz zum
Abschmalzen

Zubereitung Sterz:

Wasser mit Salz und Schmalz aufkochen, Heidenmehl in einer Pfanne leicht erhitzen, das Mehl langsam mit dem heißen Wasser aufgießen und dabei rühren, bis sich gleichmäßig kleine Klumpen bilden, zur Seite stellen und ca. 20 min ausdünsten lassen.

Vor dem Servieren mit heißem Grammelschmalz abschmalzen.





Knödelteller: Erdäpfel, Grammel und Spinat

Zutaten Erdäpfelknödel:

500 g Erdäpfel gekocht
2 EL Mehl
3 EL Grieß
Salz
2 EL Butter 1 Ei

Zutaten für Grammelknödelfülle:

200 g Grammeln
80 g Zwiebel,
fein geschnitten
1 EL Öl
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer

Zutaten Spinatknödel:

350 g Semmelwürfel
750 g Spinat
2 EL Mehl
1 Zwiebel fein geschnitten
2 Eier
125 ml Milch
1 TL Butter zum Rösten

Erdäpfelknödel:

Erdäpfel pressen, Butter zerlassen und alle Zutaten vermengen.

Knödel formen und im nicht kochenden Salzwasser ziehen lassen.

Grammelknödel:

Teig wie von Kartoffelknödel.

Für die Fülle das Öl erhitzen, Zwiebel rösten, Grammel hacken, Zwiebel Salz und Pfeffer untermengen und Kugeln formen. Grammelkugeln mit Kartoffelteig umhüllen und im siedenden Salzwasser ca. 6 min. schwach wallend kochen und danach noch ca. 6 min. ziehen lassen.

Spinatknödel:

Spinat schneiden. Zwiebel in Butter glasig andünsten.

Semmelwürfel mit Ei, Milch, Spinat angerösteten Zwiebel und Salz vermischen.

Mehl zur Masse geben und mit nassen Händen Knödel formen.

Knödel in kochendes Wasser legen und ca. 15 min. ziehen lassen.

In guter Rindssuppe oder mit Salat servieren.

Hirschgulasch

Zutaten:

1 kg Hirschfleisch
4 Stk. Zwiebel, geschnitten
3 EL Öl
2 Stk Lorbeerblätter
1 EL Wildgewürz (je nach Belieben fein vermahlen: Kümmel, Thymian, Rosmarin, Liebstöckl, Piment, Gewürznelken, Wacholderbeeren, Kardamom)
250 ml Rotwein
500 ml Rindsuppe
Salz, Pfeffer
1 TL Zucker
1 EL Paradeismark

Zubereitung:

Zwiebel würfeln.

Fleisch in Würfel schneiden und mit Wildgewürz bestreuen und vermengen.

Öl im Topf erhitzen, Zwiebel und Fleisch anbraten, mit Rotwein ablöschen und mit Rindsuppe aufgießen, Tomatenmark einrühren, Zucker und Lorbeerblätter hinzufügen und ca. 90 min bei leichter Hitze und zugedeckt schmoren lassen, bis das Fleisch zart ist. Hin und wieder umrühren.

Danach Fleisch aus der Sauce nehmen, mit Maisstärke binden, kurz aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und Fleisch wieder dazugeben.

Als Beilage empfehlen sich Semmelknödeln oder Nockerln.

Topfenknödel

Zutaten:

250 g Topfen
1 Ei
2 EL Butter (weich)
70 g Hartweizengrieß
2 EL Semmelbrösel
Salz (für Wasser)
30 g Semmelbrösel (zum Wälzen)

Zubereitung:

Für die Knödel Topfen, Ei, Grieß, Semmelbrösel und Butter in einer Schüssel zu einem Teig vermengen, Teig ca. 30 min im Kühlschrank rasten lassen.

Aus dem Teig gleichmäßige Knödel formen und im gesalzenen Wasser bei mittlerer Hitze ca. 7 Min. köcheln.

Brösel in einer Pfanne ohne Öl goldbraun rösten und Knödel damit bestreuen. Sehr gut passt dazu Zwetschenröster.

