Herdgeschichten

Die Bezirkskammer Liezen hatte vor mehr als 20 Jahren die erste Auflage eines Kochbuchs aus dem Raum Ennstal/Ausseerland herausgegeben. Seit Jahren vergriffen, hat sich ein Team von Bäurinnen rund um Landesbäurin Viktoria Brandner um die Überarbeitung und Wiederauflage dieser regionalen kulinarischen Visitenkarte angenommen. Geordnet nach Anlässen und Saison gibt die Sammlung von Rezepten auch ein schönes Bild der traditionellen obersteirischen Küche, die im Gegensatz zur oststeirischen Kochlandschaft der Ofenküche durch die vorwiegende Verwendung des Herds geprägt wurde. Erläuterungen zu Brauchtum und typischen Lebensmitteln wie z.B. dem Steirerkäse ergänzen das Buch. Durchwegs in den Zutaten einfach gehalten sind die Rezepte leicht nachzukochen und zeigen die Bedeutung der Qualität der verwendeten Grundzutaten auf. Ein kulturell-kulinarisches Schmankerlbuch rund um lebendiges Brauchtum!

„Herdgeschichten", 165 Seiten, € 19.-

Bestellung über Bezirkskammer Liezen, Nikolaus-Dumba-Straße 4, 8940 Liezen, Tel: 03612/22531, Mail: bk-liezen@lk-stmk.at4

Heiligengeistkrapfen

Die Heiligengeistkrapfen werden am Pfingstmontag aufgetischt. Die Windungen stellen die 7 Gaben des Hl. Geistes dar: Weisheit, Verstand, Rat, Stärke, Erkenntnis, Frömmigkeit und Gottesfurcht.

Rezept I.

Zutaten:

¾ kg Mehl
Etwas Salz
12 Dotter
400 ml Obers
Fett zum Backen

Zubereitung:

Dotter und Rahm versprudeln und mit Mehl und Salz zu einem glatten Teig kneten. Teig ca. 1 Stunde rasten lassen. Danach Teig in kleine Kugerl formen und zu hauchdünnen Teigblattln auswalken. Dies e dann ins heiße Fett geben, mit einem Holzstäbchen in der Mitte während des Backens eine Drehung machen, umdrehen und fertigbacken.

Rezept II.

Zutaten:

1/2 kg Mehl
1/8 Rahm
8 Dotter
3 EL Rum
Anis
Salz

Zubereitung:

Eier mit Rahm gut versprudeln, dann in das Mehl geben, mit Anis und Salz vermischen. Den Teig gut verkneten und 1/2 Stunde rasten lassen. Auf dem Nudelbrett ganz dünn auswalken und größere Scheiben ausstechen. In heißem Butterschmalz hell backen, währenddessen mit der Gabel in der Mitte des Krapfens Windungen drehen. Umdrehen und fertigbacken. Mit Staubzucker und Zimt bestreuen.

Osternest (Osterkranz)

(Helga Jagersberger, vlg Fösl, Altenmarkt)

Gibt's am Ostersonntag.

Zutaten:

50 dag Mehl
10 dag Zucker
10 dag Butter
4 dag Germ
Etwas Salz
1/4 l Milch
1 Ei
3 Dotter
Vanillezucker
Geriebene Zitronenschale

Zubereitung:

Aus 1/8 l lauwarmer Milch, 1 EL Zucker und Germ ein Dampfl bereiten und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Restliche Milch erwärmen, Zucker, Butter, Salz darin auflösen, mit Ei, Dotter, Vanillezucker und geriebener Zitronenschale verquirlen. Das aufgegangene Dampfl mit den restlichen Zutaten zu einem Teig kneten. Nach genügender Rastzeit kann der Teig aufgearbeitet werden. Den Germteig nochmals kneten, in 3 gleich große Stücke schneiden, zu gleichförmigen Rollen von ca. 2 cm Durchmesser rollen. Die Rollen flechten und zu einem Kranz formen. Den Kranz auf ein befettetes Blech legen, um ein Drittel aufgehen lassen. Mit Wasser verdünntem Ei bestreichen, 4 hartgekochte gefärbte Eier in die Mitte legen. Im vorgeheizten Rohr bei mittlerer Hitze 45 Minuten goldbraun backen.

Man kann auch kleine Nester bzw. Kränze formen und nur ein Ei in die Mitte legen, damit jedes Familienmitglied sein eigenes Nest am Ostertisch vorfindet.

Grammelkuchen

(Brigitte Haim, Pichl-Kainisch)

Nach dem Schlachten, wenn frische Grammeln vorhanden sind.

Zutaten:

20 dag Grammeln
20 dag Mehl
10 dag Zucker
1 Ei
1/2 Pkg Backpulver
Zitronenschale
Saft einer Zitrone
Zimt
Nelken
Ribiselmarmelade
zum Bestreichen (Gitter)

Zubereitung:

Die Grammeln fein faschieren. Die trockenen Zutaten mischen, Grammeln und Ei dazugeben. Den Teig gut kneten. 3/4 des Teiges am Blech auswalken, mit Ribiselmarmelade bestreichen, mit restlichem Teig schmale Streifen radeln und in Gitterform auf den Teig legen.

Schmecken wie Linzerschnitten. Man kann auch eingefrorenen Grammeln nehmen.

Schmalzkochscharln

(Martina Zörweg, Kleinsölk)

Wird bei uns am Heilgen Abend zu Mittag nach dem „Boaresch" gegessen. Unter „Boaresch" versteht man das Verzehren von Knoblauch, Wacholderbeeren, Schwarzbrot und Schnaps. Es soll stark machen und der Gesundheit dienen.

Zutaten für 6-8 Personen:

Schmalzkoch:
1/2 l Milch
20 dag Butter
Salz
30 dag Mehl
1/16 l Wasser
1 TL Anis
1 EL Zucker
7 dag Rosinen oder Weinbeeren

Scharln:

1 kg Roggenmehl
1 schwacher Liter Milch
Salz
1 kg Fett

Zubereitung:

Milch mit Butter und Salz in einer Pfanne aufkochen. Mehl und Wasser zu einem feinen Brei verrühren und in die Milch einkochen. Unter öfterem Rühren und Zerstampfen am Herd gut ausdünsten lassen. Anis, Zucker und Rosinen beimengen.

Teig wie bei Steirerkrapfen bereiten und kleinere Krapfen auswalken, etwa 8-10 cm Durchmesser. Im heißen Fett backen und in die noch heißen Scharln je einen guten Löffel Schmalzkoch geben.

Die ungefüllten Krapfen können auch mit etwas Steirerkäse gegessen werden.

Schnapsnudeln

(Gerti Gotschacher, vlg. Fuchs, Annemarie Wachinger, vlg Lenzbauer, Pichl-Kainisch)

Werden am Christtag und am Neujahrstag zum Frühstück oder am 5. Jänner abends für die Perchten serviert. In der Region Johnsbach gibt es die Schnapsnudeln am 25. Dezember als Frühstück mit einer klaren Suppe. Als Suppeneinlage dient eine gekochte Bratwurst, Lungenstrudel oder Leberknödel.

Zutaten für 8-10 Personen:

1/2 kg griffiges Mehl
3 dag Germ
6 dag Butter
6 dag Zucker
4 Dotter
1 Pkg. Vanillezucker
1/4 l Milch
1 TL Salz

Kompott:

2/3 Wasser
1/3 Schnaps
Etwas Zucker
Gewürznelken
Zimtrinde
Zitronenschale

Zubereitung:

Aus Mehl, der verbröselten Germ, Butter, Zucker, Dotter, Vanillezucker, Salz und lauwarmer Milch einen weichen Teig bereiten, gut abkneten, gehen lassen. Danach ganz kleine Kugerln schleifen, nochmals gehen lassen, in heißem Fett herausbacken.

Zucker, Wasser und Schnaps mit den Gewürzen kurz aufkochen lassen, leicht überkühlen und über die Germkugeln gießen. Schnapsnudeln werden so heiß es geht gegessen.