

Landhotel Grünberg am Traunsee

Traunsteinstraße 109
4810 Gmunden
www.gruenberg.at
gruenberg@vpn.at
Tel. 07612 77700



Bierfleisch

750 g Rindfleisch (Gulaschfleisch)
2 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe,
50 g Mehl,
½ l dunkles Bier oder Weizenbier,
¼ l Rindsuppe oder Kalbsjus,
½ TL Thymian, Lorbeerblatt, Öl, Prise Zucker, 1 TL Essig, Pfeffer,
50 g Butter zum Montieren

Fleisch würfelig schneiden, Zwiebel fein schneiden, mit Knoblauch in heißem Öl anschwitzen, Zucker dazu, mit Essig ablöschen, mit Mehl stauben und mit Bier und Suppe aufgießen, Gewürze dazu und so lange köcheln bis das Fleisch weich ist. Fleisch auslegen und die Sauce bis zur gewünschten Konsistenz reduzieren, fertig abschmecken und mit etwas kalter Butter montieren.

Lammkrautwickler mit Biersauce

einige Krautblätter, zerteilen, Strunk herausschneiden, in Salzwasser kurz blanchieren, auf Küchentrepp trocknen, mit der Fülle belegen und einrollen, mit dem Schluss nach Unten in eine Pfanne setzen, mit Butter anbraten, mit ½ l dunklem Bier aufgießen und im Rohr dünsten. Wickler auslegen, Sauce gut einreduzieren lassen, eventuell mit kalten Butterstückchen montieren und mit Salz, geriebenem weißen Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

250 g Lammschulter faschieren
100 g gekochter Risottoreis oder Reis
50 g Zwiebel und
50 g Speck fein schneiden und mit
1 Knoblauchzehe in Butter kurz anschwitzen
Thymian, Salz, Pfeffer
1 Ei
alle Zutaten vermischen und würzig abschmecken

Tipp: als Einlage in die Krautwickler etwas Schafkäse geben

mit Raclettechips servieren

Raclettechips

Traunsee- Raclettekäse in dünne Scheiben schneiden und in eine heiße Teflonpfanne einlegen, erst wenn die Käsescheiben etwas fest sind umdrehen und auf der anderen Seite fertig backen.

Passen sehr gut als Aperò, zu diversen Vorspeien, Lammgerichten, zu Käsesuppen, zu Rotwein oder einfach zum Knabbern.

Andere Käsesorten wie Edeltilsiter oder Parmesan nehmen