

Landhotel Gasthof Grünberg am See, Ingrid und Franz Pernkopf

Traunsteinstraße 109, A-4810 Gmunden

Telefon (0043)07612/77700, Fax (0043)07612/7770033

i.pernkopf@hotmail.com, hotel@gruenberg.at

Weitere Rezepte, Kochvideos sowie Termine für Kochkurse in meiner neuen Seminarküchen finden Sie auf unserer Homepage: www.gruenberg.at

Kirschenragout

5 kg Kirschen brutto ergeben ca. 3800 g küchenfertige Kirschen

3800 g Kirschen entkernt

300 bis 420 g Feinkristall-, Gelb- oder Rohrzucker, je nach gewünschter Süße

40 g Vanillezucker oder aufgeschnittene Vanilleschote mitkochen lassen

2 l Wasser

60 g Vanillepuddingpulver

30 ml Zitronensaft

1 bis 2 TL Zimt oder eine Zimtrinde

die Gesamtmenge ergibt ca. 5 l

Wasser mit Gewürzen aufkochen, mit in wenig Wasser angerührtem Puddingpulver eindicken, gut aufkochen lassen, Kirschen begeben und je nach gewünschter Festigkeit und Konsistenz kurz oder länger kochen lassen.

Weitere Geschmacksvarianten:

Lebkuchengewürz, Nelken, frischen, in dünne Scheiben geschnitten Ingwer, Ingwerpulver oder kandierten Ingwer, Bittermandelöl, Sternanis, Piment, Kakaopulver, Rum, Amaretto, Maraschino, Orangen- oder beliebigem Likör, Limetten- oder Orangensaft, Zitronen-, Limetten- oder Orangenschale

Fein gehackte Minze-, Rosen- oder Melissenblätter verleihen dem Ragout eine besondere Note- nicht mitkochen lassen

Anstelle von Wasser: Rot- oder Weißwein, Most, beliebigen Fruchtsaft oder einer Mischung daraus, hierbei die Zuckermenge auf die verwendete Flüssigkeit abstimmen; eventuell erst nach dem Zubereiten in der heißen Masse auflösen und abschmecken.

Anstelle von Vanille- mit Schokoladepuddingpulver oder Maizena eindicken.

Dieses Ragout passt zu beliebigen Desserts wie Knödel, Terrinen, Eis, Parfaits aber auch zu Kaiserschmarren und Palatschinken.

Kirschenchutney

ZUTATEN FÜR 2 GLÄSER À 250 ML

200 g rote oder weiße, würfelig geschnittene Zwiebeln • 500 g gewaschene, entstielte, entsteinte

Kirschen • 30 g frischer, in Würfel geschnittener oder kandierter Ingwer • 2 TL grüne, eingelegte,

gehackte Pfefferkörner, ca. 200 ml Rot-, Weißwein- oder Mostessig (6 %) • 50 ml Orangen- oder

Zitronensaft • 2 Chilischoten • 1 TL klein geschnittene Rosmarinnadeln, 200 g Feinkristallzucker oder

ersatzweise 100 g Gelierzucker 3 : 1, etwas Alkohol (80 %)

ZUBEREITUNG

Essig und Zucker aufkochen. Kirschen und dann alle anderen Zutaten dazugeben und bei mittlerer Hitze und ständigem Rühren ca. 30–40 Minuten wallend kochen. Die Masse sollte eine dickliche Konsistenz aufweisen. In vorbereitete Gläser füllen, mithilfe einer Pipette einige Tropfen Alkohol daraufträufeln, anzünden und gleich verschließen.

T I P P S

_ Passt sehr gut zu Wild und Rindfleischgerichten, zu Pasteten, zu Leber und Geflügel.

_ Wenn Sie es milder bevorzugen, nehmen Sie statt der Chilischoten Pfeffer nach Belieben.

Süße oder pikante Grießknödel

Zutaten ~ 660 ml Milch / 180 bis 220 g Grieß (je nach gewünschter Konsistenz)/ 20 g Butter / gute Prise Salz / 2 Eier

Butterbrösel zum Wälzen / Holler-, Zwetschken- oder Marillenröster, Beerenragout, Apfelmus oder beliebige Fruchtsaucen / Staubzucker zum Bestreuen

Oder pikante Butterbrösel, Blattsalat, Gemüse- oder Krautertersauce, kalte Joghurt- oder Sauerrahmsauce, etc.

Zubereitung ~ Milch mit Butter und Salz aufkochen, Grieß mit einem Schneebesen zügig einrühren und so lange rühren, bis sich die Masse vom Topfboden löst, von der Herdstelle nehmen und quellen lassen. Überkühlt die Eier einrühren und ca. 20 Knödel formen. In leicht gesalzenes Kochwasser einlegen, einmal kurz aufkochen lassen und bei fast abgedecktem Topf unter dem Siedepunkt garziehen lassen. Mit einem Lochschöpfer herausnehmen und gut (eventuell auf einer Serviette) abtropfen lassen, erst dann in den gerösteten Bröseln wälzen (durch das überschüssige, abtropfende Wasser bilden sich bei den Butterbröseln unansehnliche Klumpen).

Mit beliebiger Beilage anrichten und mit Staubzucker bestreut servieren.

Die Masse kann auch mit Polenta zubereitet werden.

Süße Variante

☑ ½ aufgeschnittene Vanilleschote oder 20 g Vanillezucker

☑ Zucker nach Bedarf

☑ Zusätzlich mit Zimt, Nelken, Lebkuchengewürz, Bittermandelöl, unbehandelter Zitronen-, Limetten- oder Orangenschale würzen.

☑ In den geformten Grießknödel ein Stück Nougat, Schokoladestücke oder -tropfen, Marzipan, Dörrzwetschke, zerkleinerte After- Eight- Stücke, Mohn- oder Nussfülle etc. eindrücken, Masse gut darüber verteilen und zusammendrücken.

☑ Früchte wie Erdbeeren, Marillen und Zwetschken (eher kleine Früchte wählen) , Himbeeren etc. mit dem Teig umhüllen und Obstknödel bereiten.

☑ die Knödel in Kokosflocken, Nüssen, Mohn oder in fein oder grob gemahlene Nusskrokant wälzen; mit oder ohne Fülle, abgestimmt auf die Geschmacksvariante

Pikante Varianten:

anstelle von Zucker mit einer kräftigen Prise Salz und etwas Muskatnuss würzen.

Durch Beigabe von frischen, gehackten Kräutern wie Bärlauch, Spinat oder Basilikum, fein geriebenem würzigem Berg- oder Blauschimmelkäse, angebratenen Speck- oder Zwiebelwürfeln oder gekochten Gemüsegewürfelchen oder Maiskörnern, Schinkenwürfeln, Räucherfischstücke, klein geschnittenen Oliven und getrockneten und in Öl eingelegten Tomaten kann die Masse beliebig geschmacklich abgewandelt werden.

Beliebige Kräuter wie Bärlauch, Petersilie, Basilikum, Rosmarin, Oregano, Estragon, etc. oder eine beliebige Kräuterpaste oder Pesto einmengen.

Mit Gemüse zubereitet sind diese Knödel ein ausgezeichnetes vegetarisches Gericht.

Grießknödel sind generell in der Konsistenz etwas fester als Topfenknödel. Sie eignen sich als Suppeneinlage, als Vorspeise mit einer Rahm- oder Kräutertersauce serviert oder als Beilage.

☑ Zu Laibchen geformt, in Brösel gewälzt und in einer beschichteten Pfanne mit wenig Öl gebraten

☑ Die Masse kann anstelle von Milch mit Wasser, Rind- oder Selchsuppe, rotem Rübensaft oder beliebigem Gemüse- oder Fruchtsaft bereitet werden. Auf die jeweilige Füllung oder Verwendung abstimmen.

☑ anstelle von Butter mit Sonnenblumen-, Oliven- oder Kürbiskernöl bereiten

☑ mit Kürbiskernöl bereiten und Kürbiskerne untermengen oder darin wälzen, die Ölmenge kann auch erhöht werden

☑ mit Selchsuppe gekocht und klein würfelig geschnittenes Selchfleisch und klein gehackte Petersilie einmengen

☑ in Butter oder Olivenöl geröstete Weißbrotwürfel in den Grießknödel eindrücken;

Wünsche Ihnen gutes Gelingen

Ingrid Pernkopf