



Kulinarisches Konzept

Die Wirtsleute des Hochangerschutzhauses legen viel Wert auf saisonale Produkte und sind in der ganzen Region für ihr köstliches, vor allem traditionelles Essen bekannt. Das Angebot ist nicht sehr groß, aber alle Tagesgerichte werden immer frisch gekocht. Auf einer Tafel steht, was es am jeweiligen Tag zur Auswahl gibt. Wenn ein Gericht aus ist, wird es von der Tafel gelöscht.



Das Hochangerschutzhaus liegt auf 1312 m Seehöhe am Brucker Hochanger in den Norischen Alpen und ist ein beliebtes Ausflugsziel. Es ist von Bruck an der Mur in etwa 2,5 Std. Gehzeit erreichbar.

Öffnungszeiten:

Vom 15. April bis 30. Oktober und in allen Ferien täglich geöffnet; vom 31. Oktober bis 14. April freitags, samstags sowie an Sonn- und Feiertagen geöffnet

Verpflegung:

Ganztägig warme Küche

Kontakt:

Manfred Schönherr und
Marian De Haan
Tel.: 0 38 62/331 32 (Hütte)
www.hochanger-schutzhaus.
naturfreunde.at

Im Dezember 2014 wurde dem Hochangerschutzhaus das Österreichische Umweltzeichen verliehen.

Eierschwammerlsauce mit Semmelknödeln

Die Knödel

Zutaten für 4 Portionen

250 g Semmelwürfel (aus ca. 5 altbackenen Semmeln)
250 ml Milch
2 Eier
2 EL Mehl
1 Bund Petersilie
1 Zwiebel
2 EL Öl
Salz, Pfeffer



Zubereitung

1. Petersilie waschen und fein hacken. Die Zwiebel schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit Öl leicht andünsten (nicht braun werden lassen!). Petersilie begeben und kurz mitdünsten. Dann die Pfanne vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
2. Die altbackenen Semmeln in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch erwärmen, mit den Eiern verquirlen und über die Semmelwürfel gießen; auch das abgekühlte Zwiebel-Petersilien-Gemisch und das Mehl zu den Semmelwürfeln geben. Die Semmelmasse mit Salz und Pfeffer würzen und alle Zutaten gut verkneten. Den Teig nun 30 Min. rasten lassen.
3. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Mit nassen Händen beliebig große Knödel formen und ins Wasser geben; bei leicht köchelndem Wasser 20–30 Min. (je nach Größe) ziehen lassen.

TIPP

Lebensmittel sind viel zu wertvoll, um sie wegzuerwerfen. Man soll sich daher schon im Vorfeld überlegen, welche kreativen Rezepte mit übrig gebliebenen Speisen möglich sind. Falls mehrere Portionen nicht gegessen werden, friert man sie am besten ein. Dann hat man etwas Leckeres, wenn es mal schnell gehen muss!



Die Sauce

Zutaten für 4 Portionen

250 g Eierschwammerl (im besten Fall selbst gepflückt)
1 Zwiebel
125 ml Sauerrahm
250 ml Rindssuppe
1 TL Mehl
1 EL Crème Fraîche
2 EL Petersilie, fein gehackt
1 EL Öl oder Butter
Salz, Pfeffer
12 Cocktailparadeiser (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Zwiebel schälen, fein schneiden und in einer Pfanne in Öl oder Butter hell anschwitzen. Die gut geputzten Eierschwammerl und 1 EL fein gehackte Petersilie begeben und einige Minuten dünsten lassen.
2. Die Rindssuppe mit dem Sauerrahm und dem Mehl verquirlen und die Sauce damit ablöschen. Einmal kurz aufkochen lassen und dann vom Herd nehmen. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.
3. Vor dem Servieren die Sauce mit Crème Fraîche verfeinern. Die Sauce und die Knödel auf die Teller verteilen, die verbliebene gehackte Petersilie darüber streuen und mit den gewaschenen, halbierten Cocktailparadeisern garnieren.