

Nationalpark Kalkalpen Biorindfleischwochen

bis Sonntag, 5. Oktober 2104

Landgasthof Klausner, Hafnerstr. 30, 4591 Molln
Tel.: 07584/39933, www.landgasthof-klausner.at

Bis 5. Oktober bieten Genusswirte der Region Kirchdorf Rinderspezialitäten vom Nationalpark Kalkalpen Bio-Rind zur Verkostung an. Im Landgasthof Klausner in Molln werden Gäste mit Rinderbraten, Rindsgulasch und Tellerfleisch verwöhnt. Wann immer es geht verkocht Genusswirt Christian Klausner Produkte aus der Nationalpark Region, weil man da Österreich schmeckt. Er empfiehlt seinen „Tafelspitz an Eierschwammerlsauce mit Semmelknödel“. Als Getränke zum Gericht regt er einen fruchtigen Apfel-Birnencider oder Most an.



Tafelspitz an Eierschwammerlsauce mit Semmelknödel

Zubereitung: Wasser, Rindsknochen und Gewürze in einem Topf aufkochen lassen, Tafelspitz hinzugeben und 2 Std. köcheln lassen. Gemüse hinzufügen und eine halbe Stunde auf kleiner Hitze kochen. Suppe, Obers, Sauerrahm und Paprikapulver in einen Topf geben und aufkochen lassen. Nebenbei etwas Butter in eine Pfanne geben und den Zwiebel fein hacken. Diesen

goldbraun anrösten, die Eierschwammerl hinzufügen und kurz anbraten. Schwarzbrot zur aufgekochten Sauce hinzugeben und mixen. Danach die Eierschwammerl damit aufgießen und gehackte Petersilie hinzufügen.

Knödelbrot in eine Schüssel geben. Milch und Butter aufkochen lassen und mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Danach über Knödelbrot gießen und vermengen. Zuletzt die Eier darüber schlagen, nochmals gut vermengen und Knödel formen.

Zutaten(6 Personen):

120 dag Tafelspitz vom Hüferschwanzl
3 L Wasser
4 Rindsknochen
Knoblauch, Pfeffer, Wacholder, Suppenwürze
3 Karotten, 1 Sellerie, ½ Zwiebel

Schwammerlsauce

Butter
1 Zwiebel
60 dag Eierschwammerl
½ L Rindsuppe
¼ L Obers
¼ L Sauerrahm
20 dag Schwarzbrot
1 Messerspitze Paprikapulver
Gehackte Petersilie

Semmelknödel (10 Stk)

6 Eier
10 dag Butter
¾ L Milch
600 g Knödelbrot
Salz, Muskatnuss

