

Nationalpark Kalkalpen Biorindfleischwochen

bis Sonntag, 5. Oktober 2104

Landhotel Stockerwirt, Vorderstoder 2, 4574 Vorderstoder

Tel.: 07564/82140; www.stockerwirt.net

Noch bis 5. Oktober bieten Genusswirte der Region Kirchdorf erlesene Rinderspezialitäten vom Nationalpark Kalkalpen Bio-Rind zur Verkostung an. Im Landhotel Stockerwirt in Vorderstoder können sich Gäste nicht nur am feinen Tafelspitz mit Wurzelgemüwestreifen, SchnittlauchsaUCE und Röstkartoffel erfreuen. Der kreative Küchenchef Gerhard Ramsebner isst besonders gerne seinen „Gekochten Brustkern an Kohlrabi-Rahm-Gemüse mit gerösteten Erdäpfeln“. Passend als Getränk zum Gericht empfiehlt er das Paracelsus Zwickl Bio-Bier.

Rezepttipp Küchenchef Gerhard Ramsebner:



Gekochten Brustkern an Kohlrabi-Rahm-Gemüse mit gerösteten Erdäpfeln

Zubereitung: Brustkern in leicht siedendes Wasser einlegen. Suppengrün würfeln, Gewürze dazugeben und köcheln bis das Fleisch weich ist (ca. 3 Stunden).

Kohlrabi schälen, in Streifen schneiden und bissfest kochen. Butter im Topf am Herd zergehen lassen, mit Mehl verrühren und mit ca. ½ l Kohlrabi-Fond aufgießen, Schlagobers einrühren und aufkochen lassen. Kohlrabi-Streifen dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Zwiebel anrösten, gekochte und in Scheiben geschnittene Erdäpfel dazugeben und mitrösten, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Kümmel abschmecken.

Zutaten:

Ca. 800 g Brustkern

Suppengrün (Karotten, Sellerie, Lauch, Zwiebel)

10 Stk. Pfefferkörner, 3 Lorbeerblätter, 5 Stk. Wacholderbeeren, Salz

Kohlrabi Gemüse:

1 mittelgroßer Kohlrabi

50 g Butter

50 g Mehl

½ l Kohlrabi Fond

1/8 Schlagobers

Petersilie

Salz, Pfeffer, Muskat

Erdäpfel-Schmarren:

4 große gekochte Erdäpfel

½ Zwiebel

Salz, Pfeffer, Kümmel