

Ruth Deutschmann
Tel.: 0043-664-350 30 97
Email: ruth.deutschmann@gmx.at

Wien, 12.12.2009

Flüsse der Genüsse

DIE ENNS

Von der Quelle bis zum Gesäuse (Teil 1)

Erstausstrahlung/ORF 2: So., 03. Jänner 2010

REZEPTE

In der Reihenfolge, in der die Gerichte im Film vorgestellt werden.

**Hermann Oberreiter
Markus Pfeiffenberger**

Wirtshaus Hoagascht
5542 Flachau 14
Österreich

Tel. +43 (0) 6457 / 324 90

e-Mail: hoagascht@sbg.at
www.hoagascht.at

Szegediner vom Lachs mit Gerstl und Paprikarahm

FÜR 4 PERSONEN

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zubereitungszeit: 30 Minuten

ZUTATEN

- 600 g Lachsfilets
- Argana-Öl
- 2 rote Paprika, würfelig geschnitten
- 8 cl. Obers (Sahne)
- Salz
- 1 cl. Aceto Balsamico
- frischer Majoran

- 200g Gerstl (Rollgerste)
- 4 Schalotten, gehackt
- 1/8 l Grüner Veltliner
- Fischfond

- Liebstöckl
- 100 g Sauerkraut

Rote Paprika entkernen, in Würfel schneiden, mit Salz und Aceto Balsamico würzen und eine Stunde bei kleiner Flamme dünsten.
Anschließend mixen und passieren.

Rollgerste waschen, mit gehackten Schalotten in Argana-Öl anschwitzen, mit Weißwein und Fischfond ablöschen und 10 Minuten dünsten.

Das gewaschene Sauerkraut dazugeben und nochmals 15 Minuten kochen.
Mit Liebstöckl und gehacktem, frischen Majoran abrunden.

Kleine Lachsstücke auf den Punkt anbraten.

Das Paprikamark erhitzen, mit geschlagenem Obers (Sahne) vermengen und mit dem Gerstlsauerkraut anrichten.

Darauf werden die gebratenen Lachsstücke gelegt.

WEIN-EMPFEHLUNG

- Therese Sauvignon Blanc 2008 – Erste Lage STK
Weingut Erich & Walter Polz
www.polz.co.at

VARIATION

- Statt Lachs kann man auch Arktischen Saibling verwenden.

TIPPS von Hermann Oberreiter & Markus Pfeiffenberger

- „Rollgerste kann mit Risotto verglichen werden, hat - wenn man es richtig kocht – einen schönen Biss, und nimmt dem Sauerkraut die Säure.
Sauerkraut passt sehr gut zum Fisch.
Abgerundet wird das Geschmackserlebnis durch den nussigen Geschmack des Argana-Öl's (Erdmandel-Öl) und den Paprikarahm.“
- Statt Argana-Öl kann man auch Olivenöl verwenden.

Christine Kaswurm
Salzburger GenusswirtIn 2009

Wirtshaus-Restaurant
Zum Kaswurm
Farnwangweg 5
5550 Radstadt
Österreich

Telefon & Fax: +43 (0) 6452 / 41 14

e-Mail: info@zum-kaswurm.at
www.zum-kaswurm.at

Schnur- oder Hoamfoahr Krapfen

Für 4 PERSONEN

Schwierigkeitsgrad: Schwer

Zubereitungszeit: 2 Stunden

ZUTATEN

- 500 g Mehl
- knapp 1/4 l Milch
- 4 Dotter
- 50 g Butter
- 60 g Zucker
- 1 Pkg. Trockenhefe
- 1 TL Salz
- 2 EL Rum
- abgeriebene Schale einer Orange
- 1 Prise Vanillezucker

- 1,5 l frisches Sonnenblumenöl, zum Backen
- 500 g Butterschmalz (geklärte Butter), für Herstellung der Eierfransen

Fülle

- 250 g Korinthen (Weinbeeren)
- 4 cl. Rum
- Zucker nach Belieben
- unbehandelte Orangenschale

Weinbeeren mit 4 cl. Rum, Zucker und abgeriebener Orangenschale marinieren und sechs Stunden ziehen lassen.

Gesiebtetes, erwärmtes Mehl mit der zerlassenen Butter, der lauwarmen Milch, der Trockenhefe und den übrigen Zutaten zu einem weichen Teig verarbeiten, und 20 Minuten gehen lassen.

Danach wieder abarbeiten (abschlagen), ca. 80 g schwere Stücke abstechen und zu kleinen Kugeln formen.

Diese Kugeln mit dem Nudelholz ca. 1 cm dick auswalken (auswalzen), mit den marinierten Weinbeeren füllen, zusammenklappen und mit einem Krapfen-Ausstecher (8 cm) ausstechen.

Krapfen auf ein, mit Mehl bestäubtes, Brett legen, mit einem Küchentuch zudecken und nochmals zwanzig Minuten rasten lassen.

Anschließend werden sie - in einem Topf mit ca. 21 cm Durchmesser - in nicht zu heißem Öl schwimmend heraus gebacken.

Dabei immer wieder heißes Fett mit dem Schöpflöffel über die Oberseite der Krapfen gießen. Sobald die eine Seite eine goldgelbe Farbe angenommen hat, umdrehen und Vorgang wiederholen bis auch die zweite Seite goldgelb gebacken ist.

Krapfen aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen.

Eierfransen

- 4 Eier
- 1 Fingerspitze Mehl

In der Zwischenzeit werden 4 Eier mit einer Fingerspitze Mehl in einer Schüssel fest verschlagen (verquirlt).

In einem Topf (ca. 17 cm-Durchmesser) wird Butterschmalz erwärmt.

Die ausgekühlten Krapfen werden einzeln in die Eiermasse getaucht, dann lässt man sie über dem Topf abtropfen, wobei sich Fäden bilden. Mit flinken Handbewegungen erzeugt man mit diesen Fäden im - nicht zu heißen Fett - eine Art Netz (Eierfransen).

Anschließend legt man die Krapfen auf dieses Netz, dreht sie rasch um, und nimmt sie, verziert mit den Eierfransen, aus dem erhitzten Butterschmalz.

Nach dem Anrichten werden die Krapfen mit Staubzucker bestreut.

Die Schnur- oder Hoamfoahr Krapfen können warm aber auch kalt gegessen werden.

GETRÄNKE-EMPFEHLUNG

- Kaffee
- Milch

- Traminer Spätlese
Weingut Allacher-Vinum Pannonia
www.vinum-pannonia.at

VARIATION

- Statt Korinthen können auch Rosinen verwendet werden.

TIPPS von Christine Kaswurm:

- Wenn kein Krapfen-Ausstecher in der passenden Größe zur Verfügung steht, kann man auch ein Glas nehmen.
- Die Krapfen können ca. 2 Monate tief gefroren werden.
Zum Auftauen nimmt man sie ca. 2 Stunden vor dem Gebrauch aus dem Tiefkühler und lässt sie bei Zimmertemperatur auftauen.

Martina Ebenschweiger
Sennerin Zauneralm

Reith 22
8961 Stein/Enns
Österreich

Telefon und Fax: +43 (0) 3685 / 221 26

e-Mail: ebenschweiger.zauner@aon.at

Steirerkrapf'n

FÜR 4 PERSONEN – 15 Krapfen

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zubereitungszeit: 30 Minuten

ZUTATEN

- 500g Roggenmehl
- 3/8 l kalte Milch
- etwas Salz
- etwas Weizenmehl

- 1000 g Schweinefett, zum Backen

- Ca. 300 g ausgereifter Steirerkas

Das gesalzene Roggenmehl mit der Milch zu einem festen Teig vermengen und gut durchkneten.

Daraus eine Rolle formen, in 15 gleich große Scheiben schneiden, mit Weizenmehl bestreuen und mit dem Nudelwalker (Rollholz) in tellergroße Krapfen (Fladen) austreiben.

Die Krapfen (Fladen) kurz (!) in sehr heißem Schweinefett schwimmend backen, einmal wenden und herausnehmen. (Sie sollen schöne Blasen werfen.)

Anschließend legt man die Krapfen in eine Schüssel oder auf ein Brett, deckt sie zu und lässt sie etwa 10 Minuten rasten (ruhen).

In der Mitte eines Krapfens eine „Steirerkas-Strasse“ legen, den Krapfen einrollen, und mit einer Serviette umwickeln.

GETRÄNKE-EMPFEHLUNG

- Milch, Buttermilch
- Kaffee

- Bier
- Schnaps

VARIATION

- Als Fülle kann auch verwendet werden:
Honig, Honig gemischt mit Steirerkas, oder eine Selchfleischfülle.

Selchfleischfülle (Fülle aus geräuchertem Fleisch):

Krapfen (Fladen) mit 500g gekochtem, faschiertem (durch den Fleischwolf gedrehten) - nur mehr lauwarmen - Selchfleisch füllen, die Teigenden zusammenfalten, gut festdrücken und im heißen Schmalz schwimmend herausbacken.

Beilage: Sauerkraut, Erdäpfel oder Krautsalat

TIPPS von Martina Ebenschweiger:

- Achtung: Wenn die Krapfen zu lange im heißen Schweinefett bleiben werden sie hart.
- Statt Steirerkäse können alle Arten von Blauschimmelkäse verwendet werden.
- In einer zugedeckten Schüssel sind die Krapfen bei Zimmertemperatur einige Tage haltbar.

Gasthaus zur Ennsbrücke
Klemens und Christoph Pirafelner
Hall 300
8911 Admont
Österreich

Tel. +43 (0) 3613 / 2291
Fax + 43 (0) 3613 / 2291 – 4

e-Mail: gasthaus@pirafelner.at
www.pirafelner.at

Xeis-Burger

Für 4 PERSONEN

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zubereitungszeit: 20 Minuten

ZUTATEN

Gamsfleischlaibchen

- 800 g Gamsfleisch von der Schulter, faschiert (durch den Fleischwolf gedreht)
- 1 Karotte, faschiert
- ½ Sellerie, faschiert
- ½ Lauch, faschiert
- 80 g Brösel
- 2 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Wildgewürz

Gamsfleisch und Gemüse faschieren.

Eier, Salz, Pfeffer, Wildgewürz beimengen, gut vermischen und mit Brösel binden.

Abschmecken, zu Laibchen formen und in der Pfanne braten oder am Grill vollenden.

Zwiebelsenf

- Essiggurkerl, klein würfelig geschnitten
- Paprika (gelb, rot, grün), klein würfelig geschnitten
- Zwiebel, klein würfelig geschnitten
- Senf
- Worcestersauce
- etwas Ketchup
- Curry

Essiggurkerl, Paprika und Zwiebel mit Senf, Worcestersauce, etwas Ketchup und Curry vermengen.

Burgersemmel (oder Kaisersemmel) aufschneiden, antoasten,
Unterteil mit Zwiebelsenf bestreichen,
mit Salatblatt, Wildburger und Tomatenscheibe belegen,
Zwiebelsenf darauf verteilen,
mit Oberteil der Semmel abschließen.

GETRÄNKE-EMPFEHLUNG

- Reininghaus oder Gösser Pils vom Fass
- Xeis-Wein rot
Blauer Zweigelt 2007
Weingut Hutter
www.hutter-wein.at

VARIATION

- Das Gamsfleisch kann man auch im Verhältnis 70 : 30 mit Schweinefleisch mischen.

TIPPS von Christoph Pirafelner:

- Statt Gamsfleisch kann auch Reh- oder Hirschfleisch verwendet werden.

Vorspeiseteller „Küchengeheimnis“

Für 4 PERSONEN

Zubereitungszeit: 20 Minuten

ZUTATEN

- Xeis-Edelwild
Veredelte Wildprodukte der Metzgerei Robert Pfeiler
www.metzgerhandwerk.at
- Sauce Cumberland
- Eingelegte Steinpilze oder Eierschwammerl (Pfifferlinge)

Fein aufgeschnittenes Xeis-Edelwild mit Sauce Cumberland und eingelegten Steinpilzen oder Eierschwammerln garnieren.

GETRÄNKE-EMPFEHLUNG

Sekt mit Gesäuse-Perle Himbeere aufgespritzt
www.gesaeuse-perle.at

TIPP von Christoph Pirafelner:

- Hirsch-Rohschinken und Hirsch-Salami sollten hauchdünn geschnitten werden.

Klare Gamssuppe mit Rehleberroulade

Für 4 PERSONEN

Schwierigkeitsgrad: Suppe: Leicht

Rehleberroulade: Mittel

Zubereitungszeit: Suppe: 4 – 8 Stunden

Rehleberroulade: 1 Stunde

ZUTATEN

Suppe

- 1000g Gamsknochen
- 1/16 l Tafelwein (weiss)
- 1 Schuss Weinbrand
- 2 Karotten, in Streifen geschnitten
- 1 Lauch, in Streifen geschnitten
- ½ Sellerie, in Streifen geschnitten

Gamsknochen blanchieren (überkochen) abseihen, kalt abschrecken, wie Rindsuppe zustellen und ca. 4 bis 8 Stunden köcheln lassen.

Suppe abseihen und mit Weißwein sowie Weinbrand abschmecken.

Das Gemüse in Suppe geben und 5 – 6 Minuten ziehen lassen. Es soll bissfest bleiben.

Suppe anrichten und Rehleberrouladen-Scheiben hineinlegen.

Rehleberroulade

Palatschinken

- 3 Eier
- 1/8 l Milch
- 70g Mehl
- Salz
- Öl zum Backen

Mehl mit Milch und Salz mit einem Schneebesen glatt verrühren. Eier einrühren und ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Währenddessen Öl in einer flachen Pfanne erhitzen. Teig dünn in die Pfanne gießen, Pfanne dabei so drehen, dass sich der Teig gleichmäßig am Pfannenboden verteilt.

Hellbraun backen, mit einer Palette wenden, fertig backen, aus der Pfanne heben und erkalten lassen.

Fülle

- 250g Rehleber

- 1 Ei
- Pfeffer
- Rosmarin
- Semmelbrösel

Rehleber mit dem Ei fein cuttern, würzen und mit etwas Semmelbrösel binden.

Fülle in Palatschinken streichen. Palatschinken einrollen, eng mit einer Klarsichtfolie umwickeln und mit einer Schnur an den Rändern abbinden.

In kochendes Wasser einlegen, ca. 20 Minuten ziehen lassen, herausnehmen, abkühlen lassen und auswickeln.

WEIN-EMPFEHLUNG

- Morillon Steirische Klassik 2008 - STK
Weingut Erich & Walter Polz
www.polz.co.at

Hirschröllchen mit Eierschwammerl-Semmel-Fülle

FÜR 4 PERSONEN

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 90 Minuten

ZUTATEN

Hirschröllchen

- 800 g Hirschschnitzel
- Salz
- Wildgewürz

Fülle

- 500 g Eierschwammerl (Pfifferlinge)
- 2 Eier
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- Knödelbrot, von 3 Semmeln
- ca. 1/8 l Milch
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Petersil (Petersilie), fein gehackt

Sauce

- Wildjus
- etwas Rotwein
- etwas Schlagobers (Sahne), geschlagen

Gehackten Zwiebel mit Eierschwammerl anrösten, salzen, pfeffern und mit Petersilie abrunden.

Auf Knödelbrot geben mit den Eiern und der Milch vermischen.

Geklopfte Hirschschnitzel mit Salz und Wildgewürz bestreuen, mit Löffel darauf die Fülle verteilen und einrollen.

Beidseitig anbraten, mit Wildjus ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Röllchen herausnehmen, Soße mit Rotwein und geschlagenem Obers verfeinern.

BEILAGE

Erdäpfelnudeln

- 750 g mehliges Erdäpfel (Kartoffeln)
- 1 Ei
- 200 g Mehl
- 20 g Butter

Die geschälten und passierten Erdäpfel mit den übrigen Zutaten zu einem festen Teig verkneten.

Teig daumendick ausrollen, 1 cm große Stücke abschneiden und daraus Nudeln formen.

Nudeln in kochendes Salzwasser legen, 5 Minuten leicht kochen lassen, herausnehmen und kalt abschrecken.

Vor dem Anrichten entweder kurz in heißer Butter schwenken oder kurz in Friteuse überbacken.

WEIN-EMPFEHLUNG

- Blaufränkisch Hochäcker
Weingut Paul Kerschbaum
www.kerschbaum.at

TIPP von Christoph Pirafelner:

- Wenn man die Hirschröllchen auf Spieße steckt kann man sie in der Pfanne leichter wenden.

Rehrückenfilet auf Hollerröstersauce mit Eierschwammerlknödel

FÜR 4 PERSONEN

Schwierigkeitsgrad: schwer

Zubereitungszeit: 60 Minuten

ZUTATEN

Rehrückenfilet

- 800 g Rehrücken, gut zugeputzt (enthäutet und entseht)
- Salz
- Pfeffer
- etwas Sonnenblumenöl

Hollerröstersauce

- Hollerröster, eine Art eingedickter Kompott aus Holunderbeeren;
Röster ist eine Österreichische Spezialität,
- etwas Rotwein
- Wildjus
- etwas Schlagobers (Sahne), geschlagen

Rehrücken in 3 gleich große Stücke schneiden, salzen und pfeffern.

In die heiße Pfanne geben und beidseitig kurz anbraten (ca. 2 Minuten pro Seite).

Aus Pfanne nehmen, im Rohr ca. 3 Minuten bei 180°C warm halten.

Sauce in Pfanne mit Rotwein und Wildjus ablöschen (aufgießen), mit Hollerröster und etwas geschlagenem Obers (Sahne) verfeinern.

Filet in schräge Stücke schneiden und auf die Sauce am Teller anrichten.

Mit Eierschwammerlknödel vollenden. Guten Appetit!

BEILAGE

Eierschwammerlknödel

- 250 g Eierschwammerl
- Knödelbrot, von 8 Semmel
- 3 Eier
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1/4 l Milch
- 2 EL Mehl
- 1 EL Petersil (Petersilie), fein gehackt

Eierschwammerl mit Zwiebel anrösten, über Knödelbrot verteilen.

Eier, Milch, Petersilie, Salz und Pfeffer begeben, gut durchmischen.

Mit etwas Mehl binden, kleine Knödel formen, ca. 10 Minuten in leicht kochendes Salzwasser legen, herausnehmen.

WEIN-EMPFEHLUNG

- Shiraz 2007 – Sieger Steirische Wein-Trophy-2009
Finalist Landesweinbewertung 2009
Weingut Hutter
www.hutter-wein.at

VARIATION

- Der Rehrücken kann auch in 2cm dicke Medaillons geschnitten werden.

TIPPS von Christoph Pirafelner:

- Bei der Zubereitung der Eierschwammerlnödel warme Milch verwenden.
Sie bindet besser.
- Eine informative Rezeptsammlung von regionalen Spezialitäten wie Hollerröster findet sich im Grabnerhof-Kochbuch
(Leopold Stocker Verlag, www.stocker-verlag.com)

Landwirtschaftliche Fachschule (LFS) Grabnerhof, A-8911 Admont, Hall 225
Tel.: 0043 – (0)3613 / 2500; www.grabnerhof.com

Gamsrückenfilet auf Rotweinsauce mit gebratenen Steinpilzen und gebackener Polenta

FÜR 4 PERSONEN

Schwierigkeitsgrad: schwer

Zubereitungszeit: 60 Minuten

ZUTATEN

Gamsrückenfilet

- 800 g Gamsrücken, gut zugeputzt (enthäutet und entseht)
- Salz
- Pfeffer
- 1/16 l Rotwein
- 1/8 l Wildjus
- Etwas Öl
- 1 Zweig Rosmarin

Gebratene Steinpilze

- 2 mittelgroße Steinpilze, in etwas dickere Scheiben geschnitten
- 1 TL Butter

Gamsrückenfilet in 2 oder 3 gleich große Stücke schneiden, salzen und pfeffern.

In die heiße Pfanne geben und beidseitig kurz anbraten (ca. 2 Minuten pro Seite).

1 Zweig Rosmarin mitbraten, mit Rotwein ablöschen und ca. 5 Minuten bei 170°C ins Rohr stellen.

Wildjus erwärmen.

Butter in Pfanne erhitzen und darin die blättrig geschnittenen Steinpilze anbraten.

Filet aus Rohr nehmen,
den Saft zum Wildjus geben und mit Mehlbutter binden.

Gebundenes Wildjus auf Teller gießen,
Filet in fingerdicke Scheiben schneiden, auf Sauce legen,
und Steinpilze daneben anrichten.

BEILAGE

Gebackene Polenta

- 250 g Maisgrieß
- 1 l Wasser
- 1 TL Salz

- ca. 50 g Mehl
- 1 Ei
- 70 g Semmelbrösel

Zum Ausbacken

- Butterschmalz

Maisgrieß in kochendes Wasser einrühren, ca. 15 Minuten bei geringer Hitze zu einem dicken Brei kochen.

Auf Backpapier ca. 1 bis 2cm dick aufstreichen, erkalten lassen und mit einer Form ausstechen, oder in fingerbreite Stücke schneiden.

Die Polentastücke in Mehl, verschlagenem Ei und Bröseln panieren, in Fett backen, einmal wenden und vorsichtig aus der Pfanne heben.

Auf Küchentrepp abtropfen und abtupfen.

WEIN-EMPFEHLUNG

- Der Cabernet Sauvignon
Gold Medal – Vino Ljubljana 2004 – International Wine Competition
Weingut Domäne Müller Gutsverwaltung GmbH
www.domaene-mueller.com

VARIATION

- Das Gamsrückenfilet kann auch in 2 cm dicke Medaillons geschnitten werden.
- Die Polentastücke kann man auch auf beiden Seiten in Butter braten.

TIPPS von Christoph Pirafelner:

- Für die Mehlbutter verknetet man nicht zu kalte Butter mit etwas Mehl.
- Die fertig gekochte Polenta kann auch auf ein - ca. 2 cm tiefes - Blech gestrichen werden.

Wildjus

FÜR 10 PERSONEN

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 6 Stunden

ZUTATEN

- 1500 g Wildknochen
- 250 g Röstgemüse: Sellerie, Möhren, Lauch
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Stücke Nelken
- 10 Wacholderbeeren
- 10 Schwarze Pfefferkörner
- 1 Rosmarinzweig
- 5 Pimentkörner
- 30 g Tomatenmark
- ¼ l Rotwein
- ¼ l Cassisjus
- 3 TL Cassisgelee
- 1 EL Wildgewürz
- 1/8 l Holundersaft
- 1 EL Honig
- 2 TL Johannisbeermarmelade
- 1/16 l Sonnenblumenöl oder
- 125 g Butter

Wildknochen fein hacken, Röstgemüse in kleine Würfel schneiden.

Öl in einem Bräter erhitzen, Wildknochen und Gemüse darin anrösten.

Lorbeerblätter, Nelken, Wacholderbeeren, schwarze Pfefferkörner, Rosmarin und Pimentkörner zugeben.

Tomatenmark unterrühren, mitrösten –
aber nicht braun werden lassen, sonst wird der Jus bitter,
mit Rotwein ablöschen,
mit Wasser auffüllen,
ca. 5 Stunden leise köcheln lassen,
durch ein Tuch passieren.

Mit schwarzer Johannisbeermarmelade und Wildgewürz auf ein Drittel einkochen lassen,
und mit etwas Holundersaft und Honig abschmecken.

TIPP von Christoph Pirafelner:

- Nicht benötigter Wildjus kann problemlos 2 bis 3 Monate eingefroren werden.

Vogelbeermus im Weckglas

FÜR 4 PERSONEN

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 60 Minuten

ZUTATEN

- 200 g gekochte, passierte Vogelbeeren
- 250 g Topfen (Quark)
- 150 g Staubzucker
- ¼ l Schlagobers (Schlagsahne)
- 1 TL Vanillezucker
- 6 Blatt Gelatine
- 1 EL Vogelbeerschnaps

- 4 kl. Weckgläser oder sonstige Formen

Gelatine in Wasser einweichen, ausdrücken.

Passierte Vogelbeeren in eine Schüssel geben und mit dem Topfen sowie Staub- und Vanillezucker vermischen.

Vogelbeerschnaps in einer Stielkasserolle erwärmen, ausgedrückte Gelatine hinein geben und im Schnaps auflösen. Zur Topfen-Vogelbeermasse geben und gut durchrühren.

Vorsichtig das aufgeschlagene Obers unterheben und das Vogelbeermus in Weckgläser füllen

Zwei Stunden kalt stellen.

Abschließend mit heißer Vogelbeermarmelade abglänzen.

GETRÄNKE-EMPFEHLUNG

Gesäuse-Perle Heidelbeere

www.gesaeuse-perle.at

VARIATION

- Das Vogelbeermus kann auch in Form von Nockerln auf einem Teller angerichtet werden.

TIPPS von Helene Pirafelner:

- Statt Vogelbeeren eignen sich beispielsweise auch Schwarzbeeren (Heidelbeeren).
- Eine hübsche Alternative zum Anrichten in Weckgläsern sind Cocktailgläser.