

*Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!*



## **A Brüäh mit dreierlei Chnödele (Rinderkraftbrühe mit dreierlei Knödel)**

- 2 dicke Karotten, 1 Sellerieknolle, 3 Zwiebeln, 1 Bund Lauchzwiebel
- 1 kleiner Bund Liebstöckel (Maggi-Kraut)
- 1 kg Rinderknochen
- 1 kg Rinderbrust oder Rindstafelspitz
- Salz, Pfefferkörner, Brühpulver aus dem Reformhaus, Lorbeerblatt, Wachholderbeeren
- 2 cl Sherry

Die Brühe schon am Vortag ansetzen: in einem Topf 3 l Wasser zum Kochen bringen und die Knochen kurz blanchieren. Anschliessend in kaltem Wasser abschrecken. Die Zwiebeln halbieren und in einer Pfanne auf Alufolie ohne Fett schwarz anrösten. Das restliche Gemüse waschen und grob zerkleinern. Jetzt alle Zutaten in einem großen Topf mit kaltem Wasser bedecken (ca. 3 l). Mit 10 Pfefferkörnern, 3 Lorbeerblättern, 2 Wachholderbeeren, 2 EL Salz und 2 EL Brühpulver würzen und langsam aufkochen. Mindestens 5 Stunden auf kleiner Hitze ziehen lassen. Anschliessend durch ein Sieb passieren.

In dieser Brühe kochen wir jetzt das Rindfleisch:

Das rohe Fleisch einfach in die kochende Brühe einlegen und auf kleiner Flamme am Siedepunkt halten. Nicht zudecken! Das Fleisch solange kochen, bis es von selbst von der Gabel fällt, wenn Sie es anstecken (Rindstafelspitz ca. 2 bis 5 Stunden). Das Fleisch in kaltem Salzwasser abkühlen lassen und darin bis zum Verzehr aufbewahren, damit es nicht austrocknet.

Das Ergebnis: ein würziges Stück Siedfleisch und eine kräftige Fleischbrühe. Die Brühe durch ein Tuch passieren und kräftig abschmecken – vor dem Servieren mit einem Schuss Sherry vollenden.

**Mein Tipp:** die folgenden Knödel lassen sich gut einfrieren. Stellen Sie gleich eine größere Menge her und frieren Sie die Knödel lose auf einem Blech in der Tiefkühltruhe ein. Später in einen Gefrierbeutel geben und einzeln nach Bedarf entnehmen.

**Viel Freid biim Chocha ond an Guata!  
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler**

[www.walserstuba.at](http://www.walserstuba.at)  
[info@walserstuba.at](mailto:info@walserstuba.at)

*Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!*



## **Leberknödel**

- 100g Kalbs- oder Rindsleber
- 3 altbackene Semmel
- 1 Hand Semmelbrösel (Paniermehl)
- 2 Eier
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleiner Bund Petersilie
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Majoran, Muskat, Butterschmalz

Die Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Die Stängel grob zerkleinern und mit der gewürfelten Zwiebel in Butterschmalz mit wenig Farbe anschwitzen. Den grob zerkleinerten Knoblauch nur kurz, ohne Farbe mit anschwitzen.

Die Semmel in kleine Würfel schneiden und direkt mit den zerquirten Eiern einweichen. Jetzt die Leber mit der abgekühlten Zwiebel-Petersilienmischung durch den Wolf drehen (feine Scheibe). Jetzt alle Zutaten ausser den Bröseln gut miteinander mischen. Den Brei mit einem Teelöffel Salz, etwas Pfeffer aus der Mühle, Muskat und viel Majoran würzen und ca. 30 min. kalt stellen.

Einen Topf Wasser zum Kochen bringen und kräftig salzen. Den Leberbrei jetzt mit den Bröseln leicht andicken: der Teig muss relativ flüssig gehalten werden, damit die Knödel nicht zu fest werden. Dann mit einem Suppenlöffel kleine Knödel formen und direkt ins leicht wallende Wasser geben. Die gesamte Masse verarbeiten und dann ca. 10 bis 15 min. gar ziehen lassen.

Die Leberknödel schmecken auch vorzüglich mit Erdäpfelpüree, Sauerkraut und geschmolzenen Zwiebeln.

## **Brätknödel**

- 250g Kalbsbrät beim Metzger vorbestellen
- 100 ml Sahne
- 1 kleiner Bund Petersilie
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat

Das Kalbsbrät mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und die Sahne und die gehackte Petersilie vorsichtig einarbeiten. Einen Topf Wasser zum Kochen bringen und kräftig salzen. Dann mit einem Suppenlöffel kleine Knödel formen und direkt ins leicht wallende Wasser geben. Die gesamte Masse verarbeiten und dann ca. 10 bis 15 min. gar ziehen lassen.

**Viel Freid biim Chocha ond an Guata!  
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler**

[www.walserstuba.at](http://www.walserstuba.at)  
[info@walserstuba.at](mailto:info@walserstuba.at)

*Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!*



## Speckknödel

- 6 altbackene Semmel
- 3 Eier
- 1 kleiner Bund Petersilie
- 1 Zwiebel
- 1/8 l Milch
- 100g Speck (Wammerl, oder Heißgeräuchertes)
- 100g Hartwurst (z.B. Landjäger, Pfefferbeißer oder Kaminwürzen)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat, Majoran, Butterschmalz

Die Semmel in feine Würfel schneiden. Die Milch aufkochen und damit die Semmelwürfel einweichen. Zwiebel, Speck und Hartwurst fein würfeln und in Butterschmalz goldbraun anrösten. Die Masse samt dem austretenden Schmalz zu den Semmeln geben. Die Petersilie fein hacken und mit den Eiern in die Masse einarbeiten. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Muskatnuss würzen: Vorsicht beim Salzen, da der Speck sehr würzig ist. Den Knödelteig jetzt 30 min. ziehen lassen. Wenn er zu feucht ist eine Hand voll Semmelbrösel einarbeiten. Einen Topf Wasser zum Kochen bringen und kräftig salzen. Dann mit einem Suppenlöffel kleine Knödel formen und direkt ins leicht wallende Wasser geben. Die gesamte Masse verarbeiten und dann ca. 10 bis 15 min. gar ziehen lassen. Die Speckknödel passen auch gut zu Schweinebraten mit Bayrisch Kraut.



**Viel Freid biim Chocha ond an Guata!  
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler**

[www.walserstuba.at](http://www.walserstuba.at)  
[info@walserstuba.at](mailto:info@walserstuba.at)

*Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!*



**Viel Freid biim Chocha ond an Guata!  
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler**

**[www.walserstuba.at](http://www.walserstuba.at)  
[info@walserstuba.at](mailto:info@walserstuba.at)**