

Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!



Guate Sööble

Wiisse Grundsooß (Weiße Grundsoße)

- 50 g Butter
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 0,1 l Weißwein
- 0,9 l Süße Sahne
- 15 g Speisestärke
- 1 TL Salz, 2 TL Brühpulver, etwas weißer Pfeffer aus der Mühle

Die Zwiebel würfeln und in Butter glasig schwitzen, den Knoblauch ebenfalls fein würfeln und nur kurz mitdünsten. Dann mit 50 ml Weißwein ablöschen, mit der Sahne aufgießen, aufkochen lassen und mit dem Zauberstab kurz verquirlen. Die Gewürze beifügen. Das Stärkemehl mit 50 ml Weißwein glatt rühren, die Suppe kräftig andicken und ca. 1 Minute kochen lassen, damit der Stärkegeschmack verschwindet. Nun durch ein Sieb passieren und nochmals abschmecken.

Die Grundsoße verwenden wir für Rahmkartoffeln, Rahmkraut, Äplermakkaroni, alle cremigen Pilzgerichte und als Basis für Bärlauchsuppe, Knoblauchsuppe und vieles andere.

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

www.walserstuba.at
info@walserstuba.at

Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!



Bruune Kalbssoß (Kalbsglace)

- 5 kg Kalbsknochen
- 500g Zwiebeln
- 500g Karotten
- 500g Sellerie
- 500g Lauch
- 2 EL Tomatenmark
- 2 l Rotwein
- Lorbeerblatt, Wachholderbeeren, Knoblauch, Rosmarin, Thymian, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Zucker
- 8 EL Mondamin Fix Soßenbinder für helle Soßen
- 100g kalte Butter

Die Knochen im Rohr bei ca. 220°C goldbraun rösten, dabei gelegentlich umrühren. Das Gemüse waschen, grob klein schneiden und in einem großen Topf goldbraun anrösten, mit den Zwiebeln beginnen, wenn diese Farbe annehmen, Sellerie und Karotten dazu, wiederum Farbe nehmen lassen und am Schluss den Lauch zugeben. Wenn das Gemüse geröstet ist, das Tomatenmark zufügen und ebenfalls mitrösten. Dann mit 2 l Rotwein ablöschen und mit 8 Liter Wasser aufgießen. 3 Lorbeerblätter, 3 Wachholderbeeren und frisch gemahlene Pfeffer zufügen und ca. 6 Stunden auf kleiner Flamme köcheln lassen. Ständig Schaum und Fett abschöpfen. Jetzt den Fond abseihen und geduldig durch ein Tuch passieren – dabei den letzten Rest wegschütten (besteht nur aus Fett und Eiweiß). Nun 1 halbe Knoblauchknolle, 3 Zweige Rosmarin und Thymian zufügen und den Fond auf 2 Liter einkochen. Mit Mondamin Fix Soßenbinder abbinden und mit einer Prise Salz und Zucker abschmecken. Nochmals durch ein feines Sieb passieren. Vor dem Servieren die Soße mit kalter Butter aufmixen (ca. 50g Butter pro Liter).

Sie können viele Ableitungen zubereiten:

- Soße zu Wild: mit Preiselbeeren, Wildgewürz und Cognac verfeinern
- Soße zu Schweinebraten: mit dem austretenden Bratensaft und dunklem Bier verfeinern
- Trüffel-Honigsoße: mit fein gehackten Trüffel und Honig verfeinern
- usw.

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

www.walserstuba.at
info@walserstuba.at

Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!



Bärner Soß für 4 Lüüt **(Sauce Bernaise für 4 Personen)**

- 2 Eigelb
- 20 ml Weißwein
- 250g Butter
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL braune Grundsoße
- frischer Estragon

Für die Sauce Bernaise 2 Eigelb mit 20 ml Weißwein und einem Spritzer Zitronensaft über dem Wasserbad schaumig schlagen, dann nach und nach 250g geklärte Butter (ca. 40° warm) einrühren. Die braune Grundsoße ebenfalls lauwarm einrühren. Mit Salz, weißem Pfeffer und fein gehacktem Estragon abschmecken und warm stellen.

Tomatsoß für 4 Lüüt **(Tomatensoße für 4 Personen)**

- 1 Dose geschälte Tomaten 850 ml
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Zucker
- 1 TL Brühpulver
- 1 Mocalöffel Salz
- kleine Chilischote, ohne Kerne
- Rosmarin, Thymian, Pfeffer aus der Mühle
- Olivenöl
- 10g Kartoffelstärke

Die Zwiebel fein würfeln und in Olivenöl glasig schwitzen, die Knoblauch ebenfalls fein würfeln und kurz ohne Farbe mitdünsten. Mit den Tomaten aufgießen und alle Gewürze zufügen. Aufkochen, mit dem Zauberstab fein pürieren und mit kalt angerührter Stärke leicht binden, nochmals ein Minute durchkochen lassen und fertig!

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

www.walserstuba.at
info@walserstuba.at