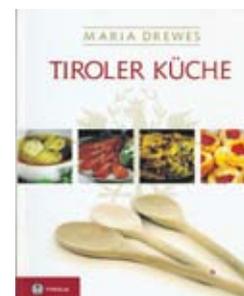




Klassiker neu – Tiroler Küche

Die „Tiroler Küche“ von Maria Drewes gilt seit mehr als 30 Jahren als Kanon der Tiroler Kochkunst. Mit Bedacht auf bäuerliche Produkte, auf Saison und Region, ist es ein unverzichtbares Nachschlagewerk für den einfachen, aber auch verwöhnten Gaumen.

Maria Drewes liefert den Beweis, dass mit wenigen Grundnahrungsmitteln wahre Köstlichkeiten auf den Tisch gezaubert werden können. Ihre Küche pflegt den Erhalt der typischen Nordtiroler Kochkunst, ohne auf den einen oder anderen Einfluss von außen zu verzichten. Denn vieles in der österreichischen wie Tiroler Küche kommt aus den Ländern der alten Monarchie: aus Böhmen, Mähren, Tschechien, Ungarn. Das Standardkochbuch der Tiroler Küche mit 485 Rezepten und einer kleinen Kulturgeschichte der Tiroler Küche von Otto Kostenzer von Maria Drewes, erschienen bei TYROLIA.



321 Seiten; m. Farbfotos v. Ursula u. Bernhard Aichner;
ISBN 978-3-7022-1676-4
Preis: 24,95 Euro

Hirschkalbrücken

Klassiker aus dem Buch „Tiroler Küche“ von Maria Drewes

Zutaten für 4-6 Personen

ca. 1 kg ausgelösten Hirschkalbrücken
Salz, Pfeffer
4 EL Öl
¼ l Wildfond (siehe S. 126)
1 EL Preiselbeeren
2 EL Cognac
1 EL Crème fraîche
2 dag kalte Butter

Erdäpfelpaunzen:

¾ kg Erdäpfel
25 dag Mehl, 1 Ei
Salz, Pfeffer, Muskatnuß
Butter-oder Butterschmalz

Zubereitung

1. Das Rohr auf 180° vorheizen.
2. Fleisch von Sehnen und Haut befreien, würzen, in heißem Öl anbraten, im Rohr ca. 20–30 Minuten fertiggaren. Filet herausnehmen und warm halten.
3. Bratenrückstand mit Wildfond löschen, Preiselbeeren und Cognac zugeben, auf die Hälfte einkochen, abseihen, Crème fraîche und Butter einrühren. Filet in gleiche Stücke schneiden und mit der Soße anrichten.

Erdäpfelpaunzen:

1. Erdäpfel kochen, schälen und mit Mehl, Ei Salz und Muskatnuss rasch zu einem Teig zusammenkneten. Daraus formt man daumendicke Rollen, von denen schneidet man etwa 2-3 cm lange Stücke ab. Gut bemehlen, damit sie nicht zusammenkleben. In einer

Pfanne lässt man Butter heiß werden und röstet sorgsam eine Lage Paunzen rundherum braun, gibt diese in einen Kochtopf und wiederholt den Vorgang, bis alles fertig ist. Etwas Butter zugeben und die Paunzen nachdämpfen lassen. Dazu passen noch glasierte Trauben oder Weichseln, Bratäpfel. ■

Wein des Monats

MC Wielitsch 2007, Weingut Georgiberg, Weinbaugebiet Südsteiermark

Rotwein aus der Südsteiermark? Bei diesem „Kraftlackel“ aus Berghausen ein klares „Ja“. Das Weingut Georgiberg liegt umgeben von Wald, Weinbergen und Fischteichen, romantisch im Talkessel des Wielitschbaches in Bergausen. Die Weinbergsfläche umfasst 13 Hektar. Auf dieser Fläche, direkt um das Gutshaus herum gedeihen die klassischen steirischen Rebsorten, Gelber Muskateller, Scheurebe und Sauvignon Blanc. Einzigartig in der Steiermark ist der hoher Anteil an roten Rebsorten wie Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot. Aus



diesen Trauben werden tiefe reintonige strukturierte Weine gekeltert, wie eben der Wielitsch.

Der Wein:

Raffinierte Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot. Die Vorzüge beider Sorten verbinden sich zu einem Wein mit kräftigem Körper und dichten Aromen von schwarzen Kirschen und Beeren. Gut eingebundene Tannine, langer Abgang.

Speisempfehlung:

Wildgerichte, Steaks

Kontakt:

Weingut Georgiberg
Wielitsch 54
A-8461 Berghausen
office@weingut-georgiberg.at
Telefon: 03453 20243-20
Mobil: 0664 436 9220
www.weingut-georgiberg.at