

Wirtshausküche

EIN TAG IM WIRTSHAUS



Inhalt

Einleitung	04	Eierschwammerltatar mit pochiertem Ei	38
Andreas Döllerer	05	Schwarzbeernocken	40
Österreichisch – Deutsch	06	Fleischkrapfen mit Krautsalat	42
Rindssuppe	08	Kaspressknödelsuppe	44
Scharfes Kesselgulasch	10	Saibling mit bunten Paradeisern	46
Teufelsroller von der Forelle	12	Eingeweckte Entenbrust mit Linsen und Rotkraut	48
Rieslingsbeuschel	14	Geröstete Kalbsnieren	50
Kürbis-Damnidei	16	Soufflierte Topfenpalatschinken	52
Gebackenes Kalbsbries mit Erdäpfelsalat	18		
Gefüllte Rindsroulade mit Bergkäsepüree	20		
Saibling mit Wurzelgemüse	24		
Bröselkarfiol mit Haselnuss-Béchamel	26		
Gerstlsuppe	28		
Paprikakrauthendl	30		
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster	32		
Apfelradln	34		
Pofesen	36		

Wo der Wirt das Sagen hat ...

Viele Wirtshäuser sind Familienbetriebe mit langer Tradition. Und Tradition spielt auch bei den Gerichten eine große Rolle, denn hier findet man noch die Klassiker der österreichischen Hausmannskost. Im Fall von Andreas Döllerer genauer gesagt jene aus dem Salzburger Land.

Anders als gewohnt sind in diesem Kurs die Gerichte nicht nach Menüreihenfolge geordnet, sondern nach Tageszeit. Denn in so einem Wirtshaus kann man gut und gerne einen ganzen Tag verbringen. Deshalb gibt's Andreas' Lieblingsrezepte vom Frühschoppen und Mittagessen über Stärkungen nach dem Wandern und Skifahren bis hin zum Abendessen.

Alle Rezepte dazu findest du in diesem Begleitheft!

Danke!

HAKAKÜCHE

KENWOOD

Miele

Villeroy & Boch
1748

LE CREUSET®

Andreas Döllerer

Das Döllerer-Wirtshaus gibt es bereits seit 1909, wobei es zu Beginn nur neben der Metzgerei geführt wurde. Anfang der 1980er Jahre wurde vermehrt auf Qualität gesetzt und so konnten bald schon 2 Hauben erkocht werden.

Andreas ist im und mit dem Wirtshaus aufgewachsen, hat immer schon mitgeholfen und mit 15 Jahren festgestellt, dass er in die Küche gehört. Dennoch hat ihn auch die internationale Spitzenküche begeistert weshalb er sich im 3-Sterne-Restaurant von Dieter Müller weiterbildete. Zurück in der Heimat wurde er mit nur 23 Jahren Küchenchef. Im mit 4 Hauben ausgezeichneten Gourmetrestaurant kocht er die moderne alpine Küche – genauso wichtig ist Andreas aber nach wie vor das Wirtshaus.

Auch Kochkurse gibt er immer gerne, damit vor allen ursprüngliche Rezepte nicht verloren gehen.

Wir wollen den Gästen das Gefühl geben, dass sie bei uns zuhause sind



Andreas Döllerer

DÖLLERER GENUSSWELTEN

Markt 56, A-5440 Golling

www.doellerer.at

Gefüllte Rindsroulade mit Bergkäsepüree

Zutaten & Infos



Zubereitung
40 min



Gesamt
2 h 40 min



Portionen
4

Roulade	
4 Scheiben	Rindsschale à 250 g
12 Scheiben	Bauchspeck
4	Karottenstifte à 8 cm
4	Selleriestifte à 8 cm
4	Essiggurkenstifte à 8 cm
4	Gelbe-Rüben-Stifte à 8 cm
1 EL	Tomatenmark
Berkäsepüree	
800 g	gekochte mehlige Erdäpfel
150 ml	Milch
150 g	Butter
150 g	Bergkäse, fein gerieben
Salz, Muskatnuss, Crème fraîche, frisch geschnittener Schnittlauch	

50 g	Sellerie
50 g	Petersilie
1	Zwiebel
4	Champignons
2	Lorbeerblätter
5	Pfefferkörner
3	Wacholderbeeren
1 TL	Majoran
2 EL	Preiselbeermarmelade
200 ml	Rotwein
1½ l	Rindssuppe (siehe S. 8)
1 TL	Erdäpfelstärke
scharfer Senf, Olivenöl, Salz, weißer Pfeffer	

Zubereitung

Schritt 1

Vorbereiten

Karotten, gelbe Rüben, Essiggurken und Sellerie in Stifte schneiden. Das restliche Gemüse in grobe Würfel schneiden.

Schritt 2

Roulade formen

Das Fleisch zwischen einer Folie dünn klopfen, mit Senf bestreichen und mit Speck, Karotten, gelben Rüben, Sellerie und Essiggurkenstiften belegen. Einrollen und mit je 2 Zahnstochern fixieren. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen und in Olivenöl rundum anbraten. Aus dem Topf nehmen und beiseitestellen.

Schritt 3

Gemüse anbraten

Das Gemüse in den Topf geben und einige Minuten anschwitzen, dabei leicht salzen. Lorbeerblätter, Pfefferkörner und Wacholderbeeren zugeben, dann auch das Tomatenmark begeben und kurz mitrösten. Mit einem Teil des Weines ablöschen und wieder einkochen lassen. Den restlichen Wein nach und nach zugeben und komplett verkochen lassen.

Schritt 4

In den Ofen

Tipp:

Verschließe dabei den Topf nicht komplett oder bedecke ihn mit Alufolie, in die du mit einer Gabel einige Löcher machst.

Die Rouladen wieder in den Topf geben und die Preiselbeermarmelade einrühren. Mit Rindssuppe aufgießen und nun im Backrohr bei 180°C ca. 2 Stunden garen.

Schritt 5

Bergkäsepüree zubereiten

Erdäpfel kochen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Milch und brauner Butter zu einem feinen Püree verrühren. Mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer würzen und den Bergkäse unterziehen.

Schritt 6

Sauce fertigstellen

Wenn das Fleisch schön weich ist, dieses mit einem Siebschöpfer aus dem Bräter nehmen und die Sauce durch ein feines Sieb passieren. Um ca. die Hälfte einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer und

Preiselbeermarmelade abschmecken und eventuell mit Erdäpfelstärke ein wenig binden.

Schritt 7
Geschafft

Die Rouladen mit dem Püree, etwas Crème fraîche und Schnittlauch servieren.



Kaspressknödelsuppe

Zutaten & Infos

 Zubereitung 40 min	 Gesamt 40 min	 Portionen 4	250 g	frisches Knödelbrot
			250 ml	Milch
			3	Eier
500 ml	Rindssuppe (siehe S. 8)		50 g	Butter
80 g	gekochte Karotte und gelbe Rübe		1	Zwiebel
	Schnittlauch		130 g	Bierkäse
			130 g	Bergkäse, 6 Monate gereift
			1 EL	Mehl
			Salz, fein gehackte Petersilie, Muskatnuss, Butterschmalz zum Ausbraten	

Zubereitung

Schritt 1
Knödelmasse

Die Zwiebel fein schneiden, in Butter anschwitzen und mit Milch ablöschen. Über das Knödelbrot geben, Eier, Käse, Petersilie und Mehl untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Schritt 2
Formen und braten

Kleine Laibchen formen und in Butterschmalz beidseitig goldbraun braten.

Schritt 3
Geschafft

In der heißen Rindssuppe mit Schnittlauch und Gemüse servieren.

