



# REZEPT SAMMLUNG

Familie Achhoner | Hochgurgler Straße 3 | A-6456 Hochgurgl | Ötztal, Tirol, Austria  
TEL: 0043 (0) 525 662 41 | FAX: 0043 (0) 525 662 41-24  
info@hotel-angereralm.at | www.hotel-angereralm.at

# EIERSCHWAMMERLN IN RAHMSAUCE MIT SEMMELKNÖDEL

(für 4 Personen)

## Zutaten

### Eierschwammerl:

800 g Eierschwammerln  
(Pfifferlinge)  
60 g Butter  
80 g Zwiebeln, fein geschnitten  
200 g Sauerrahm  
4 cl Schlagobers  
10 g Mehl  
2 EL Petersilie, gehackt  
Saft von ½ Zitrone  
Salz  
Pfeffer, weiß, gemahlen

### Knödel (5-6 Stück):

180 g Knödelbrot (Semmelwürfel),  
getrocknet  
3 Eier  
16 cl Milch  
60 g Butter  
60 g Zwiebeln  
1 EL Petersilie, gehackt  
Salz

## Eierschwammerl

Schwammerln putzen, waschen, je nach Größe ganz belassen oder schneiden. Butter in Kasserolle erhitzen, Zwiebeln kurz darin anschwitzen, Schwammerln salzen, pfeffern, begeben und durchrühren. Zugedeckt ca. 10 Minuten dünsten. Obers (Sahne) begeben, nicht mehr zudecken, (reduzierend) kochen. Sauerrahm mit Mehl verrühren, unter die Schwammerl mengen, mit Petersilie, Zitronensaft, Salz und Pfeffer vollenden. Ca. 3 Minuten kochen lassen.

## Knödel

Butter erhitzen, feinwürflig geschnittene Zwiebeln darin anschwitzen und mit Knödelbrot vermischen. Eier verschlagen, ebenfalls mit Brotwürfeln vermengen, Milch (sehr heiß!) unter die Masse mischen, kräftig durchrühren, würzen und Petersilie begeben. Reichlich Salzwasser zum Sieden bringen. Aus der Masse mit nasser Hand Knödel formen, kräftig pressend drehen, bis sich durch die Nässe der Hand eine leicht cremige, glatte Oberfläche bildet. Knödel aufkochen, ziehen lassen. Aus dem Wasser heben und anrichten.

GUTES GELINGEN

Familie Achhorne | Hochgurgler Straße 3 | A-6456 Hochgurgl | Ötztal, Tirol, Austria  
TEL: 0043 (0) 525 662 41 | FAX: 0043 (0) 525 662 41-24  
info@hotel-angereralm.at | www.hotel-angereralm.at



# GEBACKENE EISKNÖDEL IN DER KOKOSPANADE AUF MANGO-CHILIRAGOUT

(für ca. 10 Knödel)

## Zutaten

70 cl Obers  
160 g Zucker  
2 Eidotter pasteurisiert  
4 cl Rum  
für das Mango-Chiliragout:  
3 reife Mangos  
½ Chilischote  
Maisstärke zum Binden  
etwas Kristallzucker  
6 cl Cointreau zum Ablöschen  
für die Kokospanade:  
Kokosraspel  
2 Eier  
1 Vanilleschote

## Eisknödel

Obers, Zucker, Eidotter und Rum verrühren bis sich der Zucker aufgelöst hat. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Masse danach steif schlagen und mit einem Spritzsack auf ein Blech mit Backpapier halbe „Kugeln“ dressieren und über Nacht einfrieren. Am nächsten Tag jeweils zwei Hälften zu einem Knödel formen und nochmals 2 Stunden einfrieren.

## Panade

Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Eier mit Vanillemark verquirlen. Die Eisknödel zuerst in den Vanilleeiern und dann in Kokosraspeln panieren, den Vorgang ein weiteres Mal wiederholen und die panierten Knödel wieder in das Tiefkühlfach legen.

## Mango-Chiliragout

Mangos schälen und in Würfel schneiden. Chili halbieren, die Kerne entfernen und fein hacken.  
In einem Topf etwas Kristallzucker karamellisieren, mit Cointreau ablöschen und die Mango Würfel dazugeben – mit feingehackten Chili nach Geschmack würzen – das Ganze noch einmal aufkochen lassen und mit Maisstärke leicht binden.  
Das Ragout auskühlen lassen.

Die Eisknödel in heißem Sonnenblumenöl (180 °C) 20 Sekunden heraus backen, auf einer Küchenrolle abtropfen lassen.  
Auf Mango-Chiliragout anrichten und mit frischer Pfefferminze garnieren.

GUTEN APPETIT

Familie Achhorne | Hochgurgler Straße 3 | A-6456 Hochgurgl | Ötztal, Tirol, Austria  
TEL: 0043 (0) 525 662 41 | FAX: 0043 (0) 525 662 41-24  
info@hotel-angereralm.at | www.hotel-angereralm.at



# SAUERKRAUTSUPPE

(für ca. 8 Personen)

## Zutaten

½ Zwiebel  
2 Zehen Knoblauch  
½ EL Paprika edelsüß  
1 TL Tomatenmark  
gemahlener Kümmel  
2 St. Lorbeerblätter

200 g. Sauerkraut  
2 l Rindsbouillion  
Schwarzbrotcroustons  
Maisstärke  
Salz, Pfeffer,

## Sauerkrautsuppe

Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in Speiseöl glassig rühren und vom Feuer nehmen.

Grob geschnittenes Sauerkraut, Paprika edelsüß, restlichen Gewürze dazugeben und gut verrühren.

Mit Rindsbouillion aufgießen und eine halbe Stunde köcheln lassen.

Mit Maisstärke binden, mit Salz Pfeffer und eventuell Essig abschmecken – mit Schwarzbrotcroustons servieren!

GUTEN APPETIT

TIP: Sauerkraut enthält viel Vitamin C und hat wenig Kalorien.  
Vorsicht bei Histaminunverträglichkeit

Familie Achhorer | Hochgurgler Straße 3 | A-6456 Hochgurgl | Ötztal, Tirol, Austria  
TEL: 0043 (0) 525 662 41 | FAX: 0043 (0) 525 662 41-24  
info@hotel-angereralm.at | www.hotel-angereralm.at



# SCHAFSKÄSEPARFAIT

(für ca. 6 Personen)

## Zutaten

### Schafskäseparfait:

200 g Schafskäse  
¼ l Sauerrahm  
1/8 l Boullion (klare Suppe)  
4 Blatt Gelatine  
2/8 l Sahne  
Salz, Pfeffer  
Frischen Rucola

### Tomaten-Olivenkonfit:

4 Fleischtomaten  
grüne und schwarze Oliven  
Frühlingszwiebel  
Olivenöl

## Schafskäseparfait

Schafskäse und Sauerrahm passieren/mixen. Anschließend mit Boullion und 4 Blatt eingeweichter Gelatine vermengen – Gelatine einrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Min. 4 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

Für das Tomaten-Olivenkonfit, die Tomaten einritzen und kurz im kochenden Wasser erhitzen. Die Tomaten danach häuten und die Kerne entfernen. Oliven, Tomaten und Frühlingszwiebeln in kleine Würfel schneiden.

Die Frühlingszwiebel kurz in Olivenöl anschwitzen, Tomaten- und Olivenwürfel dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Auskühlen lassen.

Das Schafskäseparfait auf einem Rucolanest anrichten und vor dem Servieren mit dem Tomaten-Olivenkonfit garnieren.

GUTEN APPETIT

Familie Achhorer | Hochgurgler Straße 3 | A-6456 Hochgurgl | Ötztal, Tirol, Austria  
TEL: 0043 (0) 525 662 41 | FAX: 0043 (0) 525 662 41-24  
info@hotel-angereralm.at | www.hotel-angereralm.at



# ZIEGENKÄSEPARFAIT AUF BLATTSALAT

## Zutaten

200 g Ziegenkäse  
¼ l Sauerrahm  
Salz, Pfeffer  
1/8 l Bouillon  
4 Blatt Gelatine  
1/8 l Schlagobers

## Zubereitung

Ziegenkäse mit Sauerrahm, Salz und Pfeffer aufmixen  
Eingeweichte und in Bouillon gelöste Gelatine unterrühren  
Halbgeschlagenes Obers unterheben, in Terrinenform abfüllen und erkalten lassen  
Mit frischen Salaten, Olivenöl und Balsamico anrichten

GUTES GELINGEN!

Familie Achhorner | Hochgurgler Straße 3 | A-6456 Hochgurgl | Ötztal, Tirol, Austria  
TEL: 0043 (0) 525 662 41 | FAX: 0043 (0) 525 662 41-24  
info@hotel-angereralm.at | www.hotel-angereralm.at



# RAHMESCHMARREN MIT FRISCHEN BEEREN

(für ca. 4 Personen)

## Zutaten

8 Eier  
0,25l Milch  
150g Mehl  
70g Kristallzucker  
100g Sauerrahm  
1 Prise Salz  
1 TL Vanillezucker  
Zitronenzesten  
Rum  
200g frische Beeren  
(Moosbeeren, Himbeeren,  
Walderdbeeren)

## Zubereitung

Milch, Sauerrahm und Mehl glatt rühren, ganze Eier nur mit einer Gabel hinein rühren – bis der Dotter platzt. Eine Prise Salz und etwas Zucker sowie die Aromastoffe dazu geben.

In einer Pfanne die Butter erhitzen, den Teig ca. 2-3 cm hoch eingießen – dann die Beeren drüberstreuen und zugedeckt anbacken. Danach die Masse in Stücke reißen und mit etwas Butter und den restlichen Zucker leicht karamellisieren.

Zum Schluss mit etwas Rum flambieren – anrichten und mit Staubzucker bestreuen.

GUTEN APPETIT

Familie Achhorne | Hochgurgler Straße 3 | A-6456 Hochgurgl | Ötztal, Tirol, Austria  
TEL: 0043 (0) 525 662 41 | FAX: 0043 (0) 525 662 41-24  
info@hotel-angereralm.at | www.hotel-angereralm.at

