



www.luxechaletsoostenrijk.nl

Onze top favoriete Oostenrijkse (lunch) gerechten met een aperol spritz als drankje. Met recepten om ook thuis van te genieten!

Het is zo'n dag dat de zon schijnt vanuit een knalblauwe lucht. De sneeuw is van zo'n uitzonderlijk hoge kwaliteit dat we bij iedere bocht op de ski's een kreet slaken van blijdschap. Het is lunchtijd en onze magen rommelen. En ineens zien we daar zo'n typische Oostenrijkse berghut. We seinen elkaar om te stoppen, stappen uit onze ski's en openen de deur. De warmte van de brandende houtblokken in de haard, en de gezellige sfeer van geblokte gordijntjes komt ons tegemoet. Het water loopt ons in de mond van de geur van een aantal typisch Oostenrijkse gerechten.

We gaan zitten en pakken de menukaart. Welke van onze favoriete Oostenrijkse gerechten bestellen we vandaag 😊?

Favoriet 1; De goulash soep



Goulashsoep komt oorspronkelijk uit Hongarije maar behoort ook zeker tot de top 10 van de Oostenrijkse recepten.

Voor 4 personen

- 500 gram runderpoulet
- 3 flinke uien
- 3 wortelen
- 3 rode paprika's
- 3 tenen knoflook
- 30 gram boter
- 70 gram tomatenpuree (blikje)
- 1-2 eetlepels paprikapoeder
- 2 eetlepels bloem
- 1,5 liter water
- 3 runderbouillontabletten
- 2 laurierblaadjes

- 3 vastkokende aardappels
- Karwijzaad (kummel)

Bestrooi het vlees met zout en peper, snijd de knoflook fijn, de uien in ringen, de paprika in reepjes en de wortelen in stukjes.

Verhit de boter in een braad-soeppan en bak het vlees rondom bruin in ongeveer.

Bak de knoflook en uit en paprika ongeveer 6 minuten mee. Voeg dan de bloem, tomatenpuree, karwij- en paprikapoeder toe en bak nog even kort mee.

Voeg 1,5 liter water toe en bouillontabletten toe met het laurierblad en breng het geheel aan de kook. Zet de warmtebron zo laag dat het nét aan de kook blijft. Laat nu minimaal 2 1/2 uur koken.

Schil de aardappels en snijd in blokjes. Voeg deze na 2,5 uur toe en laat nog een half uurtje meekoken.

[Favoriet 2; Kaiserschmarrn: dé traditionele zoete Oostenrijkse traktatie](#)



Als er één gerecht is waar Ruud het water van in de mond loopt is het deze. Hij bestelt dit gerecht dan ook met grote regelmaat in 1 van de berghutten. Maar wel onder 1 voorwaarde; Het moet kakelvers worden bereidt:)

Kaiserschmarrn heeft weg van een pannenkoek, maar doordat je de stijf geklopte eiwitten pas op het laatste moment door het beslag mengt is een stuk luchtiger. Op het einde van het bakken scheur of snijd je de schmarrn in stukjes. Je eet het met appelmoes of preiselberen en met véél poedersuiker. Optioneel kan je er ook rozijnen overheen strooien.

Voor 4 personen:

- 175 gram tarwebloem
- 1 mespunt zout
- 1 eetlepel suiker
- 1 zakje vanille-suiker
- 3 eieren
- 4 deciliter melk (400 gram)
- 2 eetlepels roomboter
- poedersuiker

- optioneel rozijnen

Meng in een kom de bloem, zout, suiker en de vanillesuiker. Splits de eieren in eidooiers en eiwitten. Hou de eiwitten in een aparte schaal.

Meng de eidooiers bij het bloem mengsel. Giet de helft van de melk op de eidooiers bij het bloem mengsel en roer met een garde door elkaar tot een glad beslag. Voeg dan in scheutjes de rest van de melk toe.

Klop de eiwitten stijf met een mixer tot het pieken vormt als je de mixer uit het mengsel omhoog trekt. Schep het stijve eiwit voorzichtig door het beslag tot het goed gemengd is. Maar hou het wel luchtig!

Bakken

Smelt 1/2 eetlepel boter in een matig hete koekenpan, giet er een laag beslag van circa 3/4 tot 1 centimeter dik in.

Bak langzaam, in ongeveer 4 minuten, de onderkant van de pannenkoek goudbruin. Keer de pannenkoek om, de bovenkant hoeft nog niet geheel gestold te zijn en de koek mag breken bij het omdraaien, en bak de andere kant ook goudbruin.

Trek met 2 vorken de pannenkoek nog in de koekenpan in stukken uit elkaar. Voeg een halve eetlepel boter toe, en bak al omscheppend de stukken pannenkoek nog een minuut of 3 door tot ze rondom bruin zijn. Strooi vlak voor het serveren royaal poedersuiker over de Kaiserschmarrn.

Lekker met appelmoes of preiselberen.

Favoriet 3; Tiroler Gröstl



Tiroler Gröstl is een aardappelgerecht wat ook veel geserveerd wordt in de berghutten tijdens je wandel of skivakantie. Het verhaal gaat dat een aantal koks in een hotel ooit van verschillende dagen kliekjes bij elkaar in de pan deden en voilà; een nieuw gerecht was geboren.

Voor 4 personen:

- 700 gram aardappelen
- 300 gram spekblokjes
- 1 ui
- 1 teentje knoflook

- bosje peterselie
- 4 eieren
- peper
- zout
- 2 eetlepels olijfolie
- boter
- ½ tl komijnzaad
- snufje marjolein

Schil de aardappelen, kook ze ongeveer 10 minuten en snij ze in plakjes.

Snijdt de ui fijn en fruit ze in olijfolie in de koekenpan.

Doe de aardappelschijfjes erbij met zout peper marjolein en komijn. Meng dit goed en voeg dan de spekblokjes toe. Roer alles goed door en keer om tot alles mooi goudbruin is.

Bak in een andere koekenpan 4 spiegeleieren in een klont roomboter.

Verwarm de borden voor, verdeel het aardappelmengsel over de borden en leg er een spiegelei bovenop. Verdeel de gehakte peterselie als topping over het gerecht.

Lekker met een salade.

Guten Appetit!

Favoriet 4: Strammer max



Strammer max is een eenvoudig recept maar ook heel erg lekker. Het wordt veel in Duitsland gegeten en ook in de berghutten in Oostenrijk is het een favoriet. Variatie is er volop. Van dikke plakken ham en spek tot alleen gesneden uitgebakken spek. Onze favoriet is als volgt:

Voor 4 personen

8 sneden zuurdesembrood

8 eieren

lekker veel dun gesneden spek

optioneel; augurk

(room) boter

Bak de dunne plakken spek in de pan tot ze lekker knapperig zijn. Haal ze uit de pan, en voeg roomboter toe. Bak hierin de eieren tot spiegeleieren.

Verdeel het brood over 4 borden, beleg het brood met het knapperige spek en de spiegeleieren met het vet uit de pan.

Serveer optioneel met augurk.

Lekker met een salade erbij.

Favoriet 5 Appfelstrudel



Ja de Appfelstrudel mag natuurlijk echt niet ontbreken in dit rijtje. Zoouoooo lekker bij de koffie of als nagerecht 😊. En met een beetje aandacht heel goed zelf te maken.

4 personen

- 2 appels (bv. Jonagold)
- 1 vel bladerdeeg (kant-en-klaar, liefst vierkant)
- 2 eieren
- 2 eetlepels amandelpoeder
- kaneelpoeder (naar smaak)
- 1 eetlepel vanillesuiker
- 1 scheutje rum (optioneel)
- 2 eetlepels rozijnen
- 1 vanillestokje

Week de rozijnen in een scheutje bruine of witte rum.

Schil de appels, verwijder het klokhuis en snij ze in grove stukken.

Verhit de appelstukjes in boter op een matig vuur en voeg er de geweekte rozijntjes aan toe.

Snij de vanillestok overlangs en schraap de zaadjes uit de peul. Voeg de zaadjes én het peultje toe aan de appels, samen met de suiker. Kruid het mengsel met de kaneel (naar smaak).

Laat dit mengsel ongeveer 10 minuten zachtjes garen.

Controleer of de appelmoes (met stukjes) voldoende droog is. Voeg nog wat amandelpoeder toe en roer om. Verwijder de peul van het vanillestokje. Dit is de vulling voor de strudel. Laat het even afkoelen.

Rol het vel bladerdeeg uit op een vel bakpapier op een ovenplaat.

Breek de eieren en klop de dooiers met een klein beetje water los met een vork. (Bewaar het eiwit voor in een ander gerecht).

Verwarm de oven voor op 180°C.

Schep de appelvulling in het midden van het vel deeg, gelijk verdeeld over de hele lengte van de lap.

Smeer het deeg rondom de vulling in met het losgeklopte eiwit.

Snij de brede randen van het deeg in, rondom de vulling, in een visgraatmotief. Maak een snee om de 2 à 3 centimeter. Vlecht nu de flapjes over de vulling heen met beurtelings een flapje links en een flapje rechts. Strijk nu de rest van het eiwit over de dichtgeklapte strudel en bak hem in de oven in ongeveer 30 - 40 minuten goudbruin.

Serveer het gebak warm of koud, bij de koffie met slagroom of vanillesaus, of als dessert met een bolletje ijs.

Favoriete drank; de in Oostenrijk veel gedronken Aperol Spritz



En ja bij zo'n lekkere lunch hoort natuurlijk een drankje. En deze is errug lekker 😊.

De drank aperol spritz schijnt eind 18e eeuw te zijn ontstaan tijdens de Noord-Italiaanse bezetting door Oostenrijkse soldaten. Zij vonden de lokale wijnen veel te sterk dus vroegen zij de obers de wijn aan te lengen oftewel te Spritzen (injecteren) met sodawater.

Je kunt met het recept en de verhoudingen natuurlijk eindeloos variëren maar dit is onze favoriet:

Per glas

- 4 ijsblokjes
- 1/3 Aperol
- 1/3 prosecco
- 1/3 spa rood
- Een flinke sinaasappel schijf met schil
- optioneel; 1 olijf

Zum Wohl!

Ben je geen keukenprinses? Dan kan ik je gerust stellen, ik ook niet. Ik hou alleen van koken als het snel en gemakkelijk en lekker is. En met deze eenvoudige recepten gaat het altijd lukken. Experimenteer en varieer lekker met dat wat jij lekker vindt, dan komt het altijd goed.

We sturen je als dank voor het downloaden graag info over onze last-minutes, nieuwe liften en pistes, of uitgezette wandelingen en evenementen. Je hoeft niet bang te zijn dat we je overladen met mail, daar houden wij zelf namelijk ook niet van ☺. Hoogstens 4 x per jaar houden wij onze aanhangers op de hoogte van recente items.

En wil je echt niets ontvangen? Het is heel eenvoudig je weer uit te schrijven.

Heb je vragen over wat dan ook? Je mag ons altijd bellen, ook buiten kantooruren.

Met sportieve vakantiegroeten,

Ruud en Gerda Manon

www.luxechaletsoostenrijk.nl

0031 6 22276117

