

+ Taxenbacherhof in Taxenbach, Salzburger Land. So viel Interessantes auf der Speisekarte. Vorsichtig fragen wir nach, ob wir von den Kutteln eventuell eine Kostprobe haben könnten. Die Mitarbeiterin verschwindet in die Küche. „Mit Safran oder Paprika?“, fragt sie kurz darauf. Danke für die köstliche Kostprobe, nächstes mal bitte eine ganze Portion davon!

■ Bettelstudent, Wien 1. Zu den Speisen bestellen wir Bier, für die Buben Wasser. Unfreundlich knallt der Kellner die Wassergläser auf den Tisch, so dass sie überschwappen. Zahlen. Er gibt zu wenig heraus. Zornig wirft er das fehlende Geld auf den Tisch. Als wir reklamieren, dass er nicht Konsumiertes verrechnet hat, rastet er schließlich völlig aus. Nichts wie weg!



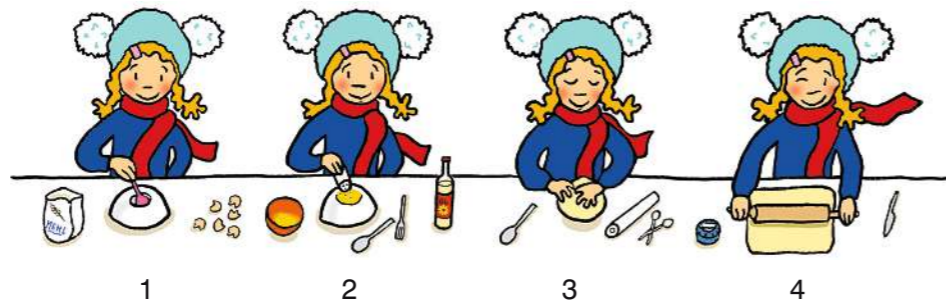
wein DER WOCHE

CABERNET SAUVIGNON 2015, CHATEAU CHANGYU MOSER XV FAMILY, Ningxia, China

Das chinesische Neujahr steht vor der Tür, deswegen hier ausnahmsweise ein Wein, der nicht durch sein tolles Preis-Leistungsverhältnis auffällt, sondern durch seine Herkunft. In China steigen sowohl der Weinkonsum als auch der -anbau rasant an. Mit der Handschrift von Lenz M. Moser V entstehen in Ningxia, Chinas jüngster Weinregion, Weine internationalen Stils. Kräftiges Tannin, Eukalyptusnoten – passt zu fettreichen Speisen à la Pekingente.

29 € bei Merkur

Lagerung bis: 2020
Trinktemperatur: 16-18°C
Alkoholgehalt: 14 % Vol



kinderLEICHT

SELBSTGEMACHTE NUDELN

ZUTATEN
300 g Weizenmehl (universal)
3 Eier (m)
2 EL Öl
1-2 EL Wasser
Salz

DU BRAUCHST:
NUDELWALKER ODER NUDELMASCHINE, FRISCHHALTEFOLIE, 1 STUNDE

- Häufle das Mehl auf die Arbeitsfläche, mache eine Mulde hinein.
- Schlage die Eier auf, verquirl sie, schütte sie in die Mulde. Gib eine Prise Salz, das Öl und 1 EL Wasser dazu, vermische das Ganze von der Mitte aus mit einer Gabel.
- Beginnt der Teig zusammenzuhalten, knete ihn mit den Händen. Nach Bedarf gib noch 1 EL Wasser dazu. Knete, bis ein glatter Teig entstanden ist. Wickle ihn in Frischhaltefolie, lasse ihn 30 Minuten rasten.
- Rolle den Teig dünn aus (am besten mit einer Nudelmaschine), schneide ihn in beliebige Formen.

AB 8 JAHREN **HIER LASS DIR HELFEN!**



Brauche ich unbedingt eine Nudelmaschine dafür?

LILLI WEISS ES:

Nein, unsere Uromas haben das auch ohne Nudelmaschine geschafft – solche Maschinen gab es nämlich nur in Italien. Verwende einfach einen Nudelwalker zum Ausrollen, dabei machst du auch gleich ein bisschen Krafttraining ;-)

dinner FOR ONE

KICHERERBSEN, SPINAT & FETA

1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
1 Dose Kichererbsen (abgetropft ca. 200g)
Kreuzkümmel
Cayennepfeffer
1 Limette
100 g frischer Babyspinat
ca. 100 g Feta

Zwiebel schälen, längs halbieren, in Streifen schneiden. Knoblauch schälen, klein schneiden. Kichererbsen in ein Sieb schütten, mit kaltem Wasser durchspülen, abtropfen lassen. Spinat waschen, abtropfen lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Kichererbsen dazugeben, mit je einer Prise Kreuzkümmel, Cayenne und Salz würzen. Abgetropften Spinat dazugeben und in der Pfanne zusammenfallen lassen. Den Saft der Limette unterrühren, Schafkäse darüberbröseln



Dafür braucht man: 1 Pfanne, 1 Sieb, 10 Minuten. Ca. 480 kcal



florian.holzer@kurier.at

TOP 5

Klassische Gourmet-Hütten

Es gibt sie nach wie vor, und sie sind immer noch wunderbar: die klassischen Skihütten aus altem Holz, mit gemütlichen Bankerln und herzhaft deftigen Köstlichkeiten – die durchaus Gourmet-Status haben können. Das sind fünf der besten:

- WIESERALM** Hier werden alpine Idylle und großartige Küche unter einen Hut gebracht. Austern und Champagner? Kein Problem, Fleisch von eigenen Rindern und hausgemachtes Joghurt gibt's aber auch. 5754 Saalbach-Hinterglemm, Reiterkogel, ☎ 06541/6939, Mo-So 11-16.30, www.wiesergut.com/geniessen/wieseralm
- ANGERERALM** Tagsüber gibt's in der stimmungsvollen Hütte über St. Johann die klassische Hüttenkost, nur halt etwas besser. Abends wird der 200 Jahre alte Hof zum Gourmet-Restaurant mit Felsen-Weinkeller. 6380 St. Johann/Tirol, Berglehen 53, ☎ 05352/62746, Mo-So 11-16, www.angereralm.at
- RUD-ALPE** Paradetypische Hüttenarchitektur, uraltes Holz, Urigkeit pur. Mittags gibt's auf 1560 Metern Pfannengerichte und Brettljäusen, abends Après-Ski, zweimal pro Woche wird abends groß aufgekocht. 6764 Lech am Arlberg, Tannberg 185, ☎ 05583/41 825, Mi, Fr-Mo 9-19, Di, Do 9-23, www.rud-alpe.at
- ZUM REHKITZ** Das malerische Wirtshaus zum Rehkitz liegt zwar nicht im Zentrum des Kitzbüheler Ski-Zirkus, macht nichts, es ist erreichbar und man kocht hier herzhaft, bodenständig und ganz wunderbar. 6370 Kitzbühel, Am Rehbühel 30, ☎ 05356/661 22, Mo-So 9-24, www.rehkitz.at
- SPIELBERGHAUS** Das Spielberghaus ist Ausgangspunkt der ältesten Rodelbahn in Saalbach, auch Tourengerher kommen gerne her. Weil hier ganz großartig gekocht wird. Convenience hat Hausverbot. 5753 Saalbach, Spielbergweg 207, ☎ 06541/7253, Di-So 9-1, www.spielberghaus.at



salz & PFEFFER BRUDER

Bruder, Wien 6, Windmühlg. 20, ☎ 0664/135 13 20, Mi-Fr ab 17, Sa, So 10-15, https://bruder.xyz

Kann ein gutes Lokal auch lustig sein? Lustig im Sinne von: mit Witz konzipiert, stets überraschend, mit einer Prise Ironie? Ja, ein gutes Lokal kann lustig sein, wie das neue „Bruder“ beweist. Hubert Peter kommt aus Vorarlberg und entwickelte sich in den vergangenen fünf Jahren zu einem der unkonventionellsten Barkeeper Wiens. Im (leider nicht mehr existierenden) „Die Liebe in der Marktwirtschaft“ am Spittelberg und im fulminanten Pop-up „Rien“ im ehemaligen „Café Griensteidl“ arbeitete er unter anderem mit dem jungen Küchenchef Lucas Steindorfer. Das klappte gut, weshalb sie beschlossen, etwas Eigenes probieren zu wollen. Ein halbes Jahr adaptierten sie ein Lokal im biedermeierlichen Raimundhof und haben da nun ein sympathisch-frisches, junges, urbanes Lokal, das einerseits Bar ist, andererseits Bistro. Gekocht wird in einer offenen Küche, Spontaneität und die humorvolle Interpretation von Klassikern sind hier das Thema, in der Bar sind eindeutig Hubert Peters selbst angesetzte Sirupe, Essenzen und Liköre, aus denen er schier unglaubliche Kreationen bastelt, die Stars. Die Brettljause „Mir doch Wurst“ besteht aus erstklassiger Ware, ist aber noch recht herkömmlich (8,50 €), der Polentasterz mit im Ofen gegarter Karotte und etwas Kaffeepulver („Sommer in Kärnten“) gefällt durch feine Aromen (8,50 €). Das Schneckenkugulasch ist erstklassig (10,50 €), das vegetarische Pilz-Beuschl ein zumindest interessanter Zugang (15,50 €) und der Spieß mit knusprig-zartem Schweinebauch, eingelegten Roten Rüben und selbst gemachtem Senf großartig (13,50 €). „Es soll Spaß machen“, meint Lucas Steindorfer. Macht es.

	Max.
Küche	27 35
Keller	7 10
Service	13 15
Atmosphäre	13 15
Preis/Wert	16 20
Familie	2 5
	78 100