

Hendl-Einmachsuppe



Rezept: Familie Klasnic; Fotos: G. Hauer



Alpengasthof am Schöckl

Fast am Gipfel des Schöckels, neben der Bergstation der Seilbahn, liegt der Alpengasthof der Familie Klasnic. Hier wird ursprüngliche österreichische Kost aufgetischt und man verzichtet dabei auf jegliche aromatische Unterstützung aus dem Labor, denn Natur schmeckt viel besser als Chemie.

Um den Durst zu löschen, bietet der Alpengasthof köstliche Säfte und Nektar von Obstbauern an. Egal ob naturtrüber Apfelsaft, Birnennektar, Johannisbeersaft oder Pfirsichnektar – es ist für jeden etwas dabei.

Hausgemachte Suppen mit Einlagen wie Frittaten, Leberknödel oder Kaspressknödel, die vorzügliche Schwammerlsuppe mit Heidensturz und die Gemüsesuppe schmecken nach dem Aufstieg besonders gut. Die Auswahl an Hauptspeisen ist groß, typische Gerichte wie Wiener Schnitzel, Rindswadengulasch, Berner Würstel und Schweinsbraten mit Sauerkraut und Knödel sind vertreten. Aber auch Kräuterrösti, gegrillte Putenstreifen auf Salat und eine kroatische Bohnensuppe zieren die Speisekarte. Als Nachspeise oder zum Kaffee gibt es Torten und Strudel oder Buchteln. Ob Apfelstrudel, Millirahmstrudel oder verschiedene Haustorten – je nach Saison, Lust und Laune unserer Bäckerin ist das Angebot immer anders. Im Alpengasthof genießen die Gäste außerdem eine atemberaubende Aussicht über Graz!

ALPENGASTHOF AM SCHÖCKL
Simon Klasnic
Schöckl 74
8061 St. Radegund
Tel.: 0664 75082564
oder 03132/23 72
E-Mail: simon.klasnic@aon.at

Zutaten für 4 Portionen

½ küchenfertiges Suppenhuhn
Suppengemüse (1 Petersilienwurzel, ½ Sellerieknolle, 1 große Gelbe Rübe, 1 große Karotte) · ½ Zwiebel
1 Knoblauchzehe · Öl zum Anbraten · 250 ml Junker Salz und Pfeffer
1 Lorbeerblatt, Majoran, einige Wacholderbeeren

Einmach

½ Zwiebel · 2 EL Butter
2–3 EL Mehl · 1 EL Öl

Zubereitung

(30 Min. ohne Garzeit)

- Das Suppenhuhn außen und innen gründlich waschen, Suppengemüse waschen, schälen und in grobe Stücke schneiden, die ½ Zwiebel sowie den Knoblauch mit der Schale in Öl anbraten.
- Danach das Suppengemüse hinzufügen und alles zusam-

men kurz durchrösten, dann mit dem Junker ablöschen.

- Das Gemüse kurz köcheln lassen, dann mit ca. 1 l Wasser aufgießen, das halbe Suppenhuhn in die Suppe geben sowie die Gewürze hinzugeben und alles so lange kochen (ca. 40 Minuten), bis das Hühnerfleisch weich ist, dann das Suppenhuhn und das Gemüse aus der Suppe nehmen.
- Für die Einmach die Zwiebel fein schneiden, in der erhitzten Butter anrösten, Mehl und ein

bisschen Öl dazugeben, unter Umrühren rösten, bis das Ganze eine goldbraune Farbe hat, die Einmach zur sehr heißen Suppe geben und mit dem Schneebesen gut verrühren, die Suppe kurz aufkochen und dann mit einem Stabmixer pürieren.

- Das Suppengemüse und das Suppenhuhn in Stücke schneiden (falls gewünscht, das Fleisch von den Knochen lösen und klein schneiden) und in die Suppe geben, in Tellern anrichten.

Passt hervorragend!

Der weiße Junker

Die Witterung des Jahres hat markante Spuren hinterlassen. Anfangs leider der Frost, im Sommer die ausreichenden Niederschläge und die optimalen Temperaturen. Der trockene Herbst führte zu ausreichendem Zuckergehalt bei frischer, lebendiger Säure und wunderbaren Fruchtaromen. Mit den frischen Apfelaromen bis zu besonders würzigen Noten wird der weiße Junker bezaubern.

