

# Das große Kochbuch der **KULTI**WIRTE

Die 87 besten Rezepte

EDITION OBERÖSTERREICH

# Inhalt

Vorwort	7
Einleitung	8
<b>Aus dem oberösterreichischen Suppentopf</b>	
Frisches aus dem Garten und kräftige Einmachsuppen	12
<b>Vorspeis und Jause</b>	
Kalte und warme Gerichte für den kleinen Hunger	32
<b>Knödel und mehr</b>	
Herzhafte Zwischengerichte und Hauptspeisen	52
<b>Fischgenuss aus heimischen Gewässern</b>	
Vom Rannasee-Zander zur Mattigtal-Forelle	72
<b>Allerlei aus Wald und Weide</b>	
Vom Schwein	94
Vom Rind	112
Vom Kalb	128
Vom Lamm	138
Vom Geflügel	146
Vom Wild	156
<b>Köstliches aus den Backstuben</b>	
Warme Süßspeisen	164
<b>Süßes zum Schluss</b>	
Kalte Desserts	180
Adressen KultiWirte	200
Glossar	204
Rezeptregister	206

# Vorwort



## Liebe Leserin, lieber Leser!

Ein Kochbuch der KultiWirt(e)? Mancher Wirt war da am Anfang skeptisch: Sollen wir unsere Gäste zum Selberkochen animieren? Jetzt hat jeder Wirt und jede Wirtin mit einem Rezept beigetragen zum Buch – zu einem Buch, das die Vielfalt der oberösterreichischen Wirtshausküche zeigt. Quer durchs Land und das ganze Jahr hindurch kann Oberösterreich ein Genussland sein. Die KultiWirt(e) sind hier gern Ihre Reiseführer.

Bei den KultiWirt(e) bin ich seit Anfang an dabei – mir ist's ein Anliegen, die oberösterreichische Wirtshauskultur bei den Gästen zu verankern. Ich möchte das Bewusstsein stärken für regionale und saisonale Küche.

Dabei bieten die KultiWirt(e) eine breite Palette – von der Haubengastronomie bis zum Wirtshaus ums Eck. Das ist allen Betrieben gemeinsam:

Wir haben:

- für unsere Gäste ganzjährig geöffnet (ausgenommen Sperrtag, Betriebsurlaub)
- mittags und abends geöffnet (mit wenigen abgelegenen Ausnahmen)
- verlässlich eine Auswahl von mindestens sechs Hauptgerichten auf der Karte
- ein auf Oberösterreich bezogenes regionales Speisenangebot
- heimisches Bier
- eine Auswahl österreichischer Qualitätsweine (mindestens sieben, davon drei auch glasweise)
- oberösterreichischen Most
- heimische Edelbrände
- einen Stammtisch zum Z'sammsitzen oder eine Stehschank zum Plaudern
- eine Wirtin oder einen Wirt zur persönlichen Ansprache

Drum: Wo Sie das Zeichen der KultiWirt(e) sehen – dort hängt es als Qualitätssiegel der oberösterreichischen Wirtshäuser.

KultiWirt(e) finden Sie im ganzen Land. Siebenundachtzig Wirt(e) haben sich kompromisslos der typisch oberösterreichischen Wirtshauskultur verschrieben. Wie groß dabei die Vielfalt ist, das soll dieses Kochbuch aller KultiWirt(e) zeigen.

*Thomas Stockinger  
Obmann der KultiWirt(e)*

*Aus dem oberösterreichischen  
Suppentopf*

**Frisches aus dem Garten  
und kräftige Einmachsuppen**



# Grüne Suppe mit Safranobers

## ZUTATEN

200 g Wildgemüse und  
Wildkräuter nach Belieben  
(Kresse, Bärlauch, Brenn-  
nesseln, Löwenzahn,  
Gundelrebe etc.)  
25 g Zwiebeln

25 g Karotten  
25 g Lauch  
25 g Sellerieknolle  
25 g Butter  
25 g Mehl  
750 ml Gemüsesuppe

120 ml Schlagobers  
einige Safranfäden  
Salz  
Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Das Wildgemüse und die Kräuter waschen. Drei Viertel der Blätter mit etwas Gemüsesuppe in eine Rührschüssel geben und fein pürieren. Die restlichen Blätter grob hacken.

Das Gemüse feinkwürfelig schneiden, die Zwiebel fein schneiden. Margarine in einer Pfanne erhitzen und glasig dünsten. Die Gemüseswürfel zugeben, leicht anrösten und mit Mehl stauen. Mit kalter Gemüsesuppe aufgießen und aufkochen. Das pürierte Wildgemüse dazugeben und 15 Minuten leicht köcheln.

Safranfäden in 1 EL Wasser einweichen. Ein Drittel des Obers mit dem Safran steif schlagen. Das übrige Obers in die Suppe einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die grüne Suppe auf tiefe Teller verteilen, mit Safranobers und dem grob gehackten Wildgemüse garnieren.





**Der Stadtgasthof  
Rettenbacher informiert:**  
Der pflanzenkundige Koch kann  
sich bei einem Spaziergang in  
einem Auwald über ein üppiges  
Angebot an Wildgemüse und Wild-  
kräutern freuen.

**KULTIWIRT**

**Stadtgasthof Rettenbacher**

Franz Rettenbacher  
Hauptplatz 24, 4560 Kirchdorf  
Tel.: 07582 62081, Fax: 07582 51972  
E-Mail: [gasthof.rettbacher@aon.at](mailto:gasthof.rettbacher@aon.at)  
[www.gh-rettbacher.at](http://www.gh-rettbacher.at)  
Ruhetage: Mo + Mi

# Schafgarben- suppe

## ZUTATEN

40 g Blattspinat  
30 g Schafgarbenblätter  
1 Knoblauchzehe  
1 kleine Schalotte  
1 EL Distelöl

100 ml Apfelmost  
750 ml Gemüsefond  
Salz  
Pfeffer  
2 Eidotter

100 ml Schlagobers  
gebratene Apfelspeigerln  
und Schafgarbenblätter als  
Garnitur

## ZUBEREITUNG

Spinat- und Schafgarbenblätter waschen und putzen. Die Knoblauchzehe zerdrücken, die Schalotte grob hacken. Distelöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln und Knoblauch anrösten. Dann die Spinat- und Schafgarbenblätter dazugeben und anschwitzen. Mit Most ablöschen und mit Gemüsefond aufgießen. Salzen, pfeffern und mit dem Mixstab pürieren.

Die Suppe nochmals kurz aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Dotter und Obers zu cremiger Konsistenz aufschlagen und in die Suppe einrühren. Erhitzen, aber nicht mehr aufkochen lassen.

Mit gebratenen Apfelspeigerln und Schafgarbenblättern garniert anrichten.



**KULTIWIRT**

**Stefan Stubm –  
Oswald & Oswald**

Peter Oswald  
Garnisonstraße 30, 4020 Linz  
Tel.: 0732 604080, Fax: 0732 604080-5  
E-Mail: [info@stubm.at](mailto:info@stubm.at)  
[www.stubm.at](http://www.stubm.at)  
Ruhetage: Sa + So



# Gelbe Paprikasuppe mit bochane / Blunznradln

## ZUTATEN

1 Zwiebel	125 ml Schlagobers	Kürbiskerne
1 EL Zucker	Salz	Sonnenblumenkerne
3 EL Olivenöl	weißer Pfeffer	8 Scheiben Blutwurst
4 gelbe Paprikaschoten	Mehl zum Panieren	Öl zum Herausbacken
1 TL Curry	Eier zum Panieren	
500 ml Rindsuppe	Sesamkörner	

## ZUBEREITUNG

Die Zwiebel klein schneiden und mit dem Zucker in Olivenöl anschwitzen. Die Paprikaschote vierteln, vom Stielansatz, den Kernen und Häutchen befreien und mitdünsten. Das Currypulver unterrühren und mit Rindsuppe aufgießen. Köcheln lassen, bis die Paprika weich sind. Von der Kochstelle nehmen und pürieren. Obers unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kerne und Körner in einem tiefen Teller miteinander vermengen. Die Blunznradln in Mehl, Eiern und schließlich im Kernegemisch panieren. In Olivenöl herausbacken und erst kurz vor dem Anrichten in die fertige Suppe geben.





**KULTIWIRT**

**Wiaz 'Haus Eitenberger**

Sonja Eitenberger  
Linzerstraße 25, 4531 Kematen  
Tel.: 07228 7227  
office@wiazhaus.net  
www.wiazhaus.net  
Ruhetage: Mo