

### **BAUERNSCHÖPSERNES NACH REZEPT DER UROMA**

Auch in der Küche vom Weyerhof bei Bramberg wird pinzgauerisch geratscht. Vor allem aber wird pinzgauerisch gekocht. Mit asiatisch brauch ich da gar nicht anfangen, sagt Franz Meilinger junior und schneidet den würzigen Pinzgauer Almkäse für die Kaspessknödel in nicht zu kleine Würfel. Der Käse muss beim Braten ein bisschen ausrinnen, sagt er, sonst wird's nicht so knusprig.

Vor fünf Jahren ereilte ihn der Hilferuf der Mutter, die keinen Koch fand, in Singapur. Er kehrte zurück an den heimatlichen Herd mit einem lachenden und einem weinenden Auge, sagt Franz, weil sich gerade die Türen zu einer internationalen Karriere geöffnet hatten. Immerhin zog er einst genau deswegen in die Welt und absolvierte seine Lehrjahre in Österreichs bestem Restaurant, dem Wiener Steirereck.

Die Liebe zum Produkt, Genauigkeit und das Handwerk als Koch, von der Marmelade über Maiwipferlhonig bis zum hausgeräucherten Speck alles selber zu machen, das hat er von Heinz Reitbauer junior mitgenommen, sagt Franz Meilinger junior.

Für das Bauernschöpserne, das er nach einem Rezept von der Uroma zubereitet, kauft er im Herbst junge Schafe, die auf der Alm geboren wurden. Die haben ein zartes Fleisch und schafeln nicht. Wichtig ist, gaaaanz langsam schmoren, sagt er und hebt den Deckel vom Topf, aus dem jetzt eine würzige Dampfwolke entschwebt, die im Gehirn sofort den Knopf mit „Hunger“ drückt. Dagegen hilft fürs Erste ein selbst gebackenes Brot aus dem holzbefeuerten Brotfen hinterm Haus.

**Franz Meilinger jun. (re.)** verbrachte seine Lehrjahre im Wiener Steirereck, startete dann international durch und kehrte nach einem Hilferuf der Mutter heim an den Herd. Hier kocht er Pinzgauer Klassiker mit einer Präzision, die ihresgleichen sucht. Souschef **Christof Reitsamer (li.)** aus Neukirchen hat das Kochhandwerk von ihm gelernt.



**Der Meilinger-Clan vom Weyerhof (v. re.):** Papa Franz senior, Tochter Elisabeth mit Partner Chris aus New Jersey, Mama Elisabeth und Küchenchef Franz junior mit Freundin Lio aus München.

# KASPRESSKNÖDEL

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

*Zeitaufwand: 1 Stunde*

**½ kg Erdäpfel**

**85 g Knödelbrot**

**250 g würfelig geschnittener**

**Pinzgauer Käse**

**2 Eier**

**gehackte Petersilie**

**Salz, Pfeffer, Muskatnuss**

**Butterschmalz zum Braten**

**1 l Rind- oder Gemüsesuppe**

**Tipp:** Die Kaspresknödel lassen sich auch gut einfrieren. Dann in gefrorenem Zustand in die Suppe legen und so lange leicht köcheln, bis die Knödel weich sind.

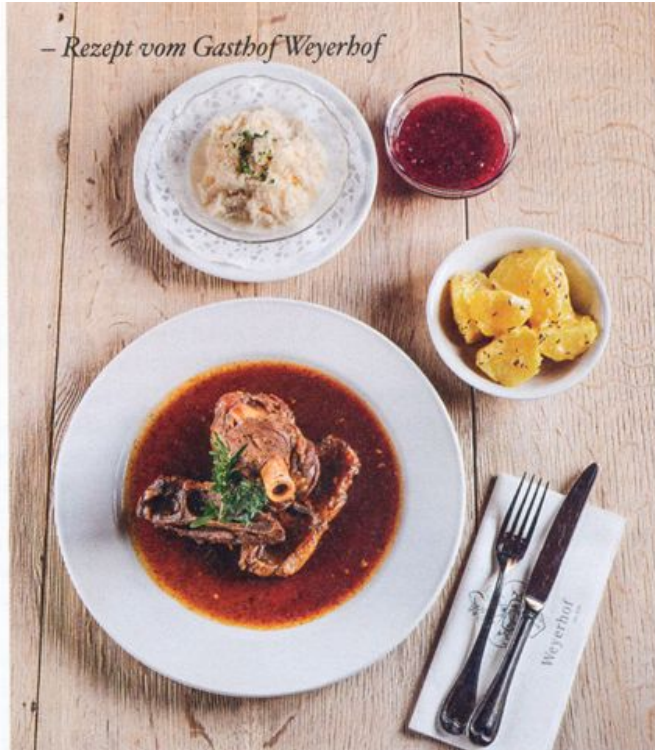
## ZUBEREITUNG

- 1.** Erdäpfel weichkochen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken.
- 2.** Alle Zutaten zu einem weichen Teig vermischen und mit den Gewürzen abschmecken. Kleine Knödel daraus formen und flach drücken.
- 3.** Die Knödel in einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz goldgelb rausbraten. Aus der Pfanne nehmen und etwas überkühlen lassen.
- 4.** Suppe aufkochen, Knödel einlegen und erwärmen. Mit Schnittlauch bestreuen und mit Krautsalat servieren.



*– Rezept vom Gasthof Weyerhof*

– Rezept vom Gasthof Weyerhof



## BAUERNSCHÖPSERNES mit Rettichsalat und Kümmelkartoffeln

**ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN**  
Zeitaufwand: 1½ Stunden

*Für das Schöpserne:*

**2 kg Fleisch vom jungen Gebirgsschaf mit Knochen (Rücken, Schulter, Nacken, Schlögl)**  
**Salz, Pfeffer**  
**5 gehackte Knoblauchzehen**  
**Kümmel**  
**2 grob geschnittene Zwiebeln**  
**2 grob geschnittene Karotten**  
**1 grob geschnittene Pastinake**  
**1 grob geschnittene Sellerie**  
**ca. 2 l Lammfond (oder Gemüsebrühe bzw. Rindsfond)**  
**etwas Maisstärke**  
**1 kg Kartoffeln, etwas Butter**

*Für den Salat:*

**1 kg Rettich, ¼ l Rahm**  
**Essig, Zucker**

### ZUBEREITUNG

1. Die Fleischteile portionsgerecht zerteilen und kräftig mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Kümmel einreiben.
2. In eine Pfanne ein wenig Wasser gießen und erhitzen. Das

Fleisch einlegen und das Wasser einkochen lassen, bis das Fleisch Farbe annimmt. Dann wieder mit etwas Wasser aufgießen. Danach das grobwürfelig geschnittene Gemüse dazugeben und mit dem Fond aufgießen. Leicht zugedeckt köcheln lassen, bis das Fleisch schön weich ist. Bei jungen Schafen dauert das ca. 30 Minuten, bei gereifterem Fleisch kann das bis zu 90 Minuten dauern.

3. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und den Saft durch ein Sieb passieren. Bei Bedarf mit Stärkemehl abbinden.
4. In der Zwischenzeit die Kartoffeln kochen und schälen. In Butter schwenken, mit Salz und Kümmel abschmecken.
5. Für den Salat Rettich schälen und fein reiben. Mit Essig und Rahm vermischen, mit Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken.
6. Das Fleisch mit der Sauce und den Kümmelkartoffeln auf einem Teller anrichten und den Salat extra dazuservieren.