Suche

Suchbegriff

- **Der Gasthof**
  - Herta Falkensteiner
  - Familiengasthof
  - Der Name
  - Geschichte
- **Termine & News**
  - Bauernbrunch
  - Schmankerl zur Zeit
- **Kulinarisches**
  - Wußten Sie schon
  - Auszug aus der Speisekarte
- **Neue Gästezimmer**
- **Unser Angebot**
  - Feste
  - Busreisen
  - Seminare
  - Spezielles
  - Ausflugsziele
- **Die Hagebutte**
  - Beschreibung
  - Prämierte Hagebuttenprodukte
  - Verwendung in der Küche
  - Rezepte
  - Hagebuttenshop
- **Shop**
- **Genusspartner**
- **Rezepte**
  - Hagebutte
  - Kochbuch Geflügelküche
- **Kontakt**

DUNKELSTEINERWALD

GENUSS REGION ÖSTERREICH

Rezepte rund um die Hagebutte

Hagebuttenmus
Zutaten: 1000g Hagebutten

Für viele Hagebuttenrezepte benötigt man das Mark der roten Früchte als Basis. Dieses wird folgendermaßen zubereitet: Die frischen Hagebutten werden von den Stielen und Blütenresten befreit, , dann einige Male durchgewaschen , und lässt sie über Nacht mit Wasser bedeckt stehen. Am nächsten Tag werden diese etwa 90 Minuten lang mit dem Einweichwasser erwärmt, leicht abgekühlt und durch die flotte Lotte getrieben Das Resultat ist Hagebuttenmark, das nun eingefroren werden oder nochmals aufgekocht – heiß in Gläser abgefüllt und gut verschlossen wie Marmelade aufbewahrt werden kann.

Hagebuttentiramisu
Zutaten: 40 Stück Biskotten, 1/8 l Zuckerwasser mit 8 cl Hagebuttenlikör, 500 ml Schlag Obers, 10 0g Staubzucker, 4 EL Hagebuttenmarmelade

Eine Kastenform mit Klarsichtfolie auslegen. Die Biskotten werden in dem Gemisch aus Zuckerwasser und Hagebuttenlikör getaucht, und auf den Boden der Kastenform in Reihen eng aneinander gelegt. Die Creme aus geschlagenen Obers, Zucker und Hagebuttenmarmelade über die gelegten Biskotten streichen. Biskotten und Creme abwechselnd in die Form geben, die oberste Lage mit Creme abschließen und dann, am besten über Nacht, kalt stellen.

Hagebuttenaufstrich
Butter schaumig rühren, Topfen dazu geben, Salz, weißer Pfeffer und Hagebuttenmark unterrühren.

Hagebuttenchutney
Apfelmus, zerdrückte Bananen, Hagebuttenmark, Salz, weißer Pfeffer, Cayenpfeffer, Apfelessig (kann auch Hagebuttenessig verwendet werden), Ingwer und fein gehackte Zwiebel vermischen.

Hagebuttensuppe mit Erdäpfeln
Kartoffeln und Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und in Olivenöl dünsten. Mit Suppe und Apfelsaft aufgießen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Hagebuttenmark unterrühren, würzen (Salz, Pfeffer, Muskat, Zitr. Schale) und eventuell mit Maisstärke binden. Vor dem Servieren noch Schlag Obers einrühren und mit gerösteten Weißbrotwürfeln garnieren.

Hagebuttensuppe mit Kürbis
Fein geschnittenen Lauch, und Speck leicht anrösten und mit Suppe aufgießen. Erkaltete Kräutereinmach einrühren. Kürbisgemüse untermengen, Hagebuttenmark dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Ingwer und Muskat würzen. Entweder mit einem Stabmixer leicht pürieren oder mit einem Erdäpfelstampfer die Kürbisse etwas zerkleinern.

Putengeschnetzeltes in Hagebuttensauce
Klein geschnittenes Putenfleisch in Butter mit Zwiebeln anbraten. Gemüse, fein gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer und Hagebuttenmark beigeben, mit Weißwein ablöschen und mit Hühnersuppe aufgießen. Einkochen lassen. Mit dem mit Obers verrührten Kartoffelmehl binden.

Süße Hagebuttencreme
Geschlagenes Obers oder Patisseriecreme mit Hagebuttenmark und Zucker vermengen. Eventuell mit Marascino oder Cointreau abschmecken

Hühnerfilet mit Spinat und Hagebutte
Lust auf mehr? So schmeckt Hagebutten-Genuss für Fortgeschrittene: Gemeinsam mit blanchiertem Blattspinat gewinnen die Hetscherl einem Hühnerfilet ganz neue Stärken ab. Außerdem kommt die schonende Zubereitung in Alufolie ganz ohne Fett aus. Pro Person brauchen Sie ein Hühnerfilet, in das eine Tasche zum Füllen eingeschnitten wird. Die Filets innen salzen, leicht pfeffern und mit je 5 dag blanchiertem Blattspinat und 1 TL Hagebuttenmark füllen. Dann werden die Taschen einzeln (außen nicht salzen!) in Alufolie gewickelt und in eine Pfanne gelegt. Einen halben Fingerbreit Wasser eingießen und zugedeckt ungefähr 10 Minuten dämpfen.

Hagebutten-Risotto
Genuss ohne Reue verspricht auch Herta Falkensteiners leichtes Hagebutten-Risotto, als feine Beilage ebenso wie als fleischloses Hauptgericht (dafür Mengen verdoppeln). So einfach geht’s: Eine mittlere Zwiebel fein würfeln und mit 50 g Risotto- oder Rundkornreis in zwei EL Olivenöl glasig anrösten. Dann mit Gemüse- oder Rindssuppe aufgießen und knapp bedecken. Gelegentlich umrühren und immer etwas Flüssigkeit nachgießen, bis es den richtigen Biss hat. 2 EL Hagebuttenmark und einen letzten Schuss zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. „Wer gern eine exotische Note hat, kann auch etwas frisch gehackten Ingwer zugeben.“

Hirsch in Hagebuttensauce
Der feinherbe Geschmack der Hagebutte macht sich auch ganz wunderbar zu Wild. „Nur keine Scheu, das passt perfekt zusammen!“, wirbt Herta Falkensteiner um Sympathie für

ihren Hirsch in Hagebuttensauce. Sie brauchen 1 kg Hirschschlögel (Tipp: Alternativ passt auch Rind, vor allem das besonders feinfaserige Hochlandrind), der im Ganzen kräftig mit Salz, Pfeffer, Thymian und Wildgewürz eingerieben und von allen Seiten scharf angebraten wird. Fleisch herausnehmen und im Bratenrückstand gehacktes Wurzelgemüse (1 Karotte, 1 Pastinake, 1 Petersilienwurzel, 1/2 Sellerieknolle) dunkel anrösten. Dann mit 1/8 l Rotwein und 1/8 l Rindssuppe aufgießen, den Hirsch einlegen und im Rohr etwa eine Stunde weich dünsten. Die Sauce pürieren und mit 1/16 l Apfelsaft, 1 EL Hagebuttenmark und 1/2 EL Mehl vollenden. Einmal kurz aufkochen und den in Scheiben geschnittenen Hirschschlögel einlegen.

Pikante Hagebuttenknödel

Als Beilage zum Hirsch empfiehlt die Nöllinger Hirschenwirtin ihre pikanten Hagebuttenknödel, mit denen Ihnen die Bewunderung Ihrer Tischgesellschaft sicher ist: Eine fein gehackte Zwiebel, Semmelwürfel von drei Semmeln (oder drei Handvoll gekaufte Semmelwürfel), gehackte Petersilie, 2 Eier, 1/8 l Milch, 2 EL Olivenöl und 2 EL Hagebuttenmark vermischen und mit geriebenem Muskat und Ingwer sowie einer guten Prise Salz und weißem Pfeffer abschmecken.
Während diese Masse rastet, 1/2 kg gekochte mehlige Erdäpfel noch heiß durch die Presse drücken und mit 15 dag griffigem Mehl, Salz und Muskat zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. In einem großen Topf Wasser zum Wallen bringen. Aus der Semmelwürfel-Masse kleine Knödel formen und fest in eine Schicht von Kartoffelteig einhüllen. Nach 15 Minuten im leise köchelnden Wasser sind die Knödel fertig. (Tipp: Auch als Hauptspeise munden diese Knödel wunderbar. Brösel in etwas Butter anrösten, am Schluss frische Kräuter und eine Prise Salz dazu und die fertigen Knödel darin wälzen. Dazu passt ein knackiger Salat.)

Süße Hagebuttenknödel

Haben Sie Gefallen an den raffinierten Knödeln im Knödel gefunden? Dann gleich nochmals, und zwar süß! Eine Semmel würfeln (oder eine gute Handvoll gekaufter Semmelbrösel) mit 1 EL Milch und 2 EL Hagebuttenmarmelade (oder 1 EL Mark und 1 EL Zucker) vermischen und rasten lassen. Währenddessen wieder einen Kartoffelteig wie im letzten Rezept zubereiten, nur diesmal ohne Muskatnuss, und die Knödel in wallendem Wasser gar ziehen lassen. 1 TL Butter zerlassen, 2 EL Brösel und 1 EL Zucker darin anrösten. Dann 1 EL geriebene Walnüsse unterrühren und die Knödel in den Bröseln schwenken.

Schupfnudeln auf Hagebuttensauce

Und gleich noch eine perfekte Süßspeise für kalte Wintertage: herzhafte Erdäpfel-Schupfnudeln auf einer cremig-fruchtigen Hagebuttensauce. 1/2 kg mehlige Erdäpfel kochen und noch heiß passieren. Mit 1 TL Butter, 2 Dottern, 10 dag Mehl und einer Prise Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten und zu einer Rolle formen. Von dieser kleine Stücke abschneiden und zwischen den Handflächen zu Schupfnudeln formen. In heißem Wasser gar ziehen lassen, bis sie aufsteigen. (Tipp: Sofort herausnehmen und mit kaltem Wasser abschrecken!)
Für die Hagebuttensauce 2 EL Zucker in einer Pfanne karamellisieren, 2 EL Butter zugeben und mit 1/8 l Apfelsaft ablöschen. Die Sauce zu einer dickflüssigen cremigen Konsistenz einkochen lassen. Währenddessen einen Esslöffel Butter in einer Pfanne zerlassen und die Schupfnudeln darin schwenken. 2 EL Hagebuttenmarmelade in die Sauce rühren und vom Feuer nehmen. Die Schupfnudeln auf der Sauce anrichten und gleich genießen.

Hagebutten-Joghurt-Nockerl

Als krönenden Abschluss kredenzt Herta Falkensteiner noch herrlich feine Nockerl, die die feine Säure von Hagebutten und Joghurt perfekt kombinieren: 1/4 l Joghurt mit 70 g Staubzucker, 2 EL Hagebuttenmark, 1 Pkg Vanillezucker und dem Saft einer halben Zitrone verrühren. 5 Blatt Gelatine in 1 EL Rum auflösen und unter die Joghurtmasse rühren und schließlich 1/8 l geschlagenes Obers unterheben. Die Masse vier bis sechs Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Zum Anrichten mit einem Löffel (Tipp: Vorher kurz in heißes Wasser tauchen!) Nockerl abstechen und auf Fruchtspiegel oder Obst der Saison servieren.

Hagebuttenmark: Vorrat im Glas

„Jedes Mal in den Wald gehen zu müssen, wäre mir auch zu anstrengend", lacht Herta Falkensteiner und verrät ihren Trick vom Hagebuttenmark, mit dem man mit einem Aufwasch die Hagebuttenvorräte für ein ganzes Jahr bekommt – küchenfertig. Ausgangspunkt unseres Hagebuttenschmauses ist somit ein ausgedehnter Waldspaziergang. „Tipp: Vergessen Sie nicht auf Handschuhe und eine Gartenschere, beides könnte durchaus gelegen kommen."

Objekt der Begierde sind die leuchtend roten Fruchtkapseln der wilden Hundsrose, um die Früchte von Garten- und Zuchtrosen machen Sie besser einen weiten Bogen: „Die sind vielleicht groß, aber geschmacklich kein Vergleich!" Je später man sie pflückt, desto süßer sind sie. Zuhause angekommen werden die Hagebutten von Stielen und Blütenresten befreit, gewaschen und über Nacht mit Wasser bedeckt stehen gelassen. Die gute Nachricht: halbieren und auskratzen, wie in vielen Kochbüchern zu lesen ist, können Sie sich sparen. Einfach die Hagebutten am nächsten Tag im Einweichwasser zugedeckt etwa eine dreiviertel Stunde erwärmen , bis die Früchte weich sind, etwas überkühlen lassen und dann durch die Flotte Lotte drehen. „Entweder mehrmals, oder zusätzlich durch ein Sieb streichen, damit auch wirklich alle Samenkerne entfernt sind und eine feine, sämige Masse entsteht: das Hagebuttenmark", rät Falkensteiner. Dieses können Sie entweder einfrieren oder noch heiß in praktische Twist-Off-Gläser füllen. „Das hält sich ewig und drei Tage und ist die Basis aller meiner Hagebutten-Rezepte", rät Falkensteiner.
Süße Schleckermäuler können das Mus übrigens mit Gelierzucker noch einmal aufkochen und so gleich zu Marmelade verarbeiten. Erhitzen jedoch immer nur so viel wie notwendig, rät Falkensteiner: „Ich gebe Hagebuttenmark immer erst möglichst spät zu heißen Gerichten, damit die empfindlichen Vitamine erhalten bleiben."

Gasthof Hirschenwirt Nölling A - 3392 Nölling 6 | Telefon: +43 2752 8208 | Fax: +43 2752 8208 19 | Email