



## KÜCHENCHEF KM. MARKUS FREUND

Hotel Panorama Royal  
3 Haubenrestaurant  
Atelier Freund-Schafft



„DEN ÖSTERREICHISCHEN  
KLASSIKER NEU INTERPRETIERT  
UND MIT KRAFT UND FINESSE DER  
WEINE IM GLAS ABGERUNDET!“

## MEINE WEINEMPFEHLUNG



### Weissburgunder Ried Gola 2022

Weingut Wohlmuth, Kitzeck im Sausal  
Pinot Noir, Zweigelt, Sankt Laurent

**Farbe:** helles Grüngelb  
**Nase:** eine mineralische Würze  
und zarte Blütenaromen  
**Gaumen:** komplex, elegante  
Struktur und extraktreich

13 % vol.

Art.Nr. 14984 22 **statt 24,90**  
Preis ab 1 Fl. 0,75 l  
**-20% 19<sup>92</sup>**



**97**

Falstaff

### Riesling Smaragd Ried Kellerberg Wachau<sup>DAC</sup> 2022

Weingut Tegernseerhof, Unterloiben

**Farbe:** helles Gelbgrün  
**Nase:** fruchtiges Aroma nach  
Pfirsich und Zitrusfrüchten  
**Gaumen:** saftige Mandarine,  
Pfirsich, komplex und mineralisc

13 % vol.

Art.Nr. 23383 22 **statt 47,50**  
Preis ab 1 Fl. 0,75 l  
**-15% 40<sup>38</sup>**

## TIROLER WELS „KRAUTFLECKERL“



### ZUTATEN

#### Nudelteig

300 g	Mehl doppelgriffig
1	Ei
2	Dotter
	Prise Salz

#### Kraut

500 g	Spitzkraut
2	Schalotten
1	roter Paprika
1 Bnd.	Bärlauch
1 Bnd.	Schnittlauch
600 ml	Rindssuppe
100 g	Butter
60 ml	Apfel-Balsamessig
100 g	gereifter Bergkäse (Tiroler Adlerin)
	Olivenöl, Kümmel ganz, Salz, Zucker, Pfeffer aus der Mühle, Muskat



### ZUBEREITUNG

#### Nudelteig

Das Mehl mit den Eiern und einer Prise Salz in einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt im Kühlschrank rasten lassen. Den Nudelteig auf ca. 2 mm dick ausrollen und anschließend in Rauten schneiden.

#### Kraut

Schalotte und Spitzkraut in kleine Rauten schneiden und in etwas Olivenöl anbraten. Etwas Butter, Schalotten, Kümmel und Spitzkraut dazugeben. Mit etwas Zucker leicht karamellisieren lassen. Mit Essig ablöschen und mit der Rindssuppe aufgießen. Einmal aufkochen lassen. Jetzt die in Rauten geschnittenen Nudeln dazugeben und im Sud bissfest kochen.

Den Paprika in kleine Würfel schneiden, Schnittlauch und Bärlauch fein schneiden und zum Kraut geben. Abschmecken mit Salz, Pfeffer, evtl. noch etwas Essig für die Säure. Mit kalter Butter binden und mit geriebenem Tiroler Bergkäse servieren.

#### Wels

Den Wels sauber zuparieren, portionieren. In einer Pfanne mit Olivenöl, etwas Butter, Zitronenthymian und einer angedrückten Knoblauchzehe glasig braten.