

Enzingerboden

Der Enzingerboden (1483 m) befindet sich im Oberpinzgau. Das Gebiet gehört zu Uttendorf, das zwischen Mittersill und Zell am See im Pinzgau liegt. Von Uttendorf führt eine befestigte Panoramastraße in das Stubachtal zwischen dem Gebirge der Granatspitzgruppe westlich und dem Kitzsteinhorn östlich. Am Ende der Stubach-Panoramastraße im Enzingerboden befinden sich einige Gasthöfe und Ferienwohnungen, eine Kapelle, eine Wasserkraftanlage von der österreichischen Kraftwerkskette der ÖBB und die Talstation der Rudolfshütte-Seilbahn. 10 km südlich des Enzingerbodens liegt der Großglockner (3798 m), Österreichs höchster Berggipfel im Herzen des Nationalparks Hohe Tauern. Nur wenige Meter von den Appartements Enzingerboden entfernt, findet man den Enzingerboden-Stausee. Durch den dauernden Zufluss von frischem Bergwasser entsteht ein wahres Paradies für Angler. Die Mineralien in dem von den Bergen herunterkommenden Wasser färben den See in einem wunderschönen Blau-Grün. Der Stausee gehört zusammen mit den vielen anderen Seen aus diesem Gebiet zu einer großen Kraftwerkskette. Das Wasserniveau der Seen kann deshalb von Tag zu Tag wesentlich variieren. Eine Sechsergondelbahn führt in zwei Sektionen hinauf zur Rudolfshütte (2352 m), dem Alpinzentrum Uttendorf-Weißsee des österreichischen Alpenvereins. Im Sommer ist man umgeben von blühender Natur und es gibt endlose Wandermöglichkeiten, sei es über walddreiche Berghänge, alpine Rasen oder entlang der vielen glasklaren Bergseen und spektakulären Wasserfälle.

Mit den umweltfreundlichen Weißsee-Gletscherbahnen kann man bequem hinauf in das hochalpine Wander- und Ausflugsparadies der Gletscherwelt Uttendorf gelangen.

Mit den bequemen 6er-Gondeln schwebt man über die Mittelstation Grünsee (1740m) hinauf zur Bergstation Weißsee (2315m).

(Tanja Rainer)



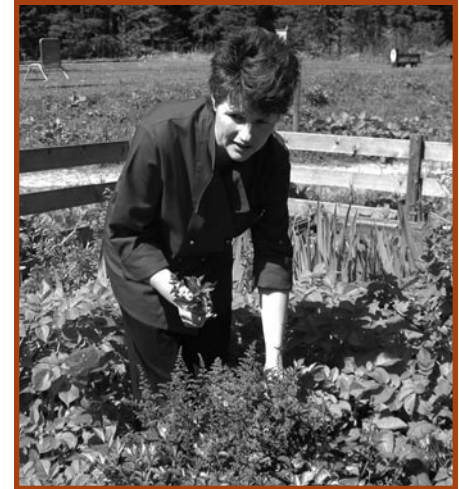
Pastinakensuppe

Zutaten

- 1 EL Butter
- ½ Zwiebel
- 200g Pastinaken
- 50g Haferflocken
- 1 EL Mehl
- 3/4l Gemüsesuppe
- etwas Ingwer (frisch gerieben)
- etwas Muskatnuss
- 1/8 l Obers
- 1/8 l Sauerrahm
- etwas Petersilie

Zubereitung

Butter, fein geschnittene Zwiebel, grob geriebene Pastinaken und Haferflocken kurz anrösten, mit Gemüsebrühe aufgießen und 5 Minuten leicht kochen. Mit Salz, Ingwer, Muskat und Suppengewürzen würzen. Obers, Sauerrahm und Mehl glatrühren und in die Suppe einkochen, noch 2 Minuten leicht köcheln. Petersilie untermischen und servieren.



Margreth Vötter



Foto: Kaliss

Die Pastinake ist ein zartes Wurzelgemüse (vermutlich eine Kreuzung aus Petersilie und Karotte), das nach dem ersten Frost geerntet wird, da es erst dann seinen feinen aromatischen, etwas süßlichen Geschmack entwickelt. Sie ist gut für die Verdauung. Sie enthält viel Eiweiß - sorgt für starke Muskeln. Enthaltene Kalzium sorgt für gesunde Knochen und Zähne. Diese Wurzel ist sehr verträglich und eignet sich daher hervorragend als Kleinkindnahrung.

Gams-Ei im Nest

Zutaten

- 4 Schweinsschnitzel (Kaiserteil)
- 4 hart gekochte Eier
- Salz, Pfeffer
- 8 Scheiben Schinken
- Panier (Mehl, Eier, Brösel)
- Fett zum Ausbacken

Kartoffelnest

- 4-6 mittelgroße speckige Kartoffeln
- Fett zum Ausbacken

Zubereitung

Schnitzel klopfen, salzen, pfeffern, die gekochten Eier schälen, in jeweils 2 Scheiben Schinken und dann ins Fleisch einwickeln, die Form soll ein großes Ei darstellen. Die gefüllten Schnitzel panieren und im tiefen, nicht zu heißen Fett ca. 10 bis 12 Minuten je nach Größe ausbacken.

Die fertigen Gams-Eier quer durchschneiden und auf einem Kartoffelnest anrichten.

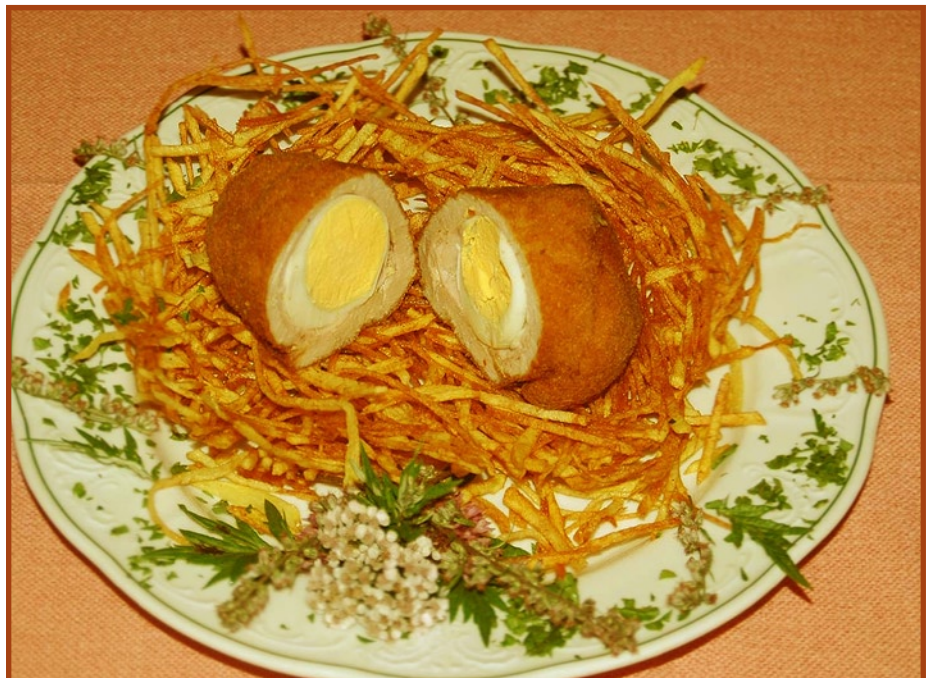
Kartoffeln schälen, in sehr dünne lange Streifen schneiden, ins Wasser legen, sonst werden sie schwarz, dann mit Küchentuch abtupfen und im Fett ausbacken.

Tipp

Zum Gams-Ei im Nest passen Blattsalate hervorragend.

Tipp zum Kartoffelnest

Die Kartoffelstreifen zwischen 2 Siebe (ca.17cm Durchmesser) legen und so ausbacken, dann hat man die Form eines Nestes!



Gams-Ei im Nest

Anekdote zum Gericht

Der Wirt des Alpengasthofs Enzingerboden, ein leidenschaftlicher Jäger und Sammler, setzte sich wie jeden Abend in einer gemütlichen Runde mit seinen Gästen zusammen. Als die Frage auftauchte, wie viele Kilogramm Schwammerl er denn heute gefunden habe, setzte er sein geheimnisvolles Lächeln auf und erzählte den Gästen von seinem ganz besonderen Fund: dem GAMS-EI!!

Wie der Mensch nun einmal so ist, glaubt er gewisse Sachen erst, wenn er sie mit eigenen Augen sieht. So kam es, dass die kreative Wirtin am nächsten Tag Gams-Eier auf einem Kartoffelnest als Abendessen kochte.

Ein Gast fragte dann einmal nach dem Essen ganz im Vertrauen. „Sagen Sie ganz ehrlich, welche Eier sind das“? Antwort des Wirtes: „Ganz ehrlich – Gams-Eier“, worauf der Gast dann meinte: „Dacht ich’s mir doch, denn Hühnereier sind nicht so groß!“



Foto: Kalss

Tipp

Die echten „Gams-Eier“ gibt es natürlich nur im Herbst am Enzingerboden. Die Gams legt ein Ei, dieses wird über den Winter ausgebrütet, im Frühjahr schlüpfen die Jungen.

Also auf zum Gams-Eier-Essen am Enzingerboden, nach Vorbestellung bereiten wir sie gerne für Sie zu!

Moosbeer-Topfenspalatschinken

Zutaten

Teig

- 1/8 l Milch
- 100g glattes Mehl,
- 2 Eier
- etwas Salz

Fülle

- 200g Topfen
- 1/8 l Creme fraiche
- 40g Grießzucker
- Saft 1/2 Orange
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 EL Rum
- 100g frische Moosbeeren

Zubereitung

Milch, Salz und Mehl gut verrühren, Eier untermischen. Den Teig kann man gut vorbereiten, die Palatschinken aber erst ausbacken, wenn sie gebraucht werden. Sie schmecken frisch am besten.

Fülle herstellen, indem man alle Zutaten vermischt.

1 EL Butter in der Pfanne zergehen lassen, Palatschinken dünn ausbacken und gleich mit 2 EL Topfen füllen, einrollen. Auf dem Teller anrichten, mit Zucker bestreuen.

Das Weinkistl empfiehlt...

Ein leckeres kaltes Glas Milch



Foto: Spiegl