



Winter

# Ein Wochenende auf der Alm

**Endlich hat es (im Jänner!!) auch der Winter geschafft, Einzug ins Land zu halten.**

Skifahren, Hüttengaudi und vor allem die winterlichen Landschaften laden ein dick eingepackt die glitzernde Schneelandschaft zu erkunden. Nach den Feiertagen ist Zeit für Zweisamkeit! Mit dem Partner eine schöne Zeit in den Bergen und abends kuscheln von dem prickelnden Feuer der Alm – so stellen wir uns Winterromantik vor.

Entschleunigt und mit einer Auszeit vom stressigen Alltag nimmt man sich Zeit zu Zweit. Eine Schlittenfahrt mit einem ist die richtige Aktivität für (verliebte) Paare. Während man gemütlich den Schlittenweg entlangschlendert tauscht man sich aus, die Action und der Spaß folgen spätestens beim Rodeln zusammen auf einem Schlitten. Nach einigen Stunden draußen wird's kalt an den Zehen und man freut sich auf eine die geheizte Hütte und eine warme Mahlzeit. Traditionelle, einfache aber schmackhafte Rezepte sind das richtige für die Alm. Eine wärmende, hausgemachte Suppe mit viel Gemüse und traditionellen **Backerbsen** als Einlage. Bei diesem Mahl erinnern wir uns dann schnell zurück an die eigene Kindheit. Dass was es bei Oma schon gab tut auch heute noch gut.

Mindestens genauso typisch sind auch die gerösteten Knödel – bitte nie ohne den obligatorischen grünen Salat – sehr gerne mit Kernöl. Wer an kalten Tagen im Schnee unterwegs war braucht ein ordentliches Abendessen um satt zu werden. Die Knödelreste) in Scheiben aufschneiden, auf dem

Holzofen in eine Pfanne geben und Eier drüberschlagen – mehr braucht es nicht um glücklich mit seinem Partner den Tag in der Hütte ausklingen zu lassen.

**Eure cookingCatrin**

## Gemüsesuppe mit Backerbsen

**Zutaten (für 4 Portionen á ca. 1 Liter Gemüsesuppe):**

- 3 – 4 Karotten
- 1 – 2 gelbe Rüben
- 1 Petersilienwurzel (mittelgroß)
- ¼ Bund Petersiliengrün
- 2 Scheiben Sellerie
- 1 große Zwiebel
- Salz & Pfeffer
- 2 EL Öl
- 100 g [Land Leben Backerbsen](#)

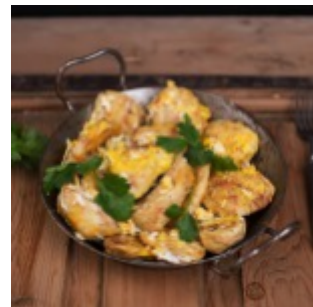
### Zubereitung:

Für die Gemüsesuppe: Das Gemüse waschen und putzen. Die Karotten und die Rüben in Streifen oder dünne Scheiben schneiden, das restliche Gemüse würfeln.

Etwas Öl in einem Topf erhitzen, die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten, das restliche Gemüse dazugeben und kurz anrösten. Anschließend mit Wasser aufgießen.

Das Gemüse etwa 30 Minuten im Wasser mit geschlossenem Deckel garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Gemüsesuppe mit reichlich [Backerbsen](#) servieren.



# Geröstete Knödel

## Zutaten (für 4 Portionen):

- Für die Knödel
- 1 große Zwiebel
- etwas Öl zum Anbraten
- 200 g Land Leben Semmelwürfel
- 4 Eier (Größe M)
- 200 ml Milch
- 1/2 Bund Petersilie
- 75 g Mehl
- 2 EL Stärke
- Salz & Pfeffer
- ¼ Bund Petersilie
- 2 Eier (Größe L)

## Zubereitung:

Die Zwiebel schälen, fein hacken und kurz in Öl anschwitzen. Die Semmelwürfel in eine Schüssel geben, warme Milch und die Eier hinzufügen. Die Petersilie hacken und ebenso dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl und Stärke dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles zu einer Masse verkneten.

Reichlich Wasser mit etwas Salz aufkochen und sieden lassen. Mit feuchten Händen Knödel formen und diese im siedenden Wasser für 10 Minuten ziehen lassen. Danach mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser nehmen.

Die Knödel in Scheiben schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, die Knödel darin kurz anrösten. Zwei Eier drüberschlagen und verrühren. Mit gehackter Petersilie verfeinert servieren.

## Tipp:

dazu passt ein grüner Salat, gerne mit Kernöl mariniert.

[www.land-leben.com](http://www.land-leben.com)

---

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH