



Das Koschutahaus steht in den Karawanken auf der Mrzli-Log-Alm in 1279 m Seehöhe, nahe der slowenischen Grenze. Es ist von Zell-Pfarre in 1 Std. 15 Min. und von Ferlach in 3–4 Std. Gehzeit erreichbar.

Öffnungszeiten:

Von Ende Mai bis Ende Oktober (je nach Witterung) täglich geöffnet; von Dezember bis April (witterungsabhängig) an den Wochenenden und Feiertagen geöffnet (andere Öffnungszeiten auf Anfrage), im Mai an den Wochenenden sowie Feiertagen geöffnet

Verpflegung:

Ganztägig warme Küche

Kontakt:

Michael Schütz
Tel.: 0 42 27/71 10 (Hütte)
06 80/238 59 32
E-Mail: koschutahaus@gmx.at
www.koschutahaus.at

Kulinarisches Konzept

Die Gäste im Koschutahaus erwarten ein regionales, sehr abwechslungsreiches Speisenangebot. Die meisten Köstlichkeiten kommen aus eigener Erzeugung: Alle Fleisch-, Wurst- und Speckspezialitäten, Marmeladen, Kasnudeln, Mehlspeisen und das Brot werden selbst gemacht. Verwendet werden fast ausschließlich Produkte aus der Region. Das Obst und Gemüse stammen größtenteils aus dem eigenen Garten, Schwammerln und Beeren werden im Wald gesammelt. Auch die schmackhaften Säfte, Most und Schnäpse bezieht man aus der Umgebung.



Gebackenes Weißbrot (Florianischnitten)

Das gebackene Weißbrot hängt mit einem alten Brauch der Kärntner Slowenen zusammen: Am Abend vor dem 4. Mai (= Tag des heiligen Florian, des Schutzpatrons der Feuerwehr) gehen die Florianisänger von Haus zu Haus und bitten mit dem Florianilied um Schutz und Segen für Haus und Hof. Als Dank dafür bekommen die Sänger Hochprozentiges gereicht und rohe Eier (früher auch noch Schmalz) geschenkt, mit denen man köstliche Florianischnitten zubereitet.

Zutaten für 4 Portionen

- 8 Scheiben Weißbrot (Das Brot darf auch ein paar Tage alt sein.)
- 6 Eier
- Öl oder Schmalz zum Herausbacken
- Staubzucker
- Minzeblätter zum Garnieren



Zubereitung

1. Die Eier in einen tiefen Teller oder in eine flache Schüssel geben und verquirlen.
2. In einer großen Pfanne soviel Öl/Schmalz erhitzen, dass man die Brotscheiben schwimmend herausbacken kann.
3. Nun eine Scheibe Brot nehmen und mit einer Hälfte in die Eimasse tunken, gleich wenden und die andere Hälfte in die Eier tunken. Das Ei soll zwar am Brot haften bleiben, aber das Brot soll sich nicht vollsaugen. Die mit Ei bedeckte Brotscheibe sofort ins heiße Öl/Schmalz legen. (Je frischer das Brot ist, desto schneller muss man die Brotscheibe aus der Eimasse holen.) Sobald die eine Seite goldbraun gebacken ist, Brotscheibe umdrehen und auch die andere Seite goldbraun werden lassen.
4. Die fertig gebackenen Brotscheiben auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Mit viel Staubzucker bestreuen und mit ein paar Minzeblättern garniert servieren.



TIPP

Statt Weißbrot kann man auch nicht mehr ganz frisches Hefengebäck wie Striezel und Kipferln, Toastbrot oder Semmeln verwenden.