



Das Waxriegelhaus (1361 m) liegt am Waxriegel nahe dem Siebenbrunnenkessel im Rax-Schneeberg-Gebiet und ist vom Parkplatz direkt am Preiner Gscheid in 30 bis 70 Min. Gehzeit erreichbar.

Öffnungszeiten:
Ganzjährig geöffnet, kein Ruhetag

Verpflegung:
Ganztägig warme Küche

Kontakt:
Martin Tod und
Patricia Schneider
Tel.: 0 26 65/237
E-Mail: office@waxriegelhaus.at
www.waxriegelhaus.at

Kulinarisches Konzept

Alle Gerichte werden vom Hüttenwirt frisch zubereitet. Auch das Brot wird selbst gebacken, der Hollersaft selbst gemacht, und die Kräuter und teilweise auch das Gemüse stammen aus dem eigenen Garten. Das Waxriegelhaus ist seit 2013 Naturpark-Partner, weil es hauptsächlich regionale Lebensmittel bezieht. Das verwendete Rindfleisch kommt von der Familie Stieniger, einem zertifizierten Biobetrieb aus Kapellen, dem Heimatort des Hüttenwirts. Das eigens in der Brauerei Bauer in Untersiebenbrunn/NÖ gebraute Waxriegelbier ist in der ganzen Gegend bekannt und beliebt.



Foto: © gemt photography



Waxriegelknödel

Zutaten für 4 Portionen

Füllung:

- 220 g Schinken(-reste) und/oder Wurst(-reste)
- 170 g Käse und/oder Käsereste
- ca. 50 g Semmel- oder Schwarzbrotbrösel
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Ei
- 2 EL Öl
- 1 EL gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer, 1 gehackte Knoblauchzehe, Kümmel

Knödelteig:

- 330 g Semmelwürfel (6–7 altbackene Semmeln oder altbackenes Toastbrot)
- 4 EL Öl
- 1 kleine Zwiebel
- 2 gehackte Knoblauchzehen
- 200 ml Milch
- 2–3 EL frisch gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer, Muskat, Kümmel
- 2 Eier
- Schnittlauch zum Garnieren, fein geschnitten

TIPP

Alles beginnt beim richtigen Einkauf! Bevor man seine Besorgungen macht, kontrolliert man zu Hause seine Vorräte und schreibt einen Einkaufszettel. Damit erspart man sich nicht nur den Kauf unnötiger Lebensmittel, sondern auch Geld!

Zubereitung

1. Für die Füllung Schinken und Käse mit dem Fleischwolf faszieren (man kann den Schinken auch ganz fein würfelig schneiden und den Käse reiben) und in einer Schüssel mit dem Ei, den Bröseln, der gehackten Petersilie und Kümmel vermengen sowie mit Salz und Pfeffer würzen.
 2. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen; wenn die Zwiebel anfängt zu bräunen, ganz kurz den Knoblauch dazugeben. Die Zwiebel und den Knoblauch in die Schinken-Wurst-Käse-Masse geben, vermischen, kleine Knödel formen, die man (ohne dass sie einander berühren) auf einem Tablett ca. 1 Std. lang ins Gefrierfach legt, damit die Füllung schön fest wird.
 3. Für den Knödelteig die Semmelwürfel in eine Schüssel geben. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.
 4. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen und den Knoblauch zum Schluss hinzufügen. Die Milch, die gehackte Petersilie und alle Gewürze in die Pfanne geben, mit dem Zwiebel-Knoblauch-Gemisch verrühren und auf Körpertemperatur erwärmen. Die Eier dazugeben und verquirlen. Danach alles über die Semmelwürfel gießen, gut durchmischen und ca. 15 Min. rasten lassen.
 5. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Teigmasse noch einmal gut umrühren. Mit nassen Händen die gefrorenen Füllungen mit der Semmelmasse umhüllen und Knödel formen. Die Knödel ins Wasser geben und ca. 20 Min. schwach köcheln lassen.
- Die beste Zubereitungsart wäre Dämpfen: die Knödel in einem Dampfsiebeinsatz über kochendem Wasser ca. 20–30 Min. oder in einem Dampfgarer lt. Programm garen.

Die Waxriegelknödel mit Bratensaft (z. B. Saucenrezept siehe S. 34) anrichten, mit Schnittlauch garnieren und dazu Salat nach Wahl servieren.