

### Zutaten

120 g extrafeine Fadennudeln  
1/2 l Rindsuppe  
3 Scheiben entrindetes Toastbrot  
1/8 l Milch  
1/8 l Obers  
1 Kegel Pinzgauer Schotten  
Salz  
Schnittlauchfäden

## Nudelsuppe mit RAHM UND PINZGAUER SCHOTTEN



### Zubereitung

Die extrafeinen Fadennudeln im Salzwasser bissfest kochen, abseihen.

Toastbrot würfelig schneiden und mit Rindsuppe, Milch und Obers aufkochen und sämig mixen, würzen. Die extrafeinen Fadennudeln zur Suppe geben, anrichten, Schotten darüberhobeln und mit Schnittlauchfäden garnieren.

## WURSTFLECKERL von der Kesselhaßn

### Zubereitung

In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen lassen. Die Fleckerl zugeben und bissfest kochen. Abgießen, kalt abschwemmen und abseihen. Inzwischen die „Haße“ in einem Topf in heißem Wasser 10–15 Minuten ziehen lassen, herausnehmen und in kleine Würfel schneiden. Das Gemüse ebenfalls feinkwürfelig schneiden. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und zunächst den Sellerie und die Karotte bissfest dünsten. Dann Zucchini- und die Wurstwürfel unterrühren und ebenfalls anschwitzen.

Die gekochten Fleckerl untermischen, durchrühren und bei Bedarf noch wenig Suppe zugießen. Sobald alles gut heiß ist, den gehackten Schnittlauch einmengen und die Fleckerl mit Salz und Pfeffer nicht zu intensiv würzen. (Achtung, die Wurst hat relativ viel Eigengeschmack!) Die fertigen Fleckerl auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Salbeiblättern garnieren.

### Zutaten

180 g Fleckerl  
ca. 200 g „Haße“ (Burenwurst)  
1 kleine Zucchini  
1 kleines Stück Sellerie  
1/2 Karotte  
1/2 EL gehackter Schnittlauch  
Gemüse- oder Rindsuppe zum Aufgießen  
Butterschmalz oder Butter  
Salbeiblätter zum Garnieren





#### Zutaten

120 g Fadennudeln (Capellini)  
3 Kitzstelzen  
1 Zweig Rosmarin  
2 Lorbeerblätter  
1/8 l Obers  
20 g Butter  
1 Schalotte, fein gehackt  
1 EL Staudensellerie, feinkwürfelig  
geschnitten  
100 g Erbsen  
(aufgetaute Tiefkühlware oder  
frische Erbsen, blanchiert)  
Salz  
schwarzer Pfeffer  
1 Msp. zerdrückter Knoblauch  
2 KL angerührtes Maizena  
Zitronenminze  
Petersilie

### Feines Ragout von der KITZSTELZE UND ERBSEN mit Fadennudeln

#### Zubereitung

Die Kitzstelzen würzen und mit Rosmarin und Lorbeer weichdämpfen, vom Knochen lösen und in 1 cm große Würfel schneiden.

Schalotte und Staudensellerie in Butter anschwitzen, Fleischwürfel dazugeben, mit Obers angießen und mit angerührtem Maizena binden. Zuletzt die Erbsen und Kräuter dazugeben.

Fadennudeln im Salzwasser bissfest kochen, abseihen und anrichten, mit dem feinen Ragout übergießen.

#### Tipp

Dieses Ragout wird noch edler, wenn vor dem Anrichten 1 EL Sauce Hollandaise untergehoben wird.