Familie Widmann
I-39013 Moos in Passeier
Tel. (Saison):
+39 0473 64 70 45
Tel. (außer Saison):
+39 0473 65 63 06
info@schneeberg.org
www.schneeberg.org

Schutzhütte Schneeberg

Spezialitätentage
26. 9. – 28. 9. 2008
3. 10. – 5. 10. 2008
10. 10. – 12. 10. 2008

Bauernkost und Knappenkuchl:
Angebote Bauernkost: Bockenes (Ziegenbockbraten), Plentener Riibl, Tiroler Gröstl, Saures Rindfleisch, Schwarzplentene Torte, Bauernbrotsuppe mit Rindfleisch.
Angebot Knappenkuchl: Knappensuppe, Schneeberger Nudeln, Knappennudeln, Schneeberger Geist

Schutzhütte und Erlebnisbergwerk Schneeberg (2355m), nur zu Fuß in 2 Stunden von der Timmelsjochstraße aus erreichbar. Geöffnet vom 15. Juni bis 15. Oktober, ganztägig warme Küche. Die meisten Gerichte der Bauernkuchl gibt es während der gesamten Saison auch ohne Vorbestellung.
Die Schutzhütte Schneeberg ist Kreuzungspunkt alpiner Wanderwege und idealer Ausgangspunkt für Bergtouren.
Das Erlebnisbergwerk bietet täglich außer montags zweistündige und samstags ganztägige Stollenführungen an. Ein Erlebnispfad mit eigener Broschüre lädt zum Erkunden ein. Im Schauraum kann sich jeder Besucher eine Silbermünze prägen.

Tipp: Muas und Riibl auf Vorbestellung

Familie Widmann von der Schutzhütte Schneeberg empfiehlt:

Schneeberger Nudeln

für 2 Personen

Zutaten: 4 Esslöffel Fleischragout
Petersilie, gehackt; Speisewürze
1 Teelöffel scharfe Würzmischung
100 g gemischte schmackhafte Edelpilze (blanchiert oder aus der Dose)
etwas Sahne
250 g Makkaroni, in Salzwasser gekocht

Zubereitung: Fleischragout, Pilze und Würzmischung unter ständigem Rühren erhitzen, Speisewürze und Sahne einrühren und die abgetropften heißen Makkaroni unterheben.
Die mit frischer Petersilie bestreuten Schneeberger Nudeln in einer dekorativen Pfanne servieren. Dazu reicht man frisch geriebenen Parmesankäse und etwas scharfe Würzmischung zum Nachwürzen.

Vorbereitung der scharfen Würzmischung:
Getrocknete Gewürze zu gleichen Teilen: Petersilie, Basilikum, grober bunter Pfeffer, Knoblauchgranulat, gehackte scharfe Chilischoten und milde Paprikaschoten; Salz, Olivenöl. Alles gut durchmischen, mit heißem Wasser anfeuchten. Die Gewürzmischung soll leicht aufquellen, darf sich aber keinesfalls nass anfühlen. Nach einem halben Tag in verschließbare Gläser füllen, pro Liter Inhalt einen Esslöffel Salz dazugeben, Olivenöl nachfüllen, alles gut durchmischen. Kann sofort verwendet werden, die Aromen und die Schärfe gehen jedoch erst mit der Zeit ins Öl über.