

Bei den Aktionswochen vom 27. Februar bis 14. März gibt's Eintopf und Klöße

Deftiges aus der Odenwälder Wirtshausküche bis zum 14. März

ODENWALD (me). Unter dem Motto „Eintopf und Klöße – Deftiges aus der Odenwälder Wirtshausküche“ servieren die Odenwald-Gasthäuser vom 27. Februar bis zum 14. März ihren Gästen abwechslungsreiche Eintöpfe, die wärmen, lecker und gesund sind.

Eintöpfe waren früher ein „Arme-Leute-Essen“ und eine der meist gekochten Gerichte, da sie in nur einem Topf auf dem Herd zubereitet wurden. „Früher hat man Eintöpfe morgens aufgesetzt und die Resthitze des Herdes am Nachmittag benützt, um den Eintopf zu garen. Man konnte sich anderen Arbeiten zuwenden und am Abend war der Eintopf fertig“, erklärt Jochen Katzmaier vom Odenwald-Sterne-Hotel und -Gasthaus „Haus Schönblick“. „Auch in unserem Haus hat die „Uroma“ Marie Müller schon klassische Eintöpfe zubereitet.“

Im Odenwald waren Eintöpfe wie der Pichelsteiner oder der Linseneintopf besonders beliebt. „Ihren Ursprung haben die Eintöpfe in der Selbstversorgerküche“, weiß Rainer Schäfer vom Odenwald-Gasthaus „Zum Hirsch“ in Bad-König/Fürstengrund, „und bestanden im Winter aus den Resten, die noch im Keller zu finden waren. Ein Wintereintopf wurde beispielsweise aus Kartoffeln, Hülsenfrüchten und Sauerkraut zubereitet, die mit einem Stück Schinkenspeck oder Pökelfleisch angereichert wurden.“

Durch die lange Garzeit und das intensive Alles-zusammen-Kochen entsteht ein einzigartiger harmonischer Geschmack, da die Zutaten viele Geschmacksstoffe und Aromen in die Brühe abgeben können. „Bei einigen Eintöpfen ist das Wiedererwärmen ein nochmaliger Geschmacks-gewinn“, sagt Koch Armin Treusch, während sein Kollege Thomas Löw ergänzt: „Eintöpfe vermitteln zudem ein Wohlgefühl und sind besonders gut, wenn es draußen kalt ist.“

Als gesunde und vollwertige Gerichte haben die Eintöpfe eine lange Tradition. Heutzutage sind sie nach wie vor beliebt, jedoch werden Eintöpfe zeitgemäß und leichter zubereitet. So beinhalten die neuen Odenwälder Kreationen neben dem klassischen Wintergemüse beispielsweise Lammfleisch, Lachsforellen oder Nudeln. Ergänzt werden die Eintopfgerichte durch abwechslungsreiche

Kloß-Speisen, die deren Zubereitungs-vielfalt mit von traditionell bis kreativ-modern beschrieben werden kann. Wer Lust auf Eintopf- und Kloßgerichte bekommen hat, erhält nachfolgend einen kleinen Überblick, welches Odenwald-Gasthaus welche Gerichte während der Aktionswochen anbietet:



Das Odenwald-Gasthaus „**Zum Hirsch**“ in Bad-König/Fürstengrund offeriert z. B. den Eintopf „Kraut und Rüben“ mit Karotten, Weißkraut, Kartoffel, Wirsing und Rindfleisch sowie als Highlight einen „Schäfer-topf“ mit Lammfleisch, Sauerkraut, Wirsing und Kartoffeln. Auf Lamm-eintopf mit Wirsing und Kartoffel setzt man auch im „**Löwen**“ im Brombachtal und bietet zudem haus-gemachte Kartoffelklöße mit Blut-wurst und Speck gefüllt auf Rahm-sauerkraut an.

Im „**Kreiswald**“ in Rimbach können die Gäste u. a. einen dicken Bohnen-eintopf mit gekochtem Schweine-bauch oder gebratene Semmeltaler mit Rahmchampignons und Salat-teller genießen.

Auf der Karte des „**Schützenhofes**“ in Reichelsheim-Gumpen werden „Ourewäller Kleijskebb“ – gefüllte Kartoffelklöße mit Kochkäse oder Mettwurstfüllung, Rahmkohl, Röst-zwiebel und Speckstreifen sowie Sa-lat oder ein Linseneintopf mit haus-gemachter Wildschweinbratwurst zu finden sein.

Im „**Dornröschen**“ in Höchst-An-nelsbach können sich die Gäste auf den Eintopf „Bäckerofen mit Lam-mfleisch und Apfelwein“ und einen le-ckeren Erdrübeneintopf freuen. Das Odenwald-Sterne-Hotel und -Gast-haus „**Haus Schönblick**“ in Mossau-tal-Güttersbach wird den Gästen einen Erdrübeneintopf mit Kartoffel-durcheinander und Pökelfleisch oder Meerrettich nach Erbacher Art ser-vieren.

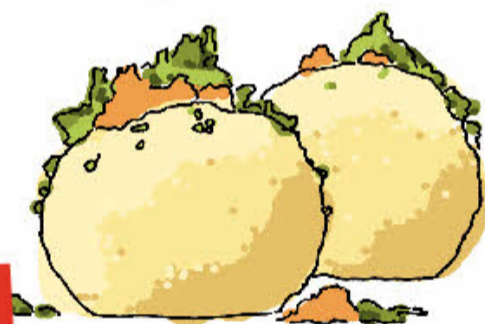
In „**Treuschs Johannsstube**“ in Reichelsheim können sich die Gäste auf einen Eintopf von weißen und Wach-telbohnen mit Lakefleisch oder einen „Quer dorsch de Gaade“-Eintopf mit Rote-Rüben-Schmand, geraspeltm Meerrettich und hausgeräucherter Forelle freuen.

Das Odenwald-Gasthaus „**Müm-lingstube**“ in Erbach bietet einen feurigen Hackfleisch-eintopf mit Odenwälder Rindfleisch, Mais, roten Bohnen und Kartoffeln bzw. mit Leberwurst gefüllte Balleklöß auf Rahmsauerkraut an, zu denen jeweils hausgebackenes Brot serviert wird.



Für die aktuellen kulinarischen Aktionswochen haben sich die Köche der Odenwald-Gasthäuser wie hier im „Löwen“ im Brombachtal einiges einfallen lassen. Foto: Emmerich

1 Topf + Klöße



Vom 27. Februar – 14. März
Eintopf und Klöße – Deftiges
aus der Odenwälder Wirtshausküche

Deftig und delikat kommen Eintopf und Klöße daher. Die Zutaten für diese leckeren Gerichte kommen bei uns natürlich direkt aus dem Odenwald – Und das schmeckt man!

Zum Schützenhof · Fam. Bertsch · 64385 Reichelsheim
OT Gumpen · Kriemhildstr. 73 · Tel.: (0 61 64) 22 60
Mümlingstube · Fam. Mohr · 64711 Erbach
Hauptstraße 16 · Tel.: (0 60 62) 33 79
Gasthaus zum Löwen · Fam. Löw · 64753 Brombachtal
Zeller Str. 2 · Tel.: (0 60 63) 24 85
Hotel Haus Schönblick · Fam. Katzmaier & Kiehl · 64756 Mossautal
OT Güttersbach · Hüttenthaler Str. 30 · Tel.: (0 60 62) 53 80
Johanns-Stube im Schwanen · Fam. Treusch
64385 Reichelsheim · Rathausplatz 2 · Tel.: (0 61 64) 22 26
Gasthaus Dornröschen · Fam. Merkel · 64739 Höchst
OT Annelsbach · Annelsbacher Tal 43 · Tel.: (0 61 63) 24 84
Gasthaus zum Hirsch · Fam. Schäfer · 64732 Bad König
OT Fürstengrund · Fürstengr. Str. 36 · Tel.: (0 60 63) 912 520
Gasthaus zum Kreiswald · Fam. Fritz · 64668 Rimbach
Im Kreiswald 9 · Tel.: (0 62 53) 972 146



Sagenhaft ...! Natürlich aus der Region
www.odenwaldgasthaus.de

