



Gasthaus zur Kreh

Die Pferde von der Kreh

Die Familie Leitner ist im Besitz des »Gasthaus zur Kreh«, eines Ausflugs-Kleinods in der Nähe der Langbathseen. Hier werden ganztägig Schmankerl aus der Region und deftige Jausen ebenso wie Kaffee und Kuchen angeboten. Das Schweinssurbratl mit Knödl, die Speck- oder Käsejause sowie Wild und Fischgerichte aus der »Kreh« sind weitum bekannt.

Für gemütliche Familienfeiern und Ausflüge ist ger Gasthof ein ideales Ziel im naturgeschützten Langbathtal!



Gasthaus zur Kreh

Langbathsee1
4802 Ebensee

Tel.: 06133 6235
kreh@hotel-post-ebensee.at
[www.hotel-post-ebensee.at/
de/kreh.html](http://www.hotel-post-ebensee.at/de/kreh.html)

Öffnungszeiten:

April-Oktober:
10.30 Uhr bis OPEN END
Ruhetage: bei Schlechtwetter



Dem Gasthof angeschlossen ist die Pferdezucht. In der einzigartigen Naturlandschaft kommen Reitsportfreunde voll auf ihre Kosten. Ein absolutes Highlight ist der begehbare Wanderreitweg zwischen dem Traunsee und den Langbathseen. Natürlich stehen brave Pferde für einen Ausritt zur Verfügung.

Wer länger bleiben will, für den gibt es komfortable Ferienwohnungen.

SEEHÖHE: 625 m

Wege - Wandertipps

- ➔ Ausgangspunkt für Tour auf den Feuerkogel über die Pedialm oder auf die Hochsteinalm
- ➔ Wanderreitweg zwischen Traunsee und Langbathseen (600-1000 m): wunderschöner, fast ausschließlich auf Forstwegen geführter Pfad mit Rundblick zu den Seen und zur Nordseite des Höllengebirges
- ➔ »Traunseehütten Wander(S)pass«:
»Wildbrat-Tour«



Zutaten für 4 Personen

1 kg Rindfleisch
1 kg Rindsknochen
1 große Zwiebel
Suppengrün
einige Wacholderbeeren
1 Prise Kümmel, gerieben
einige Pfefferkörner
Madeira oder Sherry

Rindsuppe

- 1 Einen Topf (5 l) trocken erhitzen. Die Zwiebel schälen und halbieren, die innerste braune Haut drauflassen. Mit der Schnittfläche nach unten in den heißen Topf legen und fast schwarz rösten.
- 2 Währenddessen Fleisch und Knochen mit lauwarmem Wasser waschen. Das Fleisch ebenfalls in den trockenen Topf geben.
- 3 Suppengrün putzen, den Topf mit kaltem Wasser auffüllen, das Suppengrün und die Gewürze hineingeben. Alles zum Kochen bringen und 4 Stunden zugedeckt leise köcheln lassen.
- 4 Danach durch ein grobes Sieb in einen zweiten Topf (2,5 l) leeren und durch ein feines Sieb wieder zurück. Mit einem Schöpfer vorsichtig das Fett abschöpfen.
- 5 Jetzt erst salzen und einen Schuss Madeira oder Sherry zugeben

Leberknödel



- 1 Semmeln in Milch einweichen, ausdrücken und gemeinsam mit der Leber faszieren.
- 2 Die fein gehackte Zwiebel und die fein gehackte Petersilie in Butter anrösten und zur Leber geben. Mit Ei verrühren und würzen. Danach so viele Semmelbrösel dazugeben, dass eine nicht zu weiche Masse entsteht.
- 3 Anschließend die Knödel formen und diese in Öl schwimmend herausbacken.
- 4 Mit der Rindsuppe servieren. Evtl. mit frischem Schnittlauch garnieren.

Zutaten für 4 Person

2 Semmeln
125 ml Milch
120 g Leber
1 Zwiebel
1 Bund Petersilie
1 Ei
50 g Semmelbrösel
30 g Butter
1 EL Majoran
1 Prise Salz und Pfeffer
250 ml Öl zum Ausbacken
evtl. Schnittlauch, geschnitten