



Irmgard Wöhrl

Das Trapp-Kochbuch

Die Lebensgeschichte der weltberühmten Trapp-Familie wurde schon oft erzählt, dabei jedoch leider so mit Kitsch beladen und zum Mythos emporgehoben, dass es mit der Wirklichkeit z. T. nicht mehr viel gemein hatte.

Eine, die das Leben im herrschaftlichen Haus in Salzburg-Aigen aus nächster Nähe miterlebte und fast wie ein Familienmitglied daran teilnehmen durfte, ist Johanna Raudaschl. Ein halbes Jahr lang stand sie im Dienste der singenden Familie, die sie mit ihren einfallsreichen Kochkünsten verwöhnte.

Ihren reichen Schatz an Rezepten – von feinen Suppen über geschmorten Braten bis hin zu süßen Buchteln – vererbte sie ihrer Enkelin Irmgard Wöhrl. Diese hat die Rezepte behutsam den heutigen Essgewohnheiten angepasst und sie mit den bewegenden Lebenserinnerungen ihrer Großmutter zu diesem einzigartigen Kochbuch verwoben, das gleichzeitig einen unverfälschten Einblick in das Familienleben der Trapps gewährt und bisher unveröffentlichte Episoden daraus erzählt.

Heidelbeernocken

500 g Heidelbeeren
 3 Eier
 70 g Staubzucker
 1 Prise Salz
 140 g Mehl
 200 bis 250 ml Milch
 Butter zum Herausbacken
 Zucker und Dotter mit dem Mixer schaumig rühren. Mehl, Salz und so viel Milch dazugeben, bis ein dickcremiger Teig entsteht. Heidelbeeren einmengen, zuletzt den steif geschlagenen Schnee. Pfanne mit reichlich Butter erhitzen, mit dem Löffel einzelne Teignocken einlegen (ca. 6 bis 8 cm Ø), beidseitig braun backen. Mit Staubzucker bestreuen, sofort auftragen.



Das Trappkochbuch,
 Wöhrl, ISBN 978-3-7025-0615-5, Verlag Anton Pustet, 19,95 Euro