

TRADITIONELLES BACHLKOCH

Zutaten für 4 Personen:

- 1 l Bergbauern Milch
- 80 g Mehl
- 1 Prise Salz
- Honig, Butter, Zimt bei Bedarf



Zubereitung:

1. Bergbauern Milch aufkochen.
2. Anschließend das Mehl durch ein Sieb einstreuen und gut mit einem Schneebesen zeitgleich einrühren bis eine dickliche Masse entsteht.
3. Die cremige Masse durch ständiges umrühren kurz aufkochen, mit Salz abschmecken und vom Herd nehmen.

Pinzgauer Geheimtipp: Sollte euch das traditionelle Bachlkoch zu fade sein, könnt ihr es, herausgeschöpft auf eurem Teller, mit Butter, Zimt oder Honig aufpeppen.

Das Bachlkoch ist ein traditionsreiches und bodenständiges Mittagsgeschicht für den 24. Dezember und hat seinen Ursprung im Pinzgau und Pongau. Im Vordergrund steht hier nicht die Speise an sich, sondern das Zusammensein mit der ganzen Familie. Der Volksglaube besagt, dass kein engeres Familienmitglied fehlen darf und unangemeldeter Besuch während des heiligen Mahles Unheil und Unglück für das kommende Jahr für ein Familienmitglied mit sich bringt.



Die Pinzgau Milch wünscht „AN GUADN“

Pinzgau Milch