Irmtraud Weishaupt (Hg.)

Die echte ÖSTERREICHISCHE Küche

DIE BESTEN REZEPTE AUS DER ALPENREPUBLIK

stv

INHALTSVERZEICHNIS

Begriffserklärungen österreichisch – deutsch
Abkürzungen
Vorwort

SUPPEN
Grundrezepte: Klare Suppen
Klare Gemüsesuppe
Klare Knochensuppe
Klare Rindsuppe aus Siedefleisch
Eintropfsuppe und Reibgerstelsuppe
Leberknödelsuppe
Leberreis
Markknöderln
Frittaten (in Streifen geschnittene Pfannkuchen)
Milzschnitten
Altwiener Suppentopf mit selbst gemachten Nudeln
Omas Suppenstrudel
Grießnockerln in klarer Gemüsesuppe
„Kaspressknödel“ in der Rindsuppe
Sauerrahmsuppe mit Käseschnitten
Lungenstrudel in der Rindsuppe
Tiroler Speckknödel als Suppeneinlage
Gebrannte Grießsuppe
Zillertaler Graukassuppe
Steirische Schwammerlsuppe mit Heidensterz (Buchweizensterz)
Einbrennsuppe mit Ei
Montafoner Gerstensuppe
Kapuziner Rahmsuppe mit geröstetem Weißbrot
Flecksuppe
Knoblauchcremesuppe mit gerösteten Schwarzbrotschnitten
Gulaschsuppe

HAUPTSPEISEN
Teilstückkunde: Rindfleisch zum Sieden & Kochen
Tafelspitz mit Semmelkren und Röstkartoffeln
Hüferlscherzel mit Krensauce
Girardi-Rostbraten
Zwiebelrostbraten mit Schupfnudeln
Vanillerostbraten
Esterházy-Rindschnitzel mit Gemüsepüree
Steirischer Rindsbraten
Gefüllte Kalbsbrust
Gespickte Rindsschulter
Rindsrouladen mit Röstkartoffeln
Rindsgulasch
Schweinsgulasch
Kalbsrahmgulasch
Ochsenschlepp auf böhmische Art
Fiakergulasch
Steirisches Wurzelfleisch
Hirschragout mit Eierschwammerln und Spätzle

„Eingebröselt“ und „... in Schmalz schön gelb gebachen ...“
Wiener Schnitzel
Panierte Steinpilze mit Petersilienkartoffeln
Cordon bleu mit Kartoffelwürfeln
Gebackene Leber mit Vogerlsalat
Gebackener Karpfen mit Erdäpfel-Mayonnaise-Salat
Gebackenes Kalbsbries
Gebackener Emmentaler
Backhendl (mit oder ohne Haut)
Sonntagshendl aus der Bratenform
„Aufg’setzte Henn“ (Gefülltes Huhn auf Kartoffeln und Äpfeln)
Paprikahuhn
Stefanibraten
Selchkarree mit steirischem „Erdäpfelsterz“
Klachelfleisch
Bauernschmaus mit Semmelknödeln und Bratkartoffeln
Glasierter Schweinsbraten
Gefüllte, gebackene Kartoffeln
Gebeizte Wildkeule
Mostbratl in der Rein mit Stöcklkraut
Dampfnudeln mit Apfel-Blutwurst-Fülle
Faschierter Braten („Falscher Hase“)
Tiroler Gröstl mit Steinpilzen
Speckknödel mit Eierschwammerln in Rahmsauce
Gefüllte Paprika nach Wiener Art
Beuschel
Wirsing- oder Krautrouladen mit Speck
„Blunzngröstl“ (Geröstete Blutwurst)
Grenadiermarsch
Ritschert
Linseneintopf
Bohnensterz
Sauerkrautschnitzel
Wiener Kohlgemüse
Schinkenfleckerln
Krautfleckerln
Spinatpalatschinken
Schafkäsenockerln
Schlutzkrapfen
„Erdäpfel-Nidei“ (Kartoffel-Nudeln mit Sauerkraut)
„Hascheeknödel“ (Knödel mit faschiertem Fleisch)
Kärntner Kasnudeln
Schupfnudeln

Pikanter Käseschmarren mit Speck
Käsespätzle
Handgeschabte Nockerln (mit Ei oder Schafskäse-sauce)
Kasnocken mit Graukäse
Klosterneuburger Knödel
„Forelle Müllerin“ (Gebratene Forelle mit Petersilien-kartoffeln)
„Forelle blau“ (Gedämpfte Forelle im Gemüsebett)
Waller mit Wurzelwerk
Gebratener Karpfen mit Lauchpüree

BEILAGEN, SALATE & KLEINE GERICHTE

Typische Beilagen zu Braten oder Saucenfleisch

Kartoffelkroketten
Kartoffelknödel
Serviettenknödel
Semmelknödel

Typische Beilagen zu gekochtem Rindfleisch

Kartoffel- und Karotten-würfel in Rindsuppe gegart
Cremespinat
Gurkensauce
Apfelkren
Schnittlauchsauce
Röstkartoffeln
Semmelkren

Die Klassiker unter den Salaten

Kartoffelsalat
Erdäpfel-Mayonnaise-Salat
Vogerlsalat mit Kartoffeln
Rote-Rüben-Salat
Fisolensalat
„Warmer“ Krautsalat
Schweinskopfsulz mit Gemüse
Steirischer Rindfleischsalat mit Eierschwammerln

Sterz macht stark!

„Häfensterz“
Polentasterz
Kärntner „Erdäpfelsterz“
Vorarlberger Hafaloab

SÜSSSPEISEN

Germknödel mit Powidlfülle und Mohn
„G‘angene Nudeln“ (Gedämpfter Germteig mit Mohn und Honigschmalz)
Buchteln
Zwetschkenknödel
Marillenknödel
Topfenknödel mit Weinschaum
Kaiserschmarren
Grießschmarren mit Zwetschkenröster
Mandelschmarren
Milchrahmschmarren
„Scheiterhaufen“ (Weiß-brotauflauf mit Äpfeln)
Wiener Nussauflauf
Tiroler Reisauflauf
Salzburger Nocken
Innviertler Mostkoch
Powidltascherln
Himbeerdalken
Mohnnudeln
Palatschinken mit Preiselbeersauce
Bratäpfel
Brandteigkrapfen (Profiteroles, Windbeutel)
Wiener Apfelstrudel
Milchrahmstrudel
Semmelrahmstrudel
Grießstrudel
Topfenstrudel mit Marillen
Vanillekrapfen
Spritzstrauben
Schlosserbuben
Hasenöhrln
Gebackene Mäuse
Marillen-Streuselkuchen
Nuss-Mohn-Potitze
Nussbeugel
„Hollerstrauben“ (Frittierte Holunderblüten)
Marmorgugelhupf
Rehrücken
Sachertorte nach einem original Wiener Rezept
„Had’ntorte“ (Torte aus Buchweizenmehl)
Linzer Torte
Malakoff-Torte auf fruchtige Art

TRADITIONELLE SPEISEN IM JAHRESLAUF

Germstrauben
Faschingskrapfen
Bauernkrapfen
Osterpinzen
Klassisches Osterbrot
Osterschinken im Brotteigmantel
Kärntner Reindling
„Pinzgauer Senninhupfa“
Pikante Bauernkrapfen mit Sauerkraut
Wildschönauer Broda-krapfen mit Graukas
Allerheiligenstriezel & Wiener Knopf
Gebratene Gans mit Kastanienfülle
Christstollen
Gefülltes Kletzenbrot

KLARE RINDSUPPE aus Siedefleisch

INFOS: *Statt der Rinderknochen können Sie auch Siedefleisch (zum Kochen und Sieden geeignetes Rindfleisch wie z. B. Schulterscherzel, Mageres Meisel, Dicke Schulter oder Brustkern) mit Wurzelgemüse, ungeschälter Zwiebel, Kräutern und Gewürzen zustellen und eineinhalb bis zwei Stunden langsam köcheln lassen.*

Möchte man eher eine kräftige Suppe, legt man das Rindfleisch in kaltes, leicht gesalzenes Wasser ein. Wenn man das Rindfleisch mit vorher kurz überbrühten Rindsknochen zustellt, wird die Suppe noch kräftiger und das Fleisch kann sich nicht am Topfboden anlegen.

Möchte man saftiges, herzhaftes Fleisch, legt man das Rindfleisch in kochendes, leicht gesalzenes Wasser, dadurch schließt sich die Oberfläche des Fleisches sofort, der Fleischsaft bleibt erhalten. Man kocht das Fleisch auch nur so lange, bis es weich ist (je nach Teilstück und Größe 60–90 Minuten). So bleibt das Fleisch gehaltvoll und saftig, die Suppe wird jedoch nicht so kräftig.

TIPP: ***Je nach persönlichen Vorlieben und weiterer Verwendung kann die Suppe zusätzlich mit Hühnerkeulen, Tomaten, einem kleinen Stück Leber, Gewürznelken, Muskatblüte etc. verfeinert werden.***

Auch Wild-, Lamm- oder Geflügelsuppe lässt sich nach dieser Rezeptur herstellen. Einfach Rindfleisch durch entsprechendes anderes Fleisch ersetzen.

FRITTATEN

(in Streifen geschnittene Pfannkuchen)

ZUTATEN FÜR CA. 8–10 PORTIONEN

180 g Mehl • 2 Eier
350 ml Milch • 1 Prise Salz

Butter zum Ausbacken

2 l Rindsuppe
½ Bund Schnittlauch

INFO: *Auch Backerbsen zählen zu den beliebten Klassikern unter den Suppeneinlagen. Ursprünglich wurden sie selbst gemacht (aus Mehl, Eiern, Milch und Salz einen dickflüssigen Teig bereiten, in heißes Fett tropfen lassen, die erbsengroßen Bällchen goldbraun ausbacken). Heute werden fast ausschließlich im Handel erhältliche Backerbsen verwendet.*

ZUBEREITUNG (CA. 40 MIN.)

1. Die Zutaten verquirlen, sodass ein dünnflüssiger Teig entsteht.
2. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, dann Teig eingießen, diesen in der Pfanne verteilen, sodass der Pfannenboden möglichst dünn mit Teig überzogen ist.
3. Wenn die Unterseite schön gebräunt ist, wenden und die zweite Seite goldgelb backen.
4. Fertige Palatschinken auf Tellern stapeln (der Teig reicht für etwa 10 dünne Palatschinken).
5. Nach dem Abkühlen die Palatschinken zusammenrollen und in feine Streifen schneiden und mit der heißen Rindsuppe, mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreut, servieren

MILZSCHNITTEN

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

150 g Milz (vom Schwein)
1 Ei
Salz und Pfeffer
Majoran
2 Semmeln vom Vortag

Backpapier für das Blech

1 l klare Rind- oder Gemüsesuppe
½ Bund Schnittlauch

ZUBEREITUNG (15 MIN. OHNE BACKZEIT)

1. Die Milz ausschaben und sehr fein faschieren, danach das Ei zugeben, mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und gut vermischen.
2. Die Semmeln in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, diese Scheiben mit der Milzmasse bestreichen.
3. Die bestrichenen Semmelscheiben auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen und im auf 200 °C vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.
4. Die Milzschnitten mit der sehr heißen, mit Schnittlauch bestreuten Suppe servieren (am besten die Milzschnitten auf dem Tisch einstellen, damit jeder selbst erst unmittelbar vor dem Essen die Milzschnitten in die Suppe geben kann, sie weichen nämlich sehr schnell auf).

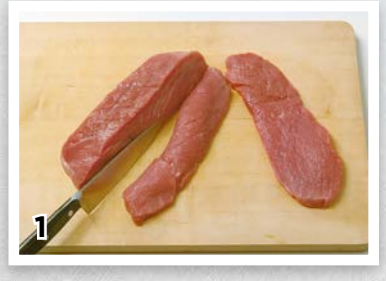
„EINGEBRÖSELT“ UND „… IN SCHMALZ SCHÖN GELB GEBACHEN …“

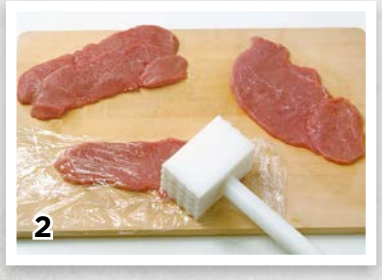
Ist von „Gebackenem“ die Rede, denkt man in erster Linie natürlich an das allseits bekannte Wiener Schnitzel. Das kommt nicht von ungefähr: Jede zweite Bestellung in heimischen Wirtshäusern und Restaurants ist ein „Wiener“. Wie oft das „Wiener“ obendrein am häuslichen Herd brutzelt, darüber kann man nur mutmaßen.

Das Wiener Schnitzel ist erst seit dem 18. Jahrhundert bekannt – und zwar zunächst nur im Bürgertum. Die benötigten Lebensmittel (hoch erhitzbares tierisches Fett, Weißbrot zur Bröselherstellung, Eier und natürlich das Fleisch) konnte sich der Großteil der Bevölkerung nicht leisten, es gab (wenn überhaupt) nur am Sonntag Fleisch. Die Bezeichnung „Wiener Schnitzel“ wurde erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts analog zum „Wiener Backhuhn“ geprägt. In dem bekannten süddeutschen Kochbuch von Katharina Prato wird das Gericht noch 1907 als „eingebröselte Kalbsschnitze“ bezeichnet.
Woher die beliebt Speise stammt, darüber scheiden sich die Geister, am häufigsten wird Feldmarschall Radetzky die Entdeckung zugeschrieben: Er soll das „Kotelett auf Mailänder Art“ (ein paniertes und in Butter gebackenes Kalbskotelett) in die Wiener Hofküche gebracht haben. Dass die Technik des Ausbackens mit „abgeschlagenen Eyern, Meel und Semmel-Bröslein“ in Österreich bereits spätestens 1719 bekannt war, belegt das Backhendl-Rezept im „Neuen Saltzburgischen Koch-Buch“ von Conrad Hagger. Und über ein „kälbernes Schnitzel mit Parmesan-Käß und Semmel-Schnitten” ist auch im „Nutzlichen Koch-Buch“, hg. von Johann Adam Holtzmayr im Jahr 1740, zu lesen.

Gebackene Vielfalt
Gleichermaßen beliebt sind Cordon bleu, Putenschnitzel, paniertes Gemüse oder gebackener Fisch u. v. m. – die Auswahl an Lebensmitteln, die „eingebröselt“ und in Öl oder Schmalz knusprig und hellbraun gebacken werden, ist so vielfältig und bunt wie die österreichische Küche selbst.

Fett & Backtemperatur
Paniertes wird in heißem Fett schwimmend ausgebacken. Ursprünglich wurde dafür meist Schweine- oder Butterschmalz verwendet, heute bevorzugen viele Pflanzenöl. Die Temperatur darf nicht zu hoch und nicht zu niedrig sein, denn bei zu kaltem Fett saugt sich die Panade voll und wird nicht knusprig. Ist es zu heiß, wird die Panade zu dunkel, was ungesund ist, und das Fleisch wird zäh. Die optimale Temperatur beträgt 160–170 °C. Wer kein Thermometer zum Überprüfen der Temperatur besitzt, kann diese mit einem Holzkochlöffel kontrollieren: Wenn beim Eintauchen am Holzstiel kleine Blasen aufsteigen, passt die Temperatur.





WIENER SCHNITZEL

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 Kalbsschnitzel* (ca. 500 g)
Salz • Mehl • 2 Eier
2 Eier (eventuell etwas Öl und 1 EL Milch)
Semmelbrösel

Schmalz oder Öl zum Ausbacken
Zitronenspalte zum Garnieren

** Das „echte" Wiener Schnitzel wird aus Kalbfleisch vom Schlögel (Nuss oder Frikandeau), aber auch von der Schulter gemacht. Werden Schweineschnitzel oder Schnitzel von Huhn, Pute, Wild usw. paniert und herausgebacken, so werden diese als „Schnitzel Wiener Art" bezeichnet.*

ZUBEREITUNG (CA. 45 MIN.)

1. Die Schnitzel nicht zu dünn schneiden (Bild 1), an den Rändern einschneiden, mit Klarsichtfolie bedecken und gut klopfen (Bild 2, das Fleisch sollte ca. 6 mm dick sein), beidseitig salzen.
2. Zum Panieren das Mehl auf einem Teller bereitstellen, Eier (eventuell mit Öl und Milch vermischt) in einem Suppenteller mit einer Gabel versprudeln, Brösel auf einem Teller verteilen.
3. Die Schnitzel auf beiden Seiten bemehlen, in die Ei-Mischung tauchen und in Bröseln beidseitig panieren (Bild 3, nicht zu fest andrücken).
4. Schmalz in einer tiefen Pfanne heiß werden lassen und die Wiener Schnitzel auf beiden Seiten schwimmend herausbacken, immer wieder mit einem Schöpflöffel Fett über die Schnitzel gießen (damit die Panier nicht am Fleisch klebt, sondern Blasen schlägt, also „soufflliert").
5. Das fertig gebackene Schnitzel mit Küchenpapier gut abtupfen und sofort mit einer Zitronenscheibe oder -spalte servieren.

TIPP: ***Klassische Beilagen sind Grüner Salat, Gurken- oder Kartoffelsalat sowie Petersilienkartoffeln.***

ANLEITUNGSVIDEO FÜR WIENER SCHNITZEL:
Einfach den abgebildeten QR-Code scannen!

KAISERSCHMARREN

ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN

250 ml Milch
5–6 gehäufte EL Mehl
1 Prise Salz
3 Eier
2 EL Öl
1 Handvoll Rosinen (können auch weggelassen werden)
1 EL Butter
2 EL Zucker

ZUBEREITUNG (CA. 25 MIN.)

1. Milch und Mehl mit dem Mixer gut verrühren, Salz und Eier hinzugeben und noch einmal gut mixen.
2. In einer Pfanne das Öl erhitzen, die Rosinen hineingeben und diese kurz im heißen Öl schwenken, die Temperatur auf mittlere Hitze zurückdrehen, dann den Teig eingießen und einen Deckel auf die Pfanne geben.
3. Nach etwa 3 Minuten den Schmarren vierteln und die Viertel umdrehen, die Butter auf dem Schmarren verteilen und den Zucker darüberstreuen, wieder den Deckel daraufgeben, nach weiteren 3 Minuten den Schmarren noch einmal umdrehen und so lange auf dem Herd lassen, bis er auf beiden Seiten eine schöne, goldgelbe Farbe angenommen hat.
4. Danach den Schmarren mit zwei Gabeln zerreißen und am besten gleich in der Pfanne servieren.