

Gerd Wolfgang Sievers

111 Orte
der Wiener Küche,
die man erlebt
haben muss

Die Rezepte

emons:

Alt-Wiener Backfleisch
Alt-Wiener Karpfenpeuschel-Suppe
Alt-Wiener Rindsgollasch
Alt-Wiener Schneckensalat
Alt-Wiener Suppentopf
Das Bruckfleisch
Erdäpfelgulasch
Fleischlaberln mit »Einbrennte Hund«
Gabelbissen »Schinkenrolle«
Gebackene Blunz'n-Radln
Gebackenes Bries
Gebackener Karpfen
Gebackenes Hirn
G'röste Leber
Gesottene Krebse
Gesottenes Rindfleisch
Hirn mit Ei
Jüdisches Hühnerflügel-Frikassee
Kaiserfleisch
Knödelkeller Riesenknödel
Kümmelbraten
Krautfleckerln »Tante Jolesch«
Liptauer nach Sievers' Art
Majoranfleisch auf die alte Art
Nierengulasch nach einem Rezept von »Oma Mehler«
Paprikahendl (traditionelle Version)
Paprikahendl (heute geläufige Version)
Paulanerwürste
Salonbeuschel
Selchzunge mit Linsen
Szégediner Gulyás (Székelygulyás)
Vanilleroastbraten
Das authentische Wiener Backhendl

Wiener Eierspeis'
Wiener Gulaschsuppe
Wiener Hering-Salat
Wiener Prater Stelze
Wiener Saftgulasch
Wiener Schnitzel
Zwiebelrostbraten

Alt Wiener Apfelstrudel
Böhmische Buchteln
Giraffenreis/Milchreis mit Schaum
Kaisergugelhupf
Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster
Kipferlkoch
Millirahmstrudel (Milchrahmstrudel)
Mohntorte
Mohr im Hemd
Palatschinken
Powidltascherln
Sachertorte (nach Hausfrauen-Art)
Wiener Mohnnudeln

Alt-Wiener Backfleisch

Pro Person 300–400 g gemischtes vorgekochtes **Rindfleisch** (z.B. Tafelspitz, Hieferschwanzel, Schulterscherzel, ausgelöstes Beinfleisch, Meisl, Wange, Zunge etc.) wird in erkaltetem Zustand quer zur Faser in Scheiben geschnitten. Dann entweder auf einer Seite dünn mit **Senf** bestreichen oder beidseitig mit **Zitronensaft** und einer Prise **Salz** würzen; man kann auch **Kren** mit feingewiegter **Petersilie**, Salz und Pfeffer verrühren und das Fleisch damit einreiben. Danach wird das Rindfleisch in Mehl, versprudelttem Ei und Semmelbröseln paniert. Fleischteile langsam in heißem Fett goldbraun ausbacken und zu einem Salat nach Wahl reichen.

Tip: Heutzutage wird u.a. auch ein gebackener Kalbskopf als »Backfleisch« angeboten

Alt-Wiener Karpfenpeuschel-Suppe

Zutaten:

Kopf und Gräte von einem großen Karpfen
200–300 g Karpfenbeuschel (Rogen, Milchner und die Innereien ohne Fischblase, Gallenblase und Gedärme)
1–2 Milchner und/oder Rogen extra
50 g Schmalz
50 g Mehl
etwas Essig
1 Zwiebel
1 Stück Sellerie feinnudelig geschnitten (Julienne)
1 große Gelbe Rübe (Julienne)
1 Zwiebel (Julienne)
1 Petersilienwurzel (Julienne)
2 Lorbeerblätter
etwas frischer Thymian

etwas Rotwein (man kann auch Weißwein nehmen)
Sauerrahm
Zucker
Salz, Pfeffer

In einem großen Topf den gewaschenen Kopf mit dem Karpfenbeuschel, 1 Zwiebel, einigen Pfefferkörnern, etwas Essig und Salz in gut 1,5 Litern Wasser kochen (30 Minuten). Brühe durchsiehen, das Fleisch vom Kopf lösen, das Beuschel durch ein Sieb drücken, Zwiebel entfernen und wegwerfen.

In einem frischen Topf den Zucker im heißen Schmalz bräunen, mit dem Mehl stauben und eine dicke Einbrenne erzeugen. Wenn diese recht braun ist, kommen die feinnudelig geschnittenen Gemüse (Sellerie, Gelbe Rübe, Zwiebel und Petersilienwurzel) dazu und werden mitgedünstet. Mit der geseihten Brühe vergießen, Lorbeer und Thymian dazugeben, einen Schuss Rotwein hineingeben, mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und alles gut verkochen lassen; Suppe ggfs. passieren.

Den Rogen und/oder Milchner in etwas Wein und Essig 1 Minute vorgaren, dann durch ein Sieb streichen.

Fleisch vom Kopf und den Milchner/Rogen in die fertige Suppe rühren und diese – wenn gewünscht – mit etwas Rahm verfeinern. Die Suppe mit Croutons oder Backerbsen bestreut servieren.

Alt-Wiener Rindsgollasch

Zutaten:

1 kg hochwertiges Rindfleisch (z.B. Lungenbratenspitz oder Schulterscherzel)
1 kg Zwiebeln
150 g Schmalz
2–3 El Mehl
1 Tl Rosenpaprika

1 Tl Paradeismark (fakultativ)
Rindsuppe
Majoran
Kümmel
Salz

Die fein geschnittenen Zwiebeln im Schmalz anrösten, Salz und Paprika hinzugeben. Dann das in gröbere Würfel geschnittene Fleisch darin dünsten, bis der austretende Saft ganz verkocht ist – wer mag, gibt auch noch Paradeismark hinzu. Nun wird mit Majoran und Kümmel gewürzt, mit dem Mehl gestaubt und unter Zugabe von Suppe oder Wasser das Fleisch vollends weich gedünstet – nie zu viel Wasser auf einmal dazu geben, damit die Sauce schön mollig wird. Wenn das Fleisch weich ist, die Fleischwürfel aus der Sauce stechen und diese passieren, Fleisch wieder hineinlegen, alles nochmals abschmecken und mit Salzerdäpfeln oder Nockerln servieren.

Alt-Wiener Schneckensalat

24 küchenfertig vorbereitete und vorgekochte **Weinbergschnecken** (oder Edel-Konserve aus dem Glas, z. B.) werden nudelig geschnitten und mit folgender Marinade vermischt serviert: 2 hart gekochte **Eier** sehr fein hacken und mit zwei feinstgewiegten **Schalotten**, gerissenem **Kren**, **Essig**, **Öl**, einer Prise **Zucker**, **Salz** und **Pfeffer** zu einer Vinaigrette verrühren.

Frische **Kräuter** (Dill, Petersilie, Schnittlauch) können zur Dekoration verwendet werden.

Alt-Wiener Suppentopf

1,5 kg Rindfleisch
1,5 kg Suppenhuhn
250 g Rindsleber
250 g Kalbsmilz
2 Karotten
2 Gelbe Rüben
1 Petersilienwurzel
1/2 Zeller
1 Stück Lauch
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Bund Schnittlauch
einige Fäden Safran
Salz, Pfefferkörner
250 g Suppennudeln als weitere Einlage

Das Rindfleisch wird mit dem Suppenhuhn, der Leber und der Milz zusammen mit gut 3 Litern kaltem Wasser in eine Kasserolle gefüllt. Auf den Herd setzen und aufkochen lassen. Nach dem Abschäumen einen gehäuften Kaffeelöffel voll Salz und die halbierten Zwiebeln hineingeben. Alles 2 Stunden langsam köcheln, dann die Suppe abseihen, Zwiebeln wegwerfen.

Das Suppenhuhn wird nun gehäutet, das Fleisch von den Knochen gelöst und in Stücke geschnitten. Das Rindfleisch, Leber und Milz ebenfalls klein würfeln. Das gesamte Gemüse putzen und in dickere Scheiben schneiden, Knoblauch schälen und vierteln. Jetzt wird das Gemüse mit dem Knoblauch und allem Fleisch wieder in den Topf gegeben und mit der geseihten Brühe übergossen. Suppe eine weitere Stunde kochen lassen. Sollte nicht genug Flüssigkeit vorhanden sein, wenig Wasser nachgießen! Dann würzt man noch mit einigen Fäden Safran (wenn vorhanden), Pfefferkörnern und Salz.

Vor dem Anrichten die in Salzwasser vorgegarten Suppennudeln hineingeben und mit reichlich Schnittlauchröllchen bestreuen.

Tip: Nicht selten wird dieser köstliche Suppentopf zusätzlich mit Markknödeln, Leberknödeln, Grießnockerln oder anderen Suppeninlagen angereichert. Bis zu fünf verschiedene Suppeninlagen sind noch heute keine ausgesprochene Seltenheit.

Das Bruckfleisch

Zutaten:

2–2,5 kg Bruckfleisch, bestehend aus Rindsleber, Milz, Rindsbries, Herz samt Liachteln (Aorta), Kronfleisch und evtl. Beuschel
ein Töpfchen Blut (ca. 500 ml)
100–120 g Fett
1 große Gelbe Rübe
1 größeres Stück Zeller
1 Petersilienwurzel
2 Zwiebeln
2–3 Knoblauchzehen
Essig
Wasser oder Rindsuppe
250 ml Rotwein (fakultativ)
fein geriebener Majoran
Thymian
Salz, Pfeffer

Zunächst wird sämtliches Gemüse geputzt und das Fleisch wie folgt geschnitten: Kronfleisch in größere Würfel, Liachteln zu Ringen, Herz nudelig, Leber blättrig, Milz in kleine Stücke, das Bries wird zerkleinert enthäutet und kurz blanchiert und wenn vorhanden das Beuschel in kleine Würfel geschnitten. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken, das gesäuberte Gemüse auf einem Reibeisen grob raspeln. In einer Kasserolle geeigneter Größe wird das Fett erhitzt und die fein gehackten Zwiebeln darin goldgelb angeröstet, dann das geraspelte Wurzelwerk sowie den Knoblauch dazugegeben und ebenfalls kurz anschwitzen. Wenn alles gelblich geröstet ist, gibt man Kron-

fleisch, Herz, Liachteln und evtl. das Beuschel hinein, lässt alles ein wenig dünsten und spritzt Essig daran. Nach einiger Zeit kommen Majoran, Thymian und gestoßener Pfeffer dazu, und es wird mit wenig Wasser oder Suppe untergossen (das Fleisch darf maximal bedeckt sein!). Langsam etwa 1 Stunde dünsten lassen.

Als nächstes kommen Leber, Milz und das blanchierte Bries hinzu, bevor man mit Rotwein, Blut (das mit einem Schuss Essig und etwas Wasser verquirlt wurde) und etwas Suppe aufgießt. Alles noch eine Weile langsam dünsten lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu werden Semmelknödel gereicht.

Hinweis: Der Saft vom echten Bruckfleisch wird nicht gebunden, allerdings wird es auch nicht als Häresie angesehen, wenn man die Sauce mit etwas geriebenem Lebkuchen und/oder Powidl abrundet.

Erdäpfelgulasch

Zutaten:

1 kg speckige Erdäpfel
350 g Zwiebel
100 g würfelig geschnittener Bauchfilz (ist der nicht zu erhalten, darf man Schmalz nehmen)
etwas gepresste Knoblauchzehe (fakultativ)
1 El Paprikapulver »edelsüß«
1 El Rosenpaprika
Salz
Wurstscheiben (Burenwurst)

Die Erdäpfel schälen und vierteln oder in große Würfel schneiden, keinesfalls dürfen sie zu klein gewürfelt werden. Eine gusseiserne Kasserolle auf die Flamme setzen und in dieser den würfelig geschnittenen Bauchfilz auslassen (bzw. das Schmalz erhitzen). Zwischenzeitlich die Zwiebeln feinnudelig schneiden, hinzufügen und im Fett schön goldbraun rösten. Dann den Topf vom Herd nehmen.

Erdäpfel leicht mit glattem Mehl stauben und zu den Zwiebeln geben. Alles einige Male umrühren, danach den Topf wieder auf den Herd stellen und die Erdäpfel unter gelegentlichem Umrühren rundherum anbraten, aber keine Farbe nehmen lassen.

Sodann nimmt man den Topf abermals vom Herd und überstreut alles mit den beiden Paprikapulvern, evtl. darf eine Spur Knoblauch hinzugegeben werden. Gut umrühren, dann wieder auf die Flamme stellen und mit heißem, aber nicht kochendem Wasser gerade so viel aufgießen, dass die Erdäpfel knapp bedeckt sind. Nun salzt man nach Geschmack und lässt das Erdäpfelgulasch auf kleiner Flamme vor sich hin köcheln (wenn das Gulasch nahezu fertig ist, kommen die Wurstscheiben hinein). Das Gulasch ist gar, wenn die Erdäpfel weich sind. Dazu wird ein knuspriges Kümmelbrot gegessen.

Tip: Wohlhabendere Bürger haben das Erdäpfelgulasch mit einem Schuss Madeira-Wein verfeinert, auch wurde sogenannter Süßsaurer-Rahm (ein Süßrahm mit Zitronensaft gewürzt) mit einer Gabel ins fertige Erdäpfelgulasch gerührt.

In moderneren Rezepten wird das Erdäpfelgulasch zusätzlich mit Pfeffer, Majoran, Kümmel und/oder auch Essig gewürzt. Das mag gut schmecken, hat aber mit dem Originalrezept wenig zu tun.

Fleischlaberln mit »Einbrennte Hund«

Zutaten:

400 g Rindfleisch (z.B. Zapfen)
400 g Schweinefleisch (Schulter)
3–4 in Wasser oder Rindsuppe eingeweichte Semmeln
etwas Milch oder Wasser (ca. 75 ml)
1 mittlerer Zwiebel
1 El Schmalz
gehackte Petersilie
Majoran
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Das Rindfleisch zusammen mit Schweinefleisch und den gut ausgedrückten Semmeln faschieren. Zwischenzeitlich die feinstgehackten Zwiebeln im Schmalz goldgelb anrösten. Faschiertes in eine Schüssel füllen und mit den gerösteten Zwiebeln, Ei, gehackter Petersilie, Majoran, etwas Wasser oder Milch, Salz und Pfeffer aus der Mühle vermischen.

Aus der Masse werden Laibchen geformt, die auf zweierlei Art zubereitet werden können: Laibchen in Mehl wenden, dann langsam in einer Mischung aus Butter und Öl braten Oder: Die Laibchen zuerst in versprudellem Ei, danach in Semmelbröseln wenden und bei nicht zu starker Hitze in reichlich Öl oder Butterschmalz ausbacken, dann mit den separat zubereiteten »Einbrennten Hund« auftischen

Variante: Fleischlaibchen können auch mit z.B. Knoblauch, Senf, Kümmel, Paprika u.a. gewürzt werden.

Einbrennte Hund

Zutaten:

gut 1kg Kipfler-Erdäpfel (ersatzweise festkochende Erdäpfel)
75 g Schmalz
75 g Mehl
1 große Zwiebel fein gehackt
Wasser oder Rindsuppe
1 unbehandelte Zitrone
Essig
1–2 Lorbeerblätter
Thymian
5–6 Essig- oder Salzgurken
4–5 El Sauerrahm
fein gehackte Petersilie
Salz

Salzwasser zum Kochen bringen, die Kipfler darin weich kochen lassen, dann schälen und in Scheiben schneiden. Aus dem Fett und dem Mehl eine braune Einbrenn herstellen, feingewiegte Zwiebel darin anrösten. Mit Wasser oder Rindsuppe leicht aufgießen, danach mit

Salz, Essig, Lorbeerblatt und Thymian würzen. Zitronenschale abreiben und ebenfalls hinzugeben. Alles miteinander gut verkochen lassen. Zwischenzeitlich die Gurken feinblättrig schneiden. Zum Schluss die Erdäpfel, Gurken, Petersilie und Rahm einrühren, nochmals mit Salz und Essig oder Zitronensaft abschmecken.

Tip: In manchen traditionellen Beisln werden die Einbrennten Hund zusätzlich auch gerne mit etwas Zucker gewürzt, in der Alt-Wiener Küche ein häufiger Usus. Besonders gut munden die Einbrennten Hund auch zu gekochtem Rindfleisch.

Gabelbissen »Schinkenrolle«

Aus 300 g kleinwürfelig geschnittenen gekochten **Kipfler-Erdäpfeln**, 150 g blanchiertem und klein gewürfeltem **Wurzelgemüse** (Karotte, Sellerie, Petersilienwurzel), einigen Löffeln gekochten **Erbsen**, 2 klein gewürfelte **Essiggurken**, **Mayonnaise**, etwas **Aspik** und **Salz** einen Salat zubereiten, diesen nach Wunsch noch mit **Zitronensaft**, kleinen **Apfel-** und/oder **Sardellenstückchen** verfeinern. Jeweils zwei Scheiben **Kochschinken** überlappend nebeneinander legen, dick mit diesem Salat belegen und zusammenrollen. Mit Aspik übergießen und nach Belieben verzieren.

Gebackene Blunz'n-Radln

Etwa 2–3 cm dicke Scheiben von frischer **Blutwurst** werden gehäutet in **Mehl**, verquirltem **Ei** und **Bröseln** paniert, abschließend knusprig-goldbraun ausgebacken. Dazu reicht man ein böhmisches **Sauerkraut** oder ein **Weinkraut**.

Tip: Eine besondere Delikatesse ist die »Gebackene Käseblunz'n«, bei der dem Blutwurstteig kleine Stücke von Käse zugegeben werden – eine Spezialität des Gasthaus »Mehler«.

Gebackenes Bries

1 **Kalbbries** oder 2–3 Stück **Lammbries** gut waschen und von den Häutchen befreien. Das abgezogene Bries wird einige Minuten in siedendem Salzwasser (manche geben einen Schuss Zitronensaft hinzu – ich nicht!) garen, herausnehmen und abkühlen lassen. Das Bries wie ein Schnitzel zurechtschneiden und mit **Mehl**, versprudelt **Ei** sowie **Semmelbröseln** (hier empfiehlt es sich besonders feine Bröseln zu nehmen, also vorzugsweise selbst gemahlene) panieren. Die Delikatesse in heißem **Butterschmalz** (und zwar ausschließlich in Butterschmalz) goldbraun ausbacken und mit einem Grünen Salat (der auch mit etwas Erdäpfelsalat gekrönt sein kann) auftischen. Mäßig salzen und ganz wenig Zitronensaft darüber träufeln!

Gebackener Karpfen

Pro Person werden zwei sauber zugeputzte, küchenfertig vorbereitete **Karpfenfilets** mit **Salz** und **Zitronensaft** gewürzt, danach in **Mehl** gewälzt. Anschließend die mehlierten Filets in (evtl. mit etwas kaltem Wasser oder Milch) versprudelte **Eier** tauchen und zum Schluss mit guten **Semmelbröseln** panieren. Karpfenfilets in heißem Fett (**Öl** oder **Butterschmalz**) beidseitig goldbraun ausbacken und mit Mayonnaisesalat (Rezept siehe unten) oder Grünem Salat servieren; **Zitrone** dazu reichen.

Tip: Besonders fein mundet der Fisch, wenn man reichlich Grau- oder Blaumohnsamen unter die Semmelbröseln mischt (Verhältnis bis zu max. 50/50)

Mayonnaisesalat

Zutaten:

1,25 kg Kipfer-Erdäpfeln
fein gehackte Schalotten (fakultativ)
Essig
Salz
für die Mayonnaise:
3 Dotter
250 ml feines Sonnenblumenöl
Estragonessig
Zitronensaft
etwas scharfer Senf
Salz
nach Geschmack auch etwas Zucker

Zunächst die Mayonnaise zubereiten: Hierfür die Dotter mit einer Prise Salz und etwas Essig verquirlen, dann tropfenweise das Öl einarbeiten. Wenn die Mayonnaise fast fertig ist, wird mit Zitronensaft nach Geschmack, Senf sowie noch etwas Salz gewürzt. Die fertige Mayonnaise kann zudem mit einer Prise Zucker verfeinert werden. Die Kipfler in Salzwasser kochen, noch warm schälen und in Scheiben schneiden. Die Erdäpfeln in eine Schüssel füllen, salzen und leicht mit Essig benetzen, man kann auch noch fein gewiegte Schalotten hinzufügen. Danach Mayonnaise dazu geben und alles gut vermengen.

Tip: Zur Geschmacksverbesserung wurden früher einige Tropfen Bertramessig darüber geträufelt

Gebackenes Hirn

Das Hirn (hier eignet sich ein ganzes **Schweinshirn** oder auch zer- teiltes **Kalbshirn**) wird in kaltes Wasser eingelegt und die darauf be- findlichen Häutchen restlos entfernt. Hirn salzen, dann in **Mehl**, verquirltem Ei und **Semmelbröseln** panieren und schließlich in hei- ßem **Butterschmalz** (heute wird leider viel zu oft auch normales Frit- tieröl genommen) wie ein Schnitzel goldgelb ausbacken. Dazu isst man einen Grünen Salat oder auch Erdäpfelsalat.

Tip: Wenn sich die Gelegenheit bietet, sollten Sie dieses Rezept einmal mit Lammschwein ausprobieren!

G'róste Leber

Zutaten:

500 g Leber (Schweins- oder Kalbsleber)
2–3 Zwiebeln
Rindsuppe zum Aufgießen
Mehl zum Stauben
100–125 g Schmalz oder Butter
Majoran
Salz und Pfeffer

Zwiebeln in feine Ringe schneiden, in heißem Fett goldgelb rösten. Zwischenzeitlich die Leber putzen und feinblättrig schneiden. Le- ber zu den Zwiebeln geben, mitbraten, bis sie nicht mehr blutig ist. Alles mit Mehl stauben, mit Rindsuppe ablöschen und schön ver- kochen lassen – währenddessen mit Majoran würzen. Erst kurz vor dem Servieren nach Geschmack salzen und pfeffern.

Hinweis: In früheren Zeiten wurde geröstete Leber sehr häufig mit Rahm verfeinert. Andere wiederum würzten bei Tisch mit einem guten Schuss Essig und erhielten so eine Leber.

Gesottene Krebse

Man darf ausschließlich lebendfrische Flusskrebse verarbeiten, weil bei länger getöteten die Gefahr einer Eiweiß- oder Fischvergiftung besteht.

Zutaten:

4 große Scheiben Grau-, Schwarz- oder Bauernbrot
beste Almbutter (oder französische, leicht gesalzene Butter)
2–3 Bund Schnittlauch
Meersalz
1 kg möglichst große lebende Flusskrebse
2 Flaschen herber Birnen- oder Apfelmost
1 geschälte Zwiebel
1 Bund Petersilie
Salz, Pfefferkörner

Die Flusskrebse unter kaltem Wasser gründlich waschen. Den Apfelschaumwein mit 1 Liter Wasser aufkochen lassen, Petersilie, 1 Tl Pfefferkörner und Salz hinzufügen – 10 Minuten kochen lassen. Die Flusskrebse nacheinander in den kochenden Sud geben (sie sind sofort tot), Topf vom Herd nehmen und die Flusskrebse maximal 5 Minuten ziehen lassen (nicht länger, sonst können sie zäh werden). Flusskrebse aus dem Sud heben, auf einer Platte anrichten (evtl. Dillspitzen als Garnitur) und mit gut gebutterten und mit reichlich Schnittlauchröllchen bestreuten Brotscheiben auftischen.

Gesottenes Rindfleisch

Zutaten für die Knochenbrühe:

1 kg Rindsknochen (Fleischknochen)
250 g Hühnerknochen (dadurch wird die Suppe klarer)

150 g Rindsleber,
100 g Rindsmilz

Außerdem:

2 kg beliebiges Rindfleisch (man kann in Wien aus mehr als 20 Fleischteilen wählen)
1 Karotte
1 gelbe Rübe
1 Petersilienwurzel
1 Scheibe Selleriewurzel
etwas Petersiliengrün
1 Porree (nur das Weiße)
1–2 Zwiebeln
1 angedrückte Knoblauchzehe
1–2 Lorbeerblätter
Salz, ein paar Pfefferkörner
einige Markknochen
Schnittlauchröllchen

Die Knochen, Leber und Milz mit kaltem Wasser zustellen, aufkochen lassen, abspülen, neu zusetzen und auf kleiner Flamme 3 bis 4 Stunden köcheln lassen. Hitze höher drehen und in die nahezu kochende Suppe das Fleisch einlegen. Knapp unter dem Siedepunkt garen.

Zwischenzeitlich die halbierten Zwiebeln an den Schnittflächen dunkel anrösten; hierfür diese auf ein Stück Alufolie legen und direkt auf der Herdplatte bräunen. Nach etwa 1 Stunde das geputzte Gemüse, die Gewürze und die angeröstete Zwiebel dazu geben und alles – je nach Fleischstück – in etwa 2 bis 3 Stunden gar ziehen lassen.

Wenn das Fleisch gar ist, wird es gegen die Faser (längs zur Faser schmeckt auch das beste Rindfleisch nicht!) in Scheiben geschnitten und auf einer Schüssel angerichtet mit etwas Rindsuppe begossen, gesalzen und mit Schnittlauch bestreut. Die Suppe selbst wird geklärt – indem man sie entweder mit Eiweiß und faschiertem Rindfleisch aufkocht oder einfach durch ein Etamin zieht – und zusammen mit dem kleingeschnittenen Suppengemüse aufgetischt.

Will man Markknochen mit dem fertigen Fleisch servieren, sollte man sie erst kurz vor dem Servieren des Gerichts in die Suppe einlegen und nur kurz erwärmen.

Neben eingebranntem Gemüse serviert man für gewöhnlich ein Erdäpfelrezept, zwei verschiedene (selbstständige) Saucen und gebacktes Brot (für das Knochenmark) dazu, früher wurde auch eingelegtes Essiggemüse dazu gereicht.

Tipp: Das Fleisch wird immer erst nach dem Garen gesalzen, denn Salz im Kochwasser könnte das Rindfleisch rötlich färben

Kochsalat

Zutaten:

1 kg Kochsalat
1 Tasse vorgegarte Erbsen
2 El fein gehackte Zwiebel
2 Knoblauchzehen zerdrückt
75 g Schmalz
40–50 g Mehl
Rindsuppe
Salz, Pfeffer

Den Kochsalat in feine Streifen schneiden. Gehackte Zwiebel im Schmalz anrösten, mit dem Mehl stauben, danach die Rindsuppe angießen und die Sauce dicklich einkochen. Den geschnittenen Salat dazugeben, würzen und weich dünsten. Vorgekochte Erbsen untermischen, mit Knoblauch, Salz und Pfeffer abschmecken.

Eingemachte Kohlrabi

Zutaten:

4–5 Kohlrabi
45 g Butter
40 g Mehl
1 feingehackte Zwiebel

gehackte Petersilie
2 Stück Würfelzucker
Kochsud von den Kohlrabi
etwas sehr konzentrierte Knochenbrühe
Zitronensaft (ersatzweise Essig)
Muskatnuss
Salz, Pfeffer

Die Kohlrabi schälen und in dünne Blätter schneiden. Das Kohlrabi-Grün feinnudelig schneiden. Beides nacheinander in Salzwasser weich kochen, abtropfen lassen, Kochwasser aufheben.

Aus Butter und Mehl eine Einbrenn bereiten, darin Zwiebeln und Petersilie andünsten; mit Würfelzucker, Salz und Pfeffer würzen. Einbrenn mit gleichen Teilen vom Kochwasser und Knochenbrühe (insgesamt etwa 300 ml) aufgießen und gründlichst verkochen lassen. Kohlrabi und -Blätter hineingeben, kurz ziehen lassen und zum Schluss mit Muskatnuss und Zitronensaft abschmecken.

Semmelkren

Eine außerhalb von Österreich nicht sehr bekannte Beigabe zu gekochtem Rindfleisch: 500 ml sehr kräftige und recht fette **Rindsuppe** mit 1,5–2 altbackenen **Semmeln** und evtl. auch noch einigen Fäden **Safran** (wegen der schöneren Farbe) verkochen lassen; wer mag, kann das Ganze hinterher mixen. Sauce mit 4 bis 8 Esslöffeln (je nach gewünschter Intensität) frisch gerissenem **Kren**, **Weißweinessig**, **Zucker** und **Salz** würzen.

Apfel-Semmelkren

6 **Äpfel** werden geschält, geviertelt und in einer Kasserolle mit 250 ml **Wasser** sowie dem Saft einer halben **Zitrone** und 60 g **Zucker** weich gekocht. Danach die Äpfel durch ein Sieb streichen, 2 entrindete, in kaltem **Wasser** eingeweichte, gut ausgedrückte **Semmeln** dazugeben. Alles nochmals passieren. Nach dem Auskühlen mit 2–3 El frisch gerissenem **Kren**, 1–2 El **Öl** und etwas **Essig** abschmecken, wenn nötig nachzuckern.

Hirn mit Ei

Ein **Kalbshirn** reinigen und häuten. 2 Esslöffel **Butter** in einer Pfanne zerlassen, das Hirn zusammen mit 2 El **Petersilie** darin rösten, bis es weiß und nicht mehr blutig ist. Unmittelbar vor dem Anrichten 3–4 verquirlte **Eier** dazu geben, salzen, pfeffern; wenn die Eier leicht gestockt sind, mit gehackter **Petersilie** und/oder **Schnittlauch** garniert servieren.

Tipp: Auch eine Prise Muskat oder Cayennepfeffer macht sich hier gut. Eine feine Alternative ist die folgende: Zwiebel in Fett anrösten, Hirn dazugeben und auf milder Flamme garen, dann das Eiweiß untermischen und würzen. Hirn anrichten und mit rohem Eidotter und gehackten Kräutern (Petersilie/Schnittlauch) garniert auftragen.

Jüdisches Hühnerflügel-Frikassee

Zutaten:

1,25 kg sehr fleischige Hühnerflügel
500 g Hühnermägen
500 g Karotten in Scheiben geschnitten
200 g Mehl (evtl. wird man noch etwas mehr brauchen)
Gewürzmischung (bestehend aus 1 El scharfem Paprikapulver, 1 El mildem Paprikapulver, 1–2 Tl Salz und gemahlener Pfeffer nach Belieben)
5–6 El Gänseschmalz oder Öl
1,5 Liter kräftige Hühner- oder Geflügelbrühe
3 El gehackte Petersilie
Salz

Von den Hühnerflügeln die Spitzen abschneiden (aus ihnen kann man z.B. eine Brühe bereiten) und die Flügel von evtl. vorhandenem überschüssigen Fett befreien. Die Gewürzmischung mit dem Mehl

vermengen, in einen Plastikbeutel füllen. Die Flügel portionsweise in die Tüte geben und schütteln, bis sie gleichmäßig mit der Mischung überzogen sind. Gewürzte Flügeln auf einer Platte parat legen. Nach den Flügeln auch die Mägen derart vorbereiten.

Das Fett in einer ausreichend großen Pfanne erhitzen, zuerst die Flügeln, dann die Mägen portionsweise darin jeweils 5 Minuten scharf anbraten, dabei einmal wenden. Das gebratene Fleisch in eine größere Kasserolle füllen.

Die verbliebene Mehl-Gewürzmischung in der Pfanne unter Rühren im Bratfett anrösten (nicht zu lang, sonst kann Paprika bitter werden), nach und nach die Brühe zugießen und unter Rühren zum Kochen bringen, den Bratensatz dabei vom Boden lösen. Die Sauce durch ein Sieb über die gebratenen Fleischteile in die Kasserolle gießen. Den Topf zudecken und auf den Herd stellen, bei mittlerer Hitze 35 Minuten köcheln lassen, dabei drei- bis viermal umrühren. Die Karotten zugeben und alles weitere 15 Minuten köcheln lassen. Kurz vor Schluss die Petersilie einrühren und abschmecken. Dazu serviert man Reis.

Kaiserfleisch

Dieses besonders gute **Selchfleisch** wird von allen guten Fleischeren angeboten. Man kocht das Fleisch einfach in leicht gesalzenem Wasser unter Zugabe von **Lorbeerblättern**, **Piment** und **Nelke**. Das noch nicht fertig gegarte Fleisch wird in Scheiben aufgeschnitten und im Sud warm gehalten.

Nun bereitet man ein **Weinsauerkraut** zu, gießt dieses nicht mit Wasser, sondern mit der Selchfleischbrühe auf und gart das Fleisch darin fertig. Fleisch auf Sauerkraut anrichten, dazu Erdäpfelknödel reichen.

Tipp: Alternativ kann das Kaiserfleisch auch mit eingebranntem Rotkraut aufgetischt werden.

Knödelkeller Riesenknödel

Zutaten:

10–12 altbackene Semmeln
1–2 El Grieß
6 Eier
200–250 ml Milch
60–75 g verlassene Butter oder Schmalz
150 g Selchspeck oder Kochschinken klein gewürfelt
gut 200 g Faschiertes
1 sehr große Zwiebel
½ Bund Petersilie
1–2 El Grieß, Mehl
1 Prise frisch gemahlener Pfeffer
1 Prise Muskatnuss
1 Tl Majoran
Mehl nach Bedarf
1 Tl Salz
Butterschmalz

Die Semmeln würfelig schneiden und mit dem Grieß vermengen. Die Eier in einem knappen Viertelliter Milch versprudeln und danach über die Semmeln gießen.

Zwiebel fein hacken und in Butterschmalz hellgelb werden lassen, dann das Faschierte dazugeben und kräftig bräunen, zum Schluss die gehackte Petersilie untermengen und ebenfalls andünsten – alles vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

Die mittlerweile durchgeweichten Semmeln mit dem Selchspeck, Butter oder Schmalz und dem Zwiebel-Fleisch-Gemisch vermengen und nach Geschmack würzen. Nur gerade so viel Mehl dazu geben, dass die Masse gut zusammenhält – das erfordert ein wenig Erfahrung und Fingerspitzengefühl.

Teigmasse zu maximal 4 extragroßen Knödeln formen und diese in gut siedendes Salzwasser geben, wo man sie 20–30 Minuten gar ziehen lässt, bis sie oben schwimmen.

Diese Riesenknödel werden auf eingebranntem Sauerkraut serviert und mit gerösteten Grammeln bestreut aufgetischt.

Kümmelbraten

Zutaten:

2,5–3 kg schön gewachsenes Bauchfleisch (für weniger lohnt sich's nicht)
1,5–2 kg fleischige Schweinsknochen
2 Knollen(!) Knoblauch
mindestens 12 Schalotten (ersatzweise 4–6 Zwiebeln)
5 Lorbeerblätter
500 g Schmalz
hochwertigster Weißwein-Essig (man kann auch einen sehr reschen Wein nehmen, doch ich habe mit Essig hervorragende Erfahrungen gemacht)
4–5 El Kümmel
grobes und feines Meersalz

Einen größeren Topf oder eine weite Bratpfanne (das Fleisch sollte flach aufliegen können) etwa 2 bis 3 cm hoch mit Wasser befüllen, dann Lorbeerblätter, etwas Essig, 6 bis 8 grob gehackte Knoblauchzehen (geschält), 1 El Kümmel und 1 El grobes Meersalz hineingeben. Alles aufkochen lassen und 10 Minuten durchkochen. Das Fleisch mit der Schwarte nach unten in den aromatischen Sud geben und darin 20 Minuten dünsten lassen (aufpassen, dass es nicht anlegt). Fleisch aus der Pfanne heben, die Schwarte sollte nun so weich sein, dass sie leicht geschröpft (ingeschnitten) werden kann. Bitte sorgsam schröpfen, die Schwarte muss gut durchtrennt sein, das Fleisch sollte aber nicht verletzt werden.

Das Fleisch rundherum mit feinem Meersalz, Kümmel und zerdrücktem Knoblauch einreiben – und ich meine ausschließlich das Fleisch, denn die Schwarte bleibt ungewürzt! Auf der Schwarte verbrennt der Knoblauch ohnehin nur, wird bitter und verhindert zudem eine perfekte Knusperkruste. Dafür wird die Schwarte mit feinem *und* grobem Meersalz gewürzt – und das nicht zu sparsam. Das Salz vor allem auch zwischen die Einschnitte drücken, denn nur Fett, Salz und entsprechende Hitze machen eine schöne Schwarte (also: kein Knoblauch und kein Kümmel auf die Schwarte).

Eine ofenfeste Bratreine mit Schmalz austreichen und mit der Hälfte der Knochen auslegen. Das Fleisch auf die Knochen betten und

gerade einmal so viel Wasser einfüllen, dass der Boden gut bedeckt ist, das Fleisch aber trocken bleibt. Jetzt den Kümmelbraten zunächst einmal 2 Stunden im Ofen bei 140 Grad braten, dann Hitze höher drehen und fertig braten. Zum Überkrusten für eine schöne Schwarte braucht es mindesten 240 Grad Oberhitze, aber aufpassen, dass die Schwarte nicht verbrennt (ein Schweinbraten will und darf nie allein gelassen werden!) – wenn man alles richtig gemacht hat, so wird sich die goldgelbe Schwarte beim Überkrusten aufblähen, dabei aber weder aufplatzen, noch trocken oder gar steinhart werden.

Zwischenzeitlich hat man die restlichen Knochen in einer großen und schweren Pfanne in reichlich Schmalz geröstet. Und ich meine wirklich geröstet und nicht verbrannt (bis die Knochen auf guter Hitze fertig sind, das dauert schon so seine guten 20 Minuten). Nun kommen geschälte und grob gehackte Schalotten (bzw. Zwiebeln) dazu und werden ebenfalls braun geröstet (hier ist gemeint: langsam *braun* geröstet und ebenfalls weder verbrennt oder geschwärzt!). Noch Kümmel und reichlich grob gehackten Knoblauch dazu, nur ein- oder zweimal kurz durchschwenken (damit der Knoblauch nicht bitter wird) und dann mit dem durchpassiertem Sud (von der Schwarte) aufgießen und – je nach Intensität des Sudes – vielleicht auch noch ein wenig Essig. Man wird sicherlich noch Wasser hinzugeben müssen, dann lässt man das Ganze auf kleiner Flamme vor sich hin köcheln. Wenn der Braten im Ofen (besser die Bratpfanne) Flüssigkeit braucht, gießt man einfach vom dem Fond aus der Pfanne etwas in die Bratreine (auch das muss ständig kontrolliert werden).

Wenn der Kümmelbraten seine letzte Ehrung – also das Überkrusten – erfährt, wird er auf einen Gitterrost gelegt und – wie oben beschrieben – bei extrem starker Hitze überkrustet bis die Schwarte kracht (Achtung: die Schwarte braucht etwa 10 bis 20 Minuten, bis sie knusprig-knackig ist, danach verbrennt sie aber sehr schnell!).

Den Inhalt aus der Bratreine mit dem restlichen Pfanneninhalt vermischen, frisches Wasser dazugeben und aufkochen lassen. Mit 1 bis 2 El Schmalz anreichern und kräftig einkochen. Alles durch ein Spitzsieb passieren, Knochen, Zwiebeln und Knoblauch dabei kräftig auspressen, damit keine wertvollen Aromen verloren gehen (die super-saftig-aromatischen Knochen dürfen ausschließlich vom Koch abgenagt werden!). Den Saft mit einem Schuss Essig (nur wenn notwendig), Salz und evtl. Pfeffer abschmecken.

Kümmelbraten in nicht zu dünne Tranchen schneiden und auf Tellern oder Platten angerichtet mit dem perfekt zubereitetem Saft servieren. Dazu reiche ich einen warmen Speck-Krautsalat und leicht gebähtes Schwarzbrot (der Saft ist derart fein, dass man ihn lieber mit Brot, denn mit irgendwelchen Knödeln – die natürlich auch passen würden – aufdippen will).

Tip: Wer eine gebundene Sauce bevorzugt, kann den Saft mit etwas angerührter Stärke abbinden, auch eine Kugel aus mit Mehl verknetetem Schmalz, welche man im Saft verkochen lässt, kann verwendet werden. Doch eigentlich geht nichts über das feine Natursafter!!

Semmelknödel für Schweinsbraten

500g kleinwürfelig geschnittene **Semmeln** leicht rösten, dann in eine Schüssel füllen. Eine große, fein gehackte **Zwiebel** und 1 bis 2 gehäufte Esslöffel fein gewiegte **Petersilie** in reichlich Butter oder Schmalz rösten, samt 3 bis 4 **Eiern**, 400 bis 500 ml **Milch** und **Salz** zu den Semmelwürfeln geben; alles gut vermengen und ziehen lassen. Nur bei Bedarf kommt etwas **Mehl** zum Teig, welcher heimlich mit **Muskatnuss** und **weißem Pfeffer** aromatisiert werden darf. Nun den Teig zu Knödeln beliebiger Größe formen und diese schließlich 10 Minuten in reichlich (!) Salzwasser garen.

Tip: Man kann den Semmelknödel-Teig vielfältig abwandeln, z.B. mit klein gewürfelmtem und geröstetem Speck, verschiedenen Kräutern (z.B. Schnittlauch, Bärlauch etc.) oder auch kleinen Eierschwammerln

Eingebranntes Wiener Sauerkraut

Zutaten:

- 1 kg Sauerkraut
- 6 angedrückte Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 120 g Schweineschmalz

2 große gehackte Zwiebeln
1 größeres Stück Speckschwarte
Knochensuppe der Rindfleischbrühe (auch Selchfleischsuppe kann verwendet werden)
2 El Mehl
1 Tl Zucker
Salz

Das Sauerkraut einige Male auf einem Brett durchschneiden, dann zusammen mit den Wacholderbeeren und Lorbeerblättern in Brühe 2 bis 3 Stunden weich dünsten. In einer zweiten Kasserolle die gehackten Zwiebeln im Schmalz anrösten, mit Mehl stauben und die Einbrenn unter ständigem Rühren in das Sauerkraut mischen. Alles noch eine Zeitlang düsten lassen, bei Bedarf Flüssigkeit nachgeben, zum Schluss mit etwas Zucker und Salz abschmecken.

Krautfleckerln »Tante Jolesch«

Zutaten:

1 kleiner Kopf Weißkohl
500 g Fleckerln
etwas Rindsuppe
50–70 g Schmalz oder Butter
1 große Zwiebel
1–2 El Zucker
1–2 El Essig
1–2 Tl Kümmelsamen
1 Prise Paprikapulver
Salz, Pfeffer
Petersilie

Einen kleinen Kopf Weißkraut waschen, unschöne äußere Blätter entfernen, halbieren und den Strunk herauschneiden. Kraut grob

hacken oder nudelig schneiden, in eine Schüssel füllen und salzen. Schmalz oder Butter in einer Kasserolle erhitzen, 1 große feingewiegte Zwiebel dazu geben und hellgelb anrösten. Mit 1–2 El Zucker stauben und weiterbrösten, bis der Zucker alles bräunlich gefärbt hat. Nun wird mit Essig abgelöscht und das Kraut hinzugefügt. Mit im Mörser zerstoßenem Kümmelsamen und einer Prise Paprikapulver würzen; Kraut im eigenen Saft dünsten bis es eine bräunliche Farbe angenommen hat, während des Dünstens immer wieder etwas kräftige Rindsuppe ans schöpfen.

Letztlich kommen 500 g separat in Salzwasser gekochte Fleckerln (spezielle quadratische Teigware) hinzu und werden gut untergemischt. Nochmals gründlich mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Essig abschmecken und auf Tellern anrichten. Sehr viel frischen Pfeffer darüber mahlen und mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Tipp: In manchen Alt-Wiener Rezepten werden die Krautfleckerln mit gerösteten Speckwürfeln bestreut aufgetischt

Liptauer nach Sievers' Art

Zutaten:

500 g echter slowakischer Berg-Brimsen
250 g fetter Topfen
250 g Butter
3 Zwiebeln
10–12 Knoblauchzehen (je nach Größe)
12–15 Sardellenfilets
8 mittelgroße Essiggurkerln
1 Fiole kleine Kapern
125 g gewaschene Salzkapern
4–6 El Estragonsenf
2 El Kümmel, etwas gemahlener Kümmel
2 Bund Schnittlauch

½ Tl Rosenpaprika
Paprikapulver »edelsüß« nach Geschmack
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Die Butter wird mit dem durch ein Sieb getriebenen Brimsen und dem Topfen gut abgerührt. Die feinstgewiegten Zwiebeln, die ganz klein gehackten Sardellen und Gurkerln, die gehackten Salzkapern und die kleinem Kapern (als Ganze) dazu geben. Knoblauchzehen zusammen mit dem Kümmel sehr fein hacken und anschließend mit Salz zu einer Paste zerdrücken; zusammen mit dem Senf, kleinen Schnittlauchröllchen sowie dem scharfen Paprikapulver untermischen. Nun wird der Liptauer mit Paprikapulver hell-rostrot gefärbt, bevor man ihn einige Stunden kühl rasten lässt. Nach dem Ruhen mit Salz, Pfeffer und gemahlenem Kümmel (evtl. auch mit etwas scharfem Paprika, Senf und Sardellenpaste) abschmecken. Am besten passt dieser Liptauer zu traditionellem Gebäck wie Vintschgerln, Salzstangerln oder Wachauer Laberln – oder wie beim Heurigen üblich zu »Soletti«.

Majoranfleisch auf die alte Art

Zutaten:
1,5 kg vorderes Rindfleisch gut abgelegen
150–200 g Selchspeck
1–2 Zwiebeln
Rindsuppe
½ Tl Kümmel
reichlich Majoran
Salz

Das Fleisch feinblättrig schneiden. In einer Kasserolle den würfelig geschnittenen Speck glasig rösten, dann die in Ringe geschnittene Zwiebeln hinzufügen und ebenfalls abrösten. Dann kommen das Fleisch, der Majoran sowie der Kümmel dazu. Einen Deckel aufle-

gen und alles solange dünsten, bis der Saft verdunstet ist. Danach wird mit Rindsuppe aufgegossen, bis das Fleisch gerade bedeckt ist. Erst wenn das Fleisch weich ist, wird gesalzen. Vor dem Anrichten etwas Fett abschöpfen und nach Belieben mit etwas Essig abschmecken. Dazu reicht man Teigwaren.

Nierengulasch nach einem Rezept von »Oma Mehler«

Zutaten:
800 g frische Schweinsnieren
250–300 g Zwiebeln kleingehackt
2 große Handvoll Fisolen (kurz blanchiert und in Stücke geschnitten)
2 El Paprikapulver edelsüß
Majoran
250 ml trockener Weißwein (am besten Grüner Veltliner)
etwas Zitronensaft
1–2 El Mehl zum Stauben
2–3 El Schweineschmalz
Pfeffer aus der Mühle
Salz
Essigwasser

Die Nieren auflegen und quer halbieren, sodass man zwei dünne Schnitzel erhält. Die weißen Teile mit einem scharfen Messer heraus schneiden und wegwerfen, dann die Nieren schnetzeln. Nieren in eine säurefeste Schüssel füllen und mit Essigwasser waschen; in einem Sieb abtropfen lassen.

Fein gehackte Zwiebel im Schmalz rösten bis sie hellbraun sind, dann den Topf vom Herd nehmen und mit Paprika stauben. Paprika 30 Sekunden mitrösten, danach mit Mehl stauben und die Nieren dazugeben. Topf wieder auf den Herd stellen, mit Majoran und Pfeffer würzen, Wein dazugießen und aufkochen lassen. Einige Minuten (ca. 5–10) dünsten lassen, bis die Nieren gar sind. Zum Schluss

das Nierengulasch mit Fisolen verfeinern, mit Salz und Zitronensaft abschmecken und mit Bratkartoffeln, Salzkartoffeln oder G'Stürztzen auftischen.

Paprikahendl (traditionelle Version)

Zutaten:

- 1 Suppenhuhn (ca. 2 kg) in 8 Teile zerlegt
- 1 Liter Hühnerbrühe
- 2–3 Zwiebeln fein gehackt
- 1 Becher Sauerrahm
- 2 El Mehl
- 2–3 El mildes Paprikapulver
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Das zerteilte Huhn in einer großen Pfanne oder Kasserolle ohne Fettzugabe langsam rundherum anbraten. Im ausgetretenen Hühnerfett die feingewiegten Zwiebeln mitrösten, mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Hühnersuppe dazugießen, alles bei kleinster Hitze mindestens 3 Stunden köcheln lassen. Kurz vor dem Servieren den Sauerrahm mit dem Mehl versprudeln und durch ein Sieb zum Huhn streichen, um die Sauce zu binden. Paprikahuhn würzig abschmecken.

Paprikahendl (heute geläufige Version)

Zutaten:

- 2 Hühner in jeweils 4 Teile zerlegt (oder 8 Keulen)
- 2 große Zwiebeln
- 100 ml Öl

Hühnersuppe

1 Tl Paprikapulver edelsüß

1–2 Tl Rosenpaprika (nach gewünschter Schärfe)

etwas Paradeismark

Mehl

Rahm

Salz, Pfeffer

In einer geeigneten Kasserolle die Zwiebeln im Fett anrösten, dann das gesalzene Huhn dazugeben und mit etwas Suppe aufgießen, nahezu weich dünsten. Hühner Teile aus dem Topf nehmen und warm stellen.

Paradeismark, die beiden Paprikapulver und das Mehl in den Saft rühren, mit Suppe aufgießen und alles verkochen lassen. Sauce passieren, Rahm nach Geschmack einrühren und die Hühner Teile darin fertig garen, abschmecken. Mit Nockerln oder Salzerdäpfeln servieren.

Paulanerwürste

800 g von Haut und Gräten befreites **Fischfleisch** (Hecht oder Karpfen oder eine Mischung aus beidem) wird mit 3 gut ausgedrückten, zuvor in **Milch** eingeweichten **Semmeln** und einer in etwas **Butter** goldbraun gerösteten **Zwiebel** vermengt. Das Ganze mit **Salz**, **Pfeffer**, **Muskatnuss** und **Majoran** würzen und mit zwei **Eiern** zu einer Farce verarbeiten; die Masse nach Notwendigkeit mit Bröseln festigen.

Auf einem bemehlten Brett daumendicke und halbfingerlange Würstchen drehen, diese in mit wenig Öl und etwas Wasser versprudeltem **Ei** wälzen, danach in feinen **Semmelbröseln** wenden. Die Paulanerwürstchen in heißem **Öl** oder **Butterschmalz** goldbraun ausbacken, abtropfen lassen und mit Erdäpfelsalat servieren.

Salonbeuschel

Diese verfeinerte Form des urtümlichen Beuschls ist kreiert worden, um es Salon- und gesellschaftsfähiger werden zu lassen. Hauptunterschiede des Salonbeuschels zum »normalen« Beuschel sind 1. Die feinere Zubereitung der Sauce und 2. Die Tatsache, dass beim Salonbeuschel »Kalbs-Innereien« statt solche vom »Schwein« verwendet werden.

Zutaten:

1 Kalbsbeuschel (Lunge)
½ Kalbsherz
1 Bund Wurzelwerk (1 Karotte, 1 Gelbe Rübe, Stück Zeller,
1 Petersilienwurzel)
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1–2 Lorbeerblätter
2–3 Zweige Thymian
einige Pfefferkörner
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Saft einer halben Zitrone

für die Sauce:

80 g Schweineschmalz
60 g Mehl
1 Zwiebel
3–4 Essiggurken
8–10 Kapern
3–4 Sardellenringe
Petersilie
frischer Majoran
abgeriebene Schale einer halben Zitrone
2–3 El Essig
1–2 Tl Senf
etwas Zucker
etwas Gurkenwasser (von den Essiggurken)
Rosenpaprika
Salz und weißer Pfeffer aus der Mühle

Das Beuschel und das Herz waschen, danach zusammen mit gewaschenem Wurzelgemüse, einer gehälfteten Zwiebel, Knoblauchzehen, Lorbeer, Thymian, Pfefferkörnern und Salz in 3 Litern Wasser zugedeckt weich kochen, nach 20 bis 30 Minuten wenden. Wenn beim Anstechen mit einer Gabel keine helle Flüssigkeit mehr austritt, das Beuschel herausnehmen und in eiskaltes Wasser legen, das Herz noch etwas weiter kochen lassen, wenn es gar ist, ebenfalls herausnehmen. Den Sud passieren und beiseite stellen, Herz und Beuschel zuerst in dünne Blätter, danach in nicht zu dicke Streifen schneiden. Das Fleisch mit Salz, gemahlenem Pfeffer und Zitronensaft vermengen, ebenfalls beiseitestellen.

Für die Sauce zunächst eine Zwiebel mit Essiggurken, Kapern, Sardellen, Petersilie, Majoran und Zitronenschale sehr fein hacken. Das Schmalz in einer Kasserolle erhitzen, das Mehl darin zu einer dunkelbraunen Einbrenn rösten, dann das Feingehackte dazugeben und kurz mitrösten. Einbrenn mit Essig ablöschen, dann mit etwas Kochsud vergießen. So viel Sud dazu geben, dass man eine schöne, sehr cremig-mollige Sauce erhält, diese 20 Minuten verkochen lassen. Dann das geschnittene Fleisch hinzugeben und das Beuschel mit Senf, etwas Zucker, Gurkenwasser sowie Rosenpaprika pikant würzen, noch weitere 15 bis 20 Minuten köcheln lassen. Schließlich mit Salz und Pfeffer, evtl. auch Essig oder Zitronensaft abschmecken und mit Semmelknödeln heiß servieren – heute wird der zum Beuschel gereichte Semmelknödel auch mit etwas Gulaschsaft übergossen (das Auge isst bekanntlich mit).

Tipp: Das Beuschel kann weiter mit Wein, Rahm und/oder Streifen von Wurzelgemüse abgewandelt werden.

Selchzunge mit Linsen

Eine gekochte **Selchzunge** (vom Schwein) wird gehäutet und erkaltet in dünne Scheiben aufgeschnitten. Nun kann man die Zunge einfach nur mit **Kren**, **Essig** und **Öl** servieren oder mit marinierten **Lin-**

sen: kalte, weichgekochte Linsen werden mit feinstgewiegter **Zwiebel**, gehackter **Petersilie**, **Essig**, **Öl**, **Salz** und **Pfeffer** mariniert und über der Zunge verteilt – mit frisch gerissenem Kren und Kresse garnieren.

Szégediner Gulyás (Székelygulyas)

Zutaten:

800 g Schweineschulter
150–200 g Räucherspeck
1 kg Sauerkraut
2 große Zwiebeln
1–2 El Paprikapulver »edelsüß«
etwas Paradeismark (fakultativ)
3–4 El Mehl
250–300 ml Sauerrahm
Salz
scharfe Paprikaschote und Petersilie zum Garnieren

Das Fleisch in 2,5 x 2,5cm große Würfel schneiden, Speck fein würfeln, die Zwiebeln fein hacken. Speckwürfeln in einer Kasserolle auslassen, die Grieben herausnehmen. Zwiebeln im Fett anrösten, vom Herd nehmen und Paprikapulver sowie die Fleischwürfel hinzugeben. Topf wieder auf den Herd stellen, das Fleisch zugedeckt 30 Minuten halbgar schmoren. Zwischenzeitlich das Sauerkraut unter fließendem Wasser abspülen, zum Fleisch geben (wenn gewünscht auch das Paradeismark) und alles mit so viel Wasser begießen, bis das Ganze gerade bedeckt ist. Langsam fertig garen – nicht kochen lassen! Das Mehl mit etwas Wasser klumpenfrei verrühren, 200 ml Sauerrahm dazugeben und mit dieser Mischung den Saft binden. Das Gericht nachwürzen und nach Belieben einen guten Schuss Tokajer abschmecken. In irdene Teller füllen, mit restlichem Sauerrahm, Paprikaschote und Petersilie garnieren.

Tip: Eine typische Garnitur für das Gericht sind die Hahnenkämme, für die dicke Scheiben Räucherspeck mit Schwarte auf der Fettseite 1,5 bis 2 cm tief eingeschnitten und danach knusprig braun gebraten werden. Die Spitzen der »Hahnenkämme« in scharfes Paprikapulver tauchen.

Vanillerostraten

Zutaten:

pro Person 1 gut abgehangener Rostbraten (ca. 220 g)
kräftige Rindsuppe oder braunen Fond
2–4 Knoblauchzehen
Öl zum Braten
Butter
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Den Rostbraten klopfen, an den Rändern leicht einschneiden, salzen, pfeffern und mit etwas zerdrücktem Knoblauch einreiben. Öl in einer Pfanne erhitzen, Rostbraten rasch von beiden Seiten darin anbraten. Wenn das Fleisch gebräunt ist, dieses herausnehmen und warm stellen.

Das überschüssige Bratfett aus der Pfanne abgießen. Einige Knoblauchzehen in Scheiben schneiden. Zunächst 1 El Butter in der Pfanne aufschäumen lassen, Knoblauchscheiben darin anschwitzen. Mit der Suppe oder dem Fond ablöschen und einige Minuten bei starker Hitze einkochen lassen, den ausgetretenen Fleischsaft dazu geben. Noch etwas kalte Butter in den Saft geben, um diesen leicht zu binden, dann kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Den fertig zubereiteten Saft über das Fleisch gießen und mit Braterdäpfeln angerichtet sofort servieren.

Das authentische Wiener Backhendl

Zutaten:

2 junge und zarte Hühner (800–1000 g jeweils) samt Innereien und Hälsen

Mehl

Eier

Backschmalz (Butterschmalz oder Schweineschmalz, auch Schweine- und Rinderschmalz gemischt)

Salz

außerdem: Zitronenachtel, krause Petersilie

Die Hühner werden mit einem schweren Messer in vier Teile geteilt: zunächst der Länge nach durch und durch halbiert, dann jede Hälfte knapp über dem Schenkel noch einmal. Danach die Schenkel beim Gelenk einschneiden. Der vorher abgetrennte Kopf bildet das 5. Stück.

Alle Hühnerteile, auch Kragen, Lebern (mehrmals mit einer Gabel eingestochen) und enthäutete Mägen zuerst salzen, danach in Mehl, verschlagenem Ei und feinen Semmelbröseln panieren. (In ganz alten Rezepten wurden die Hühnerteile vor dem Panieren zusätzlich mit Essig oder Zitronensaft beträufelt.)

Backschmalz in einer hohen Kasserolle erhitzen (bitte ja nicht zu heiß!) und die Hühnerteile portionsweise langsam darin goldbraun backen; die Panier sollte dabei sanft soufflieren. Während des Backens nicht ins Fleisch stechen, damit sich die Hühnerteile nicht mit Fett ansaufen.

Fertig gebackene Teile aus dem Fett heben, auf eine mit Küchenpapier ausgelegte Platte legen, im Ofen warm halten. Danach werden die Hälse und die Innereien ausgebacken, zuletzt reichlich Petersilie einige Sekunden ins heiße Fett tauchen.

Die fertigen, goldbraun gebackenen, wunderbar knusprigen Backhendel auf einer großen, mit weißem Papier ausgelegten Platte anrichten, die Innereien rundherum legen, alles mit der gebackenen Petersilie bestreuen und mit den Zitronenschnitzen garniert servieren. Dazu isst man einen Salat (z.B. Erdäpfelsalat, Mayonnaisesalat oder Grüner Salat).

Tip: Original wäre es pro Person ein junges Huhn zu berechnen, was heute in der Gastronomie aber nur mehr höchst selten der Fall ist – ein Refugium für derartigen Backhendlschmaus ist z.B. das Gasthaus Renner, wo man noch ein ganzes Junghuhn pro Portion aufischt.

Wiener Eierspeis'

Pro Person **2–3 Eier** verquirlen und leicht salzen, evtl. auch pfeffern. Einen guten Esslöffel **Butter** oder **Schmalz** in einer Pfanne erhitzen, das versprudelte Ei hineinlaufen lassen und unter ständigem Rühren mit einem Löffel so lange rösten, bis das Ei nahezu geronnen ist.

Diese Grundeierspeis kann mit Schnittlauchröllchen serviert oder mit Sardellen, Flusskrebsschwänzen, gekochten Spargelspitzen, in Butter gedünsteten Champignons, fein gehacktem Schinken, abgebratenen Wurstscheiben und vielem mehr abgewandelt werden.

Besonders beliebt ist die sogenannte Grammel-Eierspeis, wobei die Eierspeis evtl. auf einer gut gebutterten Scheibe gebähtem Bauernbrot angerichtet wird, bevor man sie mit reichlich trocken gerösteten Grammeln bestreut serviert.

Wiener Gulaschsuppe

300 g **Zwiebeln** in feine Ringe schneiden, danach in gut 50 g **Schweineschmalz** goldgelb anrösten. Mit einem großen Esslöffel pikantem **Paprikapulver** stauben und sofort mit zwei, drei Spritzern **Essig** ablöschen.

500 g klein gewürfelten **Wadschunken** (Rindfleisch von der vorderen Wade) samt seinem Fett und Leim dazugeben. Nunmehr noch

gute 1,5 Liter Wasser (oder Knochenbrühe) angießen, dann mit **Salz**, **Pfeffer**, **Kümmel** und **Majoran** würzen. Wenn das Fleisch nahezu weich geworden ist, kommen 250 g geschälte, kleingewürfelte **Erdäpfel** hinzu und werden ebenfalls weich gekocht.

Die fertige Suppe kann mit in Schmalz angerösteten **Mehl** (ca. 50 g) gebunden werden; auch wird sie zuweilen mit in Schmalz kurz abgeröstetem Paprikapulver und/oder Paradeismark nachgefärbt.

Wiener Hering-Salat

6 große Salzheringe
1 kg Erdäpfel
1–2 fein gehackte Zwiebeln
125–150 ml gutes Pflanzenöl
250–300 ml Sauerrahm
etwas Rindsuppe
50–75 g Kapern
Estragonessig
einige Lorbeerblätter
Salz, Pfeffer

Die Heringe zunächst 12 bis 15 Stunden wässern, dann ggfs. entschuppen, längs halbieren und entgräten. Danach die Fische in 1 cm lange Stücke schneiden. Kartoffeln (vorzugsweise Kipfler) in Salzwasser kochen, schälen und in Scheiben schneiden. Aus 3–4 El Einweichwasser von den Heringen, etwas Rindsuppe, dem Sauerrahm, Öl, Essig, feingehackten Zwiebeln sowie Kapern eine Marinade bereiten, die mit Salz und Pfeffer kräftig gewürzt wird (man kann auch etwas Worcestersauce dazu geben).

Heringe mit den Erdäpfeln in einer irdenen Form vermengen und mit der Marinade überziehen (Erdäpfeln und Heringe müssen vollständig von der Sauce bedeckt sein!). Lorbeerblätter unterheben und mindestens 12 Stunden (über Nacht) im Kühlschrank durchziehen lassen.

Tip: Heute wird der Salat statt mit Heringen meist mit dem milderen Matjes zubereitet

Wiener Prater Stelze

Stelzen in Salzwasser mit reichlichst **Knoblauch**, **Zwiebel**, **Kümmel** und **Lorbeer** fast gar kochen, danach herausnehmen, abkühlen lassen und die Schwarte rundherum schröpfen. Die Stelze dann mit sehr viel zerdrücktem Knoblauch, Kümmel und Salz einreiben, in eine gefettete Bratreine setzen und im Ofen knusprig braten – oder auch grillen. Während des Bratens/Grillens immer wieder mit Fett übergießen. Zum Schluss die Schwarte bei guter Hitze überkrusten lassen.

Wiener Saftgulasch

Zutaten:

2,5 kg Wadschinken grobwürfelig geschnitten
1,5–2 kg Zwiebeln
6–8 zerdrückte Knoblauchzehen
2–3 El Paradeismark
500 g Schmalz (in alten Rezepten wird noch viel mehr Schmalz angegeben)
2–3 El Paprikapulver edelsüß
2 El Gulaschgewürz (feinst gehackte Mischung aus Majoran, Kümmel, etwas abgeriebener Zitronenschale)
Salz

Die Zwiebeln fein nudelig schneiden und im heißen Schmalz unter Rühren auf großer Flamme rösten, bis sie zwar goldgelb, nicht aber

braun sind (von der Farbe der Zwiebeln hängt später die Farbe des Saftes ab). Dann mit Paprika stauben, diesen nur 2–3 Sekunden durchschwitzen (er würde sonst bitter werden), dann den Wadschinken dazugeben und mit Salz, Knoblauch, Paradeismark sowie der Gewürzmischung würzen. Im offenen Topf schmoren, bis das Fleisch kernig-weich ist, dabei ab und an umrühren. Das Gulasch sollte eine schöne rotbraune Farbe erhalten haben. Wenn das Fleisch noch zu zäh ist, wird etwas Wasser angegossen, aber nur so viel, wie zum Weichdünsten notwendig ist. Nach dem Dünsten gerade so viel Wasser, Rindsuppe oder Brühe angießen, dass man einen molligen Saft hat, der knapp gleich hoch dem Fleisch steht. Das Gulasch weich dünsten und mit Semmeln, Nockerln oder Erdäpfeln auftischen.

Fiaker-Gulasch

Ein fertig zubereitetes Saftgulasch wird zusammen mit einem Spiegelei, Salz- oder Gewürzgurken, in Schmalz knusprig gebratenen Wiener Würstchen und einem Semmelknödel (manchmal auch mit Erdäpfeln) serviert. Dazu gab es früher traditionell einen Reschen (ein einfacher Schankwein) und ein schönes Stamperl Schnaps.

Wiener Schnitzel

Für 4 Portionen nehme man 1–1,2 kg Kalbschnitzel aus Nuss oder Schale, 4 Eier (von hoffentlich glücklichen Hühnern), Mehl, gute Semmelbrösel (wenn es geht, selbst gemahlene von echten Semmeln), reichlich Schweineschmalz, Salz

Die aus der Kalbsnuss oder –Schale knapp fingerdick(!) geschnittenen Schnitzel werden nicht geklopft, sondern sanft plattiert und anschließend leicht gesalzen.

Ganz perfekt wäre es, das Fleisch in 0,7cm dicke Scheiben zu schneiden, die dann nicht mehr geklopft werden, sondern nur mit der Mes-

serspitze zart eingeritzt werden, damit sich das Fleisch beim Backen nicht zusammenziehen kann. Vollendet wäre es, diesen Schnitt als »Schmetterlingsschnitt« zustande zu bringen, was bedeutet, dass die erste Tranche nicht vollends vom Fleischstück abgetrennt wird, sondern erst die zweite. Die zwei zusammenhängenden Fleischteile werden aufgeklappt, wodurch man ein doppeltes Schnitzel von rund 220 bis 250 g erhält (welches sich übrigens auch für Cordon bleu gut eignet).

In drei tiefen Tellern oder Schüsseln bereitet man sich nun separat das Mehl, die mit einer Gabel leicht versprudelten Eier sowie die Semmelbröseln vor. Währenddessen reichlich Schweineschmalz in einer ausreichend großen Pfanne erhitzen – und zwar so viel, dass das Schnitzel schwimmen kann.

Nun das erste Schnitzel nehmen und in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen und im versprudelten Ei rundherum anfeuchten. Mit einer Gabel herausheben und in die Semmelbröseln tauchen. Sorgfältig panieren, die Bröseln aber nicht zu fest andrücken!

Das Schnitzel möglichst rasch ins Fettbad tauchen und unter sanftem Wiegen – das Schnitzel sollte in Bewegung bleiben – ausbacken. Dabei darf weder mit einer Gabel in das Fleisch gestochen werden, noch darf das Schnitzel den Pfannenrand oder ein zweites Schnitzel berühren. Wenn die Unterseite goldbraun gebacken ist, wird mit Hilfe zweier Holzlöffel gewendet und auch die zweite Seite goldbraun gebacken. Die Hitze darf während des gesamten Vorganges niemals zu hoch steigen, sonst verbrennt die Panier oder das Fleisch wird nicht richtig gar.

Wenn man richtig gearbeitet hat, so wird man nun das erste goldbraun gebackene Kunstwerk aus der Pfanne heben können, welches man zunächst auf einem Gitter abtropfen lässt, danach mit Küchenkrepp oder Löschpapier abtupft. Das Schnitzel seiner Bestimmung zuführen.

Für das nächste Exemplar sollte man als erstes das Schmalz wechseln. Jedes Schnitzel sollte nur im eigenen Backschmalz ausgebacken werden! Als Beilagen eignen sich genau genommen eigentlich nur Erdäpfelsalat, Mayonnaisesalat oder Grüner Salat – dazu kommt die sogenannte »Wiener Garnitur«, welche aus einem Zitronenschnitt, kurz im Schmalz frittiertes Petersilie und einer mit einer Sardelle umwickelten Kaper besteht.

Tipp: Ein richtiger Wiener Schnitzel soll nach dem Ausbacken sogar auf Fließpapier gelegt werden, um es völlig trocken zu machen. Man sagt, dass man sich – wenn ein Schnitzel richtig gebacken sei – darauf setzen könne, ohne dass die Hose Flecken bekomme.

Manche geben einen Schuss Milch und/oder einen Schuss Obers ins Ei. Das ist zwar nicht original, aber die Panier schmeckt ausgezeichnet. Wasser hingegen ist nicht geeignet, weil die Panier dadurch hart wird.

Das Kalbswienerschnitzel gilt heute als original, weil es auf der Kaiserlichen Tafel serviert wurde. Viel authentischer hingegen ist es, das Wiener Schnitzel aus Schweinefleisch zuzubereiten (hier eignen sich neben Nuss und Schale auch Karree und andere Fleischteile wie die Fledermaus (ein besonders saftiges Stück vom Kreuzbein).

Daneben gibt es in Wien die sogenannten Surschnitzel, für welche das Fleisch zuvor in einer Pökellake mit Gewürzen nach Belieben (z.B. Knoblauch, Lorbeer, Wacholder, Piment etc.) gesurt wird. Danach paniert man es wie gewohnt und bäckt es in heißem Schmalz aus.

Variante: Manche Wiener mögen es, wenn man nach dem Wenden des Schnitzels ein Stück Butter zum Schmalz gibt, was der Panier einem angenehmen, leicht nussigen Geschmack verleiht. Natürlich muss auch hier bei jedem Schnitzel das Schmalz/Buttergemisch gewechselt werden. Man kann seine Schnitzel aber auch in Butterschmalz ausbacken.

Wiener Erdäpfelsalat

1 kg Salat-Erdäpfel (vorzugsweise Siglinde oder Kipfler) werden in der Schale in Salzwasser weich gekocht. Zwischenzeitlich 2 rote Zwiebeln fein hacken und in eine Schüssel füllen. Erdäpfeln warm schälen und in Scheiben schneiden, zu den Zwiebeln in die Schüssel geben, salzen und mit Distel-, Raps- oder Sonnenblumenöl sowie einer nicht zu sauren Marinade aus mit Wasser verdünntem Hesperidenessig und Zucker übergießen. Alles vermischen und gut 60 Minuten marinieren lassen.

Tipp: Der Erdäpfelsalat kann mit Pfeffer, Senf oder gehackten Kräutern verfeinert werden. In alten Rezepturen wurde der Erdäpfelsalat auch mit Sardellen, Essig- und sogar Salzgurken geschmacklich abgewandelt

Zwiebelrostbraten

Der traditionelle gedünstete Zwiebelrostbraten

Zutaten:

4 Scheiben Rostbraten (jeweils ca. 200–250 g schwer)

4–5 große Zwiebeln in Ringe geschnitten

Mehl zum Wenden

2–4 Schöpfer kräftige Rindsuppe

1–2 El Schmalz oder Butterschmalz

Pfeffer aus der Mühle

Salz

Das Fleisch klopfen, an den Rändern leicht einschneiden, salzen und in Mehl wenden. In einer großen Kasserolle das Fett erhitzen und das Fleisch auf zwei Partien darin beidseitig scharf anbraten. Angebratenes Fleisch aus der Pfanne heben und warm stellen.

Die in Ringe geschnittenen Zwiebeln im Bratfett 15 bis 20 Minuten auf kleiner Flamme rösten, dann das Fleisch zu den Zwiebeln geben, kurz darin ziehen lassen, dann mit 1 bis 2 Tl Mehl stauben. Alles mit 2 Schöpfern Suppe ablöschen und bei milder Hitze etwa 1,5 Stunden sanft weich dünsten lassen. Zum Schluss mit Pfeffer aus der Mühle und Salz abschmecken – wer mag, rührt auch etwas Senf in die Sauce. Mit Bratkartoffeln und Salzgurke auftragen.

Die moderne Version

Zutaten:

pro Person 1 Stück Rostbraten 220–250g schwer
Mehl zum Wenden
2 große Zwiebeln in Ringe geschnitten
Fett zum Ausbacken und Braten
kräftige Rindsuppe
Butter
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Die Rostbraten klopfen, am Rande mehrmals einschneiden, leicht salzen und pfeffern. Rostbraten in Mehl wenden, dann beidseitig in heißem Fett braten; er sollte innen rosa bleiben. Fertig gebratenes Fleisch warm stellen.

Im Bratenrückstand einen Ei Butter schmelzen, 1–2 Zwiebel darin rösten bis die Zwiebelringe hellbraun sind, dann mit Mehl stauben und mit Rindsuppe aufgegossen fertig kochen; Sauce abschmecken (ich gebe gern noch etwas zerdrückten Knoblauch und einen Hauch Thymian dazu).

Zwischenzeitlich die restlichen Zwiebelringe leicht in Mehl wenden und entweder in reichlich Fett goldbraun rösten oder auch frittieren – danach abtropfen lassen und salzen.

Zwiebelrostbraten auf Tellern verteilen, Saft angießen und mit den gerösteten Zwiebelringen garnieren; Pfeffer darüber mahlen. Dazu isst man traditionell Essiggurken und Bratkartoffeln.

Tip: Gut schmeckt der Rostbraten auch, wenn man mit braunem Fond statt mit Rindsuppe ablöscht.

Alt Wiener Apfelstrudel

Zutaten:

für 1 Portion Strudelteig:
250 g sehr trockenes Mehl (es gibt in Österreich und Ungarn ein eigenes Strudelmehl)
20 g Schmalz oder Öl
1 Ei
125 ml lauwarmes Wasser
Salz

für die Füllung:

1,5 kg Äpfel (vorzugsweise die sogenannten Strudler)
125 g Semmelbröseln, 75–100g Butter, 100g Rosinen,
75g geriebene Walnuskerne, Zimt, fein geriebene Muskatblüte,
ca. 100g Zucker

Außerdem: zerlassene Butter zum Bestreichen des Strudels,
Staubzucker zum Bestauben

Vorbereitung Strudelteig:

Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, in die Mitte eine Grube machen und in diese das Ei, etwas Salz und das in warmen Wasser aufgelöste Schmalz (bzw. Wasser mit Öl) geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig so lange bearbeiten, bis der Teig ganz glatt ist. Danach den Teig in eine Schüssel mit Öl legen, zudecken und 30–45 Minuten rasten lassen. Den Teig nochmals durchkneten.

Einen Arbeitstisch mit einem sauberen Tischtuch bedecken, dieses bemehlen und den Teig in der Mitte auswalken. Danach kommt der schwierige Teil: Der Teig wird mit etwas zerlassener Butter oder Schmalz bestrichen und über den Handrücken zum Tischrand hin ausgezogen bis er so dünn ist, dass man eine Zeitung durch ihn lesen könnte. Der dickbreitige Rand wird abgeschnitten.

Die Semmelbröseln in reichlich Butter hellbraun rösten, die Äpfel schälen, entkernen und mit Zucker, Zimt sowie etwas fein gemahlener Muskatblüte würzen.

Den möglichst dünn ausgezogenen Strudelteig auf zwei Dritteln seiner Fläche mit den angerösteten Semmelbröseln bestreichen. Die vorbereiteten Äpfel auf den Semmelbröseln verteilen, mit Rosinen,

gehackten Nüssen und noch etwas Zucker bestreuen, danach das freigelassene Drittel mit zerlassener Butter bestreichen.

Mit Hilfe des Tischtuches den Strudel zum frei gelassenen Drittel hin aufrollen und mit der Nahtseite nach unten auf ein gut gebutertes Backblech legen. Den Strudel großzügig mit zerlassener Butter bestreichen, danach im vorgeheizten Backofen bei 160 bis 190 Grad 35 bis 40 Minuten goldbraun backen. Fertigen Apfelstrudel mit Staubzucker bestäuben und am besten ofenwarm genießen.

Tipp: 250 ml leicht geschlagenes Obers mit etwas Zimt und Zucker abrühren und dieses Gemisch auf die Äpfel streichen. Statt Obers kann man auch Sauerrahm nehmen. In beiden Fällen wird der Apfelstrudel molliger und gehaltvoller.

Gut schmecken auch andere Fruchtfüllungen, so z.B. Kirschen (mit etwas mehr Semmelbröseln), blättrig geschnittene Birnen, halbierte und entkernte Zwetschken oder Weintrauben.

Böhmische Buchteln

Zutaten:

200–300 ml Milch

80 g Zucker

30 g Hefe

500 g griffiges Mehl (Type 550)

1/2 Tl Salz

100 g Butter

2 Eidotter

Butter für die Form und zum Bestreichen

für die Fülle: 500–600 g Mohnfüllung, Vanillezucker zum Bestreuen

Eine halbe Tasse lauwarme Milch mit einem Teelöffel Zucker, der zerbröckelten Hefe und einem Esslöffel Mehl vermischen. Diesen Vorteig aufgehen lassen.

Mehl und Salz in eine Schüssel geben, den restlichen Zucker, die flüssige, abgekühlte Butter sowie den Vorteig hinzugeben und mit der restlichen lauwarmen Milch und den Eidottern einen geschmeidigen Teig zubereiten. Gut durchkneten, mit Mehl bestäuben, zudecken und ca. 35 bis 40 Minuten locker eingelegt aufgehen lassen. Aus dem aufgegangenen Teig mit einem Esslöffel gleich große Stücke ausstechen, daraus flache Scheiben formen und darauf je einen Teelöffel Fülle geben (oder den Teig zu einer Platte ausrollen, in gleichgroße Quadrate schneiden, darauf die Fülle verteilen), die Scheiben oder Quadrate zu länglichen Buchteln zusammenwickeln und gut verschließen.

Die Buchteln in eine gut ausgefettete Bratform nebeneinander legen und jedes Stück von allen Seiten mit Ausnahme der Oberfläche reichlich mit zerlassener Butter bestreichen, damit sie beim Backen nicht zusammenkleben. Die Buchteln 15 bis 20 Minuten aufgehen lassen, dann auch die Oberfläche mit Fett bestreichen und im Backofen bei 190° C 20 bis 30 Minuten backen.

Die fertigen Buchteln etwas abkühlen lassen, aus der Form stürzen und mit Vanillezucker bestreuen.

Mohnfüllung

Zutaten:

150 g Mohn

250 ml Milch

2–3 El Zucker

1 Vanilleschote

Zimt

1 Messerspitze Gewürznelkenpulver

1–2 El gemahlene Mandeln oder Walnüsse

eventuell einige Biskotten (Löffelbiskuits) oder Lebkuchen

Den gemahlene Mohn, die Milch und den Zucker etwa eine Viertelstunde kochen. In die ausgekühlte Masse das ausgekratzte Mark der Vanilleschote, die Gewürze sowie die Mandeln oder Walnüsse einrühren. Ist die Fülle zu dünn, mit die Biskotten oder Lebkuchen zerkrümeln und damit die Masse binden.

Giraffenreis/Milchreis mit Schaum

Zutaten:

750 ml Vollmilch
150 g Rundkornreis
Zucker nach Geschmack und Belieben
1–2 Vanilleschoten
Salz
für den Schaum:
4 Eiklar
4 El Marillen- oder Erdbeermarmelade
Staubzucker
außerdem: Butter für die Form

Milch auf den Herd stellen, leicht salzen, nach Geschmack zuckern und darin den Reis mit der halbierten und ausgekratzten Vanille (Mark selbstverständlich dazugeben) sehr weich und dick kochen. Man gibt den warmen Reis danach in eine gut gebutterte Auflaufform.

Eiklar zu sehr steifem Schnee schlagen und mit der Marmelade vermischen, nach Geschmack noch etwas zuckern und die Mischung auf den Reis häufen. Den Schaum noch mit Staubzucker bestreuen und alles 10 Minuten bei mäßiger Hitze in der Röhre backen.

Kaisergugelhupf

Zutaten:

280 g Butter
280 g Mehl
14 Eier
125 ml Obers
20 g Germ
12 gestiftelte oder halbierte Mandeln

echter Vanillezucker

Salz

außerdem: Butter und Bröseln für die Form

Die Butter muss sehr flaumig abgerührt werden. Die Eier trennen, die 14 Dotter mit 3 Esslöffeln Vanillezucker, 4 El lauwarmen Obers und der Germ werden mit einer Prise Salz in einer separaten Schüssel ebenfalls abgerührt. Eiermasse mit dem Butterabtrieb gut vermischen.

Aus 7 bis 8 Eiweißen einen festen Schnee bereiten und diesen vorsichtig portionsweise zusammen mit dem Mehl in die Buttermischung einarbeiten. Eine große Gugelhupfform dick mit Butter einfetten, mit wenig Semmelbröseln ausstreuen und den Boden mit den Mandeln auslegen.

Die Gugelhupfform zur Hälfte mit dem Teig befüllen, diesen langsam aufgehen lassen und bei nicht all zu großer Hitze im Rohr langsam (etwa 1 Stunde) backen. Nach dem Stürzen wird der Gugelhupf sofort mit Vanille- oder Staubzucker bestreut.

Tip: In modernen Rezepten wird der Kaisergugelhupf oft mit wesentlich weniger Butter und Eiern hergestellt, dafür aber mit Rosinen, Schokostückchen und Zitronat/Orangeat verfeinert – nicht original, aber auch sehr schmackhaft

In Wien wird zum Gugelhupf entweder eine Melange oder ein sogenannter Häferlkaffee serviert.

Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster

Zutaten:

150 g Mehl
75 g Zucker
5–6 Eier
125–150 ml Milch

75 g Butter

Prise Salz

außerdem: ein paar Rosinen, Zucker und Butter zum karamellisieren

Aus dem Mehl, der Milch, dem Zucker, den Dottern und einer Prise Salz wird ein relativ flüssiger Teig gerührt. Eiklar zu steifem Schnee schlagen und leicht unter den Teig mischen.

Eine ofenfeste Bratpfanne wird mit der Butter gut ausgeschmiert, der Teig hineingegossen und auf dem Herd kurz angebacken – wer mag, streut ein paar Rosinen in den Teig. Den Kaiserschmarren backen lassen, bis er auf der Unterseite schön gebräunt ist und man ihn problemlos wenden kann.

Danach kommt die Pfanne in die Röhre, wo man den Kaiserschmarren backen lässt, bis er durchgegart und schön goldbraun gefärbt ist. Den Kaiserschmarren aus dem Ofen nehmen und mit zwei Gabeln zerreißen. Pfanne auf den Herd stellen, Schmarren zu einer Seite schieben und auf der freigewordenen Stelle Butter schmelzen und den Zucker darin karamellisieren lassen. Kaiserschmarren mit dem Zuckerkaramell vermischen und auf Tellern angerichtet mit Staubzucker bestreuen. Je nach Wunsch mit Zwetschkenröster, Apfelmus oder Preiselbeeren auftischen.

Zwetschkenröster

Zutaten:

1 kg Zwetschken

200 g Zucker

2 Zimtstangen

einige Nelken

Saft und Schale einer unbehandelten Zitrone

Die Zwetschken gut reinigen, halbieren und die Kerne entfernen. Nelken in ein Gewürzsäckchen binden und gemeinsam mit Zimtstangen, Zucker, Zitronensaft und -schale in gut 125 ml Wasser aufkochen. Die Zwetschken dazu geben und darin garen, bis sie nach

etwa 20 bis 30 Minuten weich sind. Zimtstangen und Gewürzsäckchen entfernen, danach den Röster kalt stellen.

Kipferlkoch

Zutaten:

80 g Butter

80 g Zucker

5 Dotter

3 Eiklar

4 zu Semmelbröseln gemahlene mürbe Kipferln

1 Löffel Rum

für den Überguss:

250 ml Rotwein

100 g Zucker

abgeriebene Zitronenschale

1–2 Nelken

1 Stück Zimtrinde

außerdem: Butter und Semmelbröseln für die Form

Die Butter wird mit dem Zucker sehr flaumig abgetrieben, die 5 Dotter eingearbeitet. Kipferl-Brösel mit Rum befeuchten, danach gleichzeitig mit dem Eischnee einarbeiten. Alles in eine mit Butter ausgestrichene und mit Semmelbröseln ausgestreute Form füllen und im Dunst (Wasserbad) kochen.

Für den Überguss wird der Rotwein mit dem Zucker, der Zitronenschale sowie den Gewürzen aufgekocht, durchgeseiht und bei Tisch über die aus der Form gestürzten Aufläufe gegossen.

Millirahmstrudel (Milchrahmstrudel)

Zutaten:

250 g Strudelteig (selbst hergestellt oder Fertigprodukt)

für die Fülle:

10 altbackene Semmeln
250 ml Milch
100 g Butter
125 g Staubzucker
100 g passierter Topfen
Vanille
abgeriebene Zitronenschale
5 Eidotter
125 ml Sauerrahm
5 Eiklar
40 g Kristallzucker
80–100g Rosinen

für den Überguss:

500 ml Milch
50–75 g Zucker
1 Ei

für die Vanillecremesauce:

500 ml Milch
Mark von 2–3 Vanilleschoten
125 g Zucker
20 g Cremepulver oder Maizena (es kann auch Puddingpulver verwendet werden)
3 Eidotter
60 ml Obers

außerdem: Butter zum Bestreichen und für die Form

Für die Fülle zuerst einmal die Semmeln entrinden, kleinwürfelig schneiden und mit Milch befeuchten. Danach Butter mit Staubzucker, Eidotter, passierten Topfen, Vanille sowie abgeriebener Zitronenschale sehr schaumig rühren, nach und nach den Sauerrahm und

die Semmelwürfel unter die Masse heben, letztlich das Eiklar mit dem Kristallzucker zu steifem Schnee schlagen und ebenfalls locker unter die Masse heben.

Den Strudelteig auf einem bemehlten Tuch ausziehen, zwei Drittel davon mit der Füllmasse belegen, das restliche Drittel mit zerlassener Butter bepinseln. Rosinen auf der Füllung verteilen, evtl. vorhandene Teigblätter abschneiden und zu einem Strudel zusammenrollen. Eine Auflaufform gut ausbuttern, dann den Strudel hinein legen.

Für den Überguss die Milch mit Zucker und Ei verquirlen, zunächst nur ein Drittel davon über den Strudel in die Auflaufform gießen. Strudel in den auf 180 bis 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben und 45 Minuten backen, währenddessen immer wieder mit der Zuckermilch begießen – der Milchrahmstrudel wird mehr gekocht, als gebacken. Den fertigen Strudel warm mit Vanillesauce servieren.

Für die Vanillesauce zwei Drittel der Milch mit Vanille aufkochen, dann die restliche Milch mit Zucker und Stärke glatt rühren und mit der Schneerute unter ständigem Schlagen in die kochende Milch einrühren und einmal aufkochen lassen; Sauce vom Herd ziehen, Obers mit Eidotter vermischen und die Sauce damit legieren.

Mohntorte

Zutaten:

160 g Butter
200 g Staubzucker
6 Eier (in Dotter und Eiweiße getrennt)
250 g gemahlener Mohn
etwas Rotwein oder Rum
50 g Semmelbrösel
Butter und Brösel für die Form

Aus Butter, Staubzucker und Eidottern einen Abtrieb rühren. Gemahlene Mohn mit Rotwein (oder auch mit etwas Rum) einarbeiten. Schließlich Semmelbrösel und die zu steifem Schnee geschla-

genen Eiweiße (in drei Portionen aufgeteilt) unterheben und den Teig in eine gut gebutterte und mit Bröseln ausgestreute Kuchenform (Durchmesser ca. 20 cm) füllen. Bei 200 Grad 1 Stunde backen, auf einem Gitter auskühlen lassen und nach Belieben glasieren.

Mohr im Hemd

Zutaten:

90 g Butter
40 g Staubzucker
3 Dotter
60 g Schokolade
1,5 entrindete und in Milch eingeweichte Semmeln ausgedrückt und passiert
60 g geriebene Nüsse
50 g Semmelbröseln
3 Eiklar zu steifem Schnee geschlagen
50 g Kristallzucker

für die Schokoladesauce:

250 g Schokolade
200 g Zucker
250 ml Wasser
4 cl Kognak
Obers

außerdem: Butter und Staubzucker für die Puddingform, Schlagobers

Butter und Zucker sehr schaumig abtreiben, mit den Dottern, der geschmolzenen und leicht überkühlten Schokolade, den passierten Semmeln, den Nüssen und letztlich mit den Bröseln vermischen. Zum Schluss den mit Kristallzucker vermischten Eischnee unter die Masse ziehen, alles in eine eingefettete und mit Staubzucker ausge-

streute Puddingform dreiviertelhoch einfüllen, danach im Wasserbad nicht ganz zugedeckt etwa 35 Minuten leicht kochen.

Zwischenzeitlich Schokolade mit Wasser und Zucker aufkochen, dann unter Rühren zu einer saucigen Konsistenz verkochen, mit etwas Obers und Kognak abschmecken.

Den fertigen Pudding beim Anrichten mit der Schokoladesauce überziehen und mit Schlagobers verziert servieren.

Palatschinken

Zutaten:

250 g Mehl
6 Eier
80 g Zucker
500 ml Milch
Prise Salz

Aus allen Zutaten wird ein dünner, glatter Teig gerührt, den man 30 Minuten rasten lässt, damit das Mehl die Spannung verliert. Nach der Rastzeit den Teig regulieren, je nach Beschaffenheit des Mehls muss evtl. noch ein wenig Milch hinzugegeben werden.

Etwas Butter in einem Töpfchen erhitzen, aber nur flüssig werden lassen – mehr nicht. Eine geeignete Omelettpfanne wird mit der flüssigen Butter ausgepinselt. Wenn diese sehr heiß ist, kommt etwas vom Teig hinein, dreht die Pfanne in der Luft, damit sich der Teig gleichmäßig verteilt und lässt die Palatschinken auf einer Seite lichtgelb backen. Danach wird mittels einer Palette oder Schupfens gewendet und auch die zweite Seite gebacken. Das Feuer darf während des ganzen Vorgangs nicht zu heiß sein, damit die Palatschinken nicht zu braun werden. Fertige Palatschinken auf einen Teller gleiten lassen und bis zur weiteren Verwendung warm stellen.

Häufige Füllungen:

Marmeladepalatschinken: Mit einer beliebigen Marmelade bestrichene Palatschinken werden mit Schlagobers garniert.

Marillenpalatschinken: Mit Marillenmarmelade bestrichene Palatschinken werden zusammengerollt und entweder mit Marillenröster (siehe Rezept) oder mit frischen, halbierten und entsteinten Marillen serviert; gestiftelte Mandeln und Schlagobersgarnitur.

Nusspalatschinken: Geriebene Nüsse, Zucker und in Rum eingeweichte Rosinen werden als Fülle verwendet.

Schokoladepalatschinken: Fein geriebene Schokolade (ich nehme eine Zartbitterkuvertüre) wird auf die noch warmen Palatschinken gestreut, diese einrollen, zuckern und mit Schlagobers garniert auf-tischen.

Eispalatschinken: Mit Fruchtsalat und Vanilleeis gefüllte Palatschinken, Schlagobers.

Powidltascherln

Zutaten:

Für den Teig:

600 g Erdäpfel

250 g Mehl griffig

1 Ei

Mohn

Staubzucker

Butter

für die Fülle:

120 g Powidl

60 g Zucker

Zimt

1 El Rum

Zitronenschale

Erdäpfel in kleine Stücke schneiden und im Salzwasser weich kochen. Die heißen Erdäpfel passieren, mit Mehl und Ei vermengen und zu Teig verarbeiten.

Für die Fülle alle Zutaten vermengen, abschmecken.

Erdäpfelteig ca. 6 mm dick ausrollen, in Quadrate schneiden und in der Mitte den Powidl platzieren. Mit einem zweiten Teigstück zu-decken und die Ränder fest andrücken. In Salzwasser 5 Minuten kochen. Powidltascherln herausnehmen, in gemahlenem Mohn wälzen, mit Staubzucker bestreuen und mit reichlich brauner Butter übergossen auf-tischen.

Sachertorte (nach Hausfrauen-Art)

Zutaten für die Torte:

160 g Schokolade

160 g Butter

160 g Staubzucker

160 g Mehl

6 Eier

Außerdem: Butter für die Form, Mehl zum Stauben, Marillenmarmelade für die Füllung

Für die Glasur:

200 g Kochschokolade

120 g Butter

Die Schokolade in einem Heferl im Rohr weich werden lassen. In der Zwischenzeit die Butter gut abtreiben, danach die weiche Schokolade in diese einarbeiten und rühren, bis alles kalt ist. Darauf werden Zucker, Mehl und die 6 Eidotter untergehoben. Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und auf drei Portionen locker unter die Masse heben.

Eine Tortenform mit Butter ausschmieren, mit Mehl stauben und den Teig einfüllen. Die Torte bei ca. 180 Grad 1 Stunde backen.

Tortenreifen entfernen und die Torte auf einem Gitter auskühlen lassen. Die Torte halbieren, Deckel gerade schneiden und die Tortenhälften mit kochend heißer Marillenmarmelade bestreichen. Die Tortenhälften zusammensetzen und erkalten lassen.

Für die Glasur die Kochschokolade im Wasserbad erwärmen, mit der Butter glatt verrühren und mit einer Palette rasch rundherum auf der Torte verstreichen.

Wiener Mohnnudeln

Zutaten:

500 g mehligkochende Erdäpfel

150 g griffiges Mehl

1 Ei

1 El Maizena (oder anderes Stärkemehl)

Prise Salz

außerdem: 4 El Butter, reichlich gemahlener Mohn, Staubzucker

Die Erdäpfel in der Schale kochen und am besten über Nacht auskühlen lassen. Erdäpfel schälen, passieren und in einer Schüssel mit den übrigen Zutaten zu einem Teig verkneten; nicht zu lange!

Den fertigen Teig vierteln, daraus daumengroße Teilchen schneiden und diese auf einem bemehlten Brett mit den Handflächen zu bauchigen, an den Enden spitz zulaufenden Nudeln wuzeln. Diese in Salzwasser einige Minuten ziehen lassen, wenn sie an der Oberfläche schwimmen, sind sie fertig.

Nudeln aus dem Wasser heben, kurz abtropfen lassen, danach mit reichlich zerlassener Butter, geriebenem Mohn und Staubzucker bestäubt servieren.

Glossar

Anschlampen – völlern

Antschechert – betrunken

Ausstallieren – ausrichten

Babö – Wirbel/Lärm

Bauernschnatterer – Eintopfgericht aus Bohnen und Speck

Beisl – kleines, einfaches Wirtshaus (Eckkneipe)

Beugel – kipferlartig gebogene Wiener Mehlspeise

Blunzen – Blutwurst

Blunz'n-Radln – Blutwurstscheiben

Bratenrock – schöner Anzug/Frack

Bratfettnbrot – Brotscheibe mit Bratfett vom Schweinsbraten bestrichen

Bochanes – Panierte und in Fett ausgebackene Speisen (Wiener Schnitzel, Backhendel etc.)

Brotscherzerl/Brotscherzl – Endstück vom Brotlaib

Burenwurst – einfache Wiener Wurstsorte

Cervelade – Wurstsorte

Dalken – Böhmisches Mehlspeise

Drüberstraher – schnelles Achterl vorm nach Hause gehen

Dürre (als Gericht) – einfache Wurstsorte

Erdäpfelsterz – in der Pfanne sterzartig zubereitete Kartoffeln

Extrawurst (als Brühwurstsorte) – traditionelle Wiener Wurstsorte (ähnlich Lyoner, Fleischwurst etc.)

Faschiert – gehackt oder durch den Wolf gedreht (Faschiertes: Hackfleisch)

Fledermaus (als Gericht) – spezielles Fleischstück vom Kreuzbein des Schweins

Gebrockt – zerpfückt

Gemsal – gemischter Salat

Gfrett – ärgerliches Problem

Gigara – Pferd

Goder – Backe und Doppelkinn

Grammel – Griebe

Greißler – kleiner Kaufmann
Greißlerei – kleiner Kaufmannsladen
Gustig – appetitlich
Hasse – eine heiße Burenwurst
Karfiol – Blumenkohl
Koch (als Auflauf) – sterzartiges Gericht (meist aus Getreideprodukten)
Kolatschen – böhmische Mehlspeise aus Plunderteig
Körbergeld – Trinkgeld/Restgeld
Kren – Meerrettich
Liptauer – slowakischer Brotaufstrich aus Schafsfrischkäse
Liwanzen – böhmische Mehlspeise
Pantscherl – erotische Liebele
Paprizieren – mit Paprika würzen
Powidl – Zwetschgenmus (nicht aus Pflaumen)
Powidltatschkerln – Mit Zwetschgenmus gefüllte Teigtaschen
1er Panier – schöne Ausgehkleidung
Resch – herb-säuerlich
Rohscheiben – Chips aus rohen Kartoffeln
Schlampampen – Schnecken (als Verb auch schlemmen)
Schlögel – Keule
Schöberl – unterschiedlich gewürzte biskuitartige Teigmasse (Suppeneinlage)
Schopfbraten – Schweinenacken/Schweinehals
Schwechater Hüs – Dosenbier aus der Schwechater Brauerei
Selchwaren – gepökelt und geräuchertes Fleisch
Stelzen – Haxen
Stoffade – spezielles Rindfleischgericht der Wiener Küche
Surschnitzerln – Schnitzeln aus speziell gepökeltm Fleisch (auch Geflügel)
Toback – Tabak (Kraftausdruck für etwas besonders Schwerwiegendes)
Tschecheranten – Alkoholiker
Weinstück – in Wein gegartes Fleisch (meist Pferd)