

Österreichische Spezialitäten zum 25-jährigen Jubiläum

2006



Club Frohnleiten



A - 8130 Frohnleiten

Österreichische Spezialitäten zum 25-jährigen Vereinsjubiläum 2006

Vorwort

Liebe Freunde!

Wir haben uns überlegt, dass wir euch mit einer Sammlung von Rezepten österreichischer Spezialitäten vielleicht eine kleine Freude bereiten könnten. So könnt ihr die gute österreichische Küche auch in eurem neuen Heimatland genießen und dabei an unsere schöne Heimatstadt Frohnleiten denken!

Einige Rezepte sind aus dem Buch **Gutes aus Österreichs Küchen** von **Adelheid Beyreder**, welches 1990 vom Verlag **Gräfe und Unzer, München** herausgegeben wurde.

Weitere Rezepte haben wir von vielen Freunden, Bekannten und Verwandten zusammengetragen und sie hier nochmal neu überarbeitet. Falls ihr noch mehr Rezepte sucht, findet ihr noch jede Menge im **Kochbuch** auf unserer Homepage

www.clubfrohnleiten.org

Dort findet ihr auch viele Tipps und Tricks rund um die Küche.

Wenn ihr Fragen oder Anregungen zu dieser Sonderausgabe habt, meldet euch bitte bei folgender Adresse:

Robert Pongratz, Vogelstiege 88, D - 48268 Greven
oder per e-Mail an: Webmaster@clubfrohnleiten.org

So, jetzt wünschen wir euch viel Spass beim Nachkochen und lasst nichts anbrennen!

Der Vorstand



www.clubfrohnleiten.org

CLUB FROHNLEITEN
Verein zur Förderung der
Heimatverbundenheit

A-8130 Frohnleiten

Österreichische Spezialitäten zum 25-jährigen Vereinsjubiläum 2006

Inhaltsverzeichnis

<u>Suppen</u>	Seite 3
<u>Vorspeisen und Salate</u>	Seite 10
<u>Beilagen</u>	Seite 16
<u>Fleisch, Geflügel, Fisch</u>	Seite 21
<u>Herzhafte Hausmannskost</u>	Seite 30
<u>Mehlspeisen</u>	Seite 40

Österreichische Spezialitäten zum 25-jährigen Vereinsjubiläum 2006

Suppen

Beuschelsuppe

Bohnensuppe

Brotsuppe

Frittatensuppe

Klachsuppe

Knoflsuppe

Kürbissuppe

Leberknödelsuppe

Rindsuppe mit Grießknödel

Rindsuppe mit Roggenmehlstrudel

Schwammerlsuppe

Wein- oder Mostsuppe

Wiener Erdäpfelsuppe

Beuschelsuppe

Zutaten für 4 Personen:

1/2 Kalbs- oder Schweinslunge
1/4 l Wasser
150 g Wurzelwerk
5 Pfeffer- und Neugewürzkörner
2 Lorbeerblätter
1 TL Thymian
2 EL Essig, 1 TL Salz
1/8 l saurer Rahm
1 TL Mehl, 50 g Fett
50 g fein gehackte Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
50 g Mehl

Zubereitung:

Die Lunge mit dem grob geschnittenen Wurzelwerk und den Gewürzen gar kochen. Danach absieben und nach dem Erkalten in dünne Streifen schneiden.

Den Knoblauch abziehen, fein hacken und mit Zwiebeln sowie 50 g Mehl im heißen Fett braun rösten. Dann das Kochwasser zugießen, das klein geschnittene Beuschel und Wurzelwerk einstreuen und alles gut aufkochen.

Den sauren Rahm mit 1 TL Mehl verquirlen und in der Suppe nochmals aufkochen. Am Ende wird mit Salz, Pfeffer und etwas Essig abgeschmeckt.

Bohnensuppe

Zutaten für 4 Personen:

250 g braune Bohnen
1 1/4 l Wasser
1 Lorbeerblatt
1 TL Bohnenkraut
100 g geräucherter Speck
50 g Zwiebeln, fein gehackt
2 EL Mehl
2 Knoblauchzehen
5 EL saure Sahne
1 TL Salz

Zubereitung:

Die Bohnen über Nacht im Wasser einweichen. Am nächsten Tag werden sie zusammen mit dem Lorbeerblatt sowie dem Bohnenkraut gar gekocht.

Den Speck klein würfeln und mit den Zwiebeln in einer Pfanne hellgelb rösten. Mit dem Mehl bestäuben, kurz durchrösten, zu den Bohnen geben und gut verkochen.

Die Knoblauchzehen abziehen, durch die Presse drücken, mit der sauren Sahne sowie dem Salz versprudeln und die Suppe damit würzen.

Brotsuppe

Zutaten für 4 Personen:

1 l Fleischbrühe
40 g Fett
40 g Zwiebeln, fein gewürfelt
150 g Schwarzbrot
1/8 l saure Sahne
1 Eigelb
evtl. geräucherte Wurst oder
gekochte Fleischreste
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Das Brot in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den Zwiebeln im heißen Fett anrösten. Die Fleischbrühe zugießen und alles gut aufkochen lassen.

Das Eigelb mit der sauren Sahne verquirlen und in die Suppe rühren, aber **nicht mehr kochen** und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

Eventuell mit klein geschnittener, geräucherter Wurst oder Fleischresten verfeinern.

Frittatensuppe

Zutaten für 4 Personen:

1 l Fleischbrühe
50 g Mehl
1/8 l Milch
1 EL Petersilie, frisch gehackt
1 Prise Salz
1 Ei
2 EL Butter
1 Bd. Schnittlauch

Zubereitung:

Das Mehl mit 2 EL Milch, Ei, Salz sowie Petersilie in einer Schüssel verrühren. Eventuell noch etwas Milch dazugeben, dass ein dünnflüssiger Teig entsteht. Eine Pfanne erhitzen und mit 1/2 EL Butter gleichmäßig ausfetten. Etwa ein Viertel des Teiges mit einem Schöpflöffel hineingießen. Die Pfanne dabei schwenken, damit der Teig auseinander fließen kann und den Pfannenboden dünn bedeckt. Die Palatschinken (den Pfannkuchen) bei schwacher Hitze von beiden Seiten goldgelb backen. Auf diese Weise etwa 4 Pfannkuchen zubereiten. Wenn der Teig zwischendurch zu dickflüssig wird, wieder etwas Milch unterrühren.

Die fertigen Pfannkuchen einzeln zusammenrollen. Die Rollen der Länge nach halbieren und dann in ca. 3 cm dicke Streifen schneiden. Die Fleischbrühe in der Zwischenzeit erhitzen.

Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Je eine Portion Frittaten in Suppenteller geben und mit der heißen Fleischbrühe übergießen.

Die Frittatensuppe mit dem Schnittlauch bestreut servieren.

Klachsuppe

Zutaten für 4 Personen:

1 1/4 l Wasser
2 - 3 Schweinshaxerl
etwas Schweineschwarte
2 Lorbeerblätter
1 TL Majoran
100 g gemischtes Wurzelwerk
5 Pfefferkörner
2 Knoblauchzehen
1 EL Essig, 1 EL Mehl
1 TL Salz, etwas kaltes Wasser

Zubereitung:

Das Wurzelwerk in feine Streifen schneiden. Die Schweinshaxen zusammen mit dem Wurzelwerk und den Gewürzen gar kochen. Danach die Schweinehaxen herausnehmen, das Fleisch vom Knochen lösen, klein schneiden und wieder in die Suppe geben.

Den Essig mit etwas kaltem Wasser sowie Mehl versprudeln, zur Suppe hinzufügen und kräftig aufkochen. Anschließend die Suppe nochmal abschmecken.

Knoflsuppe

Zutaten für 4 Personen:

1 l Rindfleischbrühe
6 Knoblauchzehen
40 g Schweineschmalz
40 g Zwiebeln, fein würfeln
150 g Schwarz- oder Weißbrot
1 EL Fett

Zubereitung:

Die Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Die Zwiebelwürfel mit dem Knoblauch im heißen Schmalz goldgelb rösten, die Rindfleischbrühe zugießen und kurz aufkochen lassen.

Das Brot in kleine Würfel schneiden, im Fett rösten und die Suppe mit den Brotwürfeln bestreut servieren.

Kürbissuppe

Zutaten für 4 Personen:

400 g Kürbis, 1 TL Salz
1 l Rindfleischbrühe
40 g Butter, 1 TL Mehl
50 g Zwiebeln, fein gehackt
1 EL Essig oder 1/8 l Weißwein
1 Prise Muskatnuss
1/8 l saure Sahne
1 TL Paprikapulver
1 EL Dill, fein gehackt

Zubereitung:

Den Kürbis schälen, entkernen, salzen und zugedeckt ca. 60 Minuten ruhen lassen. Danach die Zwiebeln hellbraun rösten, den Kürbis ausdrücken, zusammen mit den Gewürzen dazugeben, ca. 10 Minuten dünsten und die Suppe zugießen.

Die saure Sahne mit dem Mehl verquirlen und kurz in der Suppe aufkochen. Nach Belieben mit Essig oder Weißwein und dem Dill würzen.

Leberknödelsuppe

Zutaten für 4 Personen:

1 l Fleischbrühe
2 Semmeln vom Vortag
1/4 l Milch
1 kleine Zwiebel
2 EL Butter
120 g Rinderleber
1 Ei
1 EL Petersilie, frisch gehackt
1 Msp. getrockneter, zerriebener Majoran
1 Knoblauchzehe
evtl. 2 - 3 EL Semmelbrösel
1 Bd. Schnittlauch
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Semmeln entrinden (abreiben) und in der Milch einweichen. Die Zwiebeln abziehen und fein hacken. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebelwürfel darin glasig braten und dann abkühlen lassen.

Die Rinderleber von den Strängen und Häuten befreien, waschen, trocken tupfen und in breite Streifen schneiden. Die Semmeln gut ausdrücken.

Zuerst die Leber, dann die Semmeln durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen, danach die Masse mit den Zwiebelwürfeln und der Butter vermischen. Das Ei untermengen und das Ganze mit der Petersilie sowie dem Majoran würzen. Die Knoblauchzehe abziehen und durch die Presse dazudrücken. Die Knödelmasse - wenn nötig - mit den Semmelbröseln festigen. Danach mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken und die Leberknödelmasse zugedeckt im Kühlschrank ca. 10 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit in einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Mit feuchten Händen 8 kleine Knödel (Klöße) formen, in das kochende Salzwasser einlegen und bei schwacher Hitze offen in ca. 10 Minuten gar ziehen lassen.

Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden; die Fleischbrühe erhitzen. Die Knödel aus dem Salzwasser nehmen, gut abtropfen lassen und in die heiße Fleischbrühe geben. Anschließend mit dem Schnittlauch bestreut servieren.

Rindsuppe mit Grießknödel

Zutaten für 4 Personen:

1 l Rindfleischbrühe
50 g geräucherter Speck
150 g Weizengrieß
1/2 TL Salz
1/4 l Wasser
1 Prise Muskatnuss
1 EL Petersilie, fein gehackt

Zubereitung:

Den Speck klein würfeln, in einer Pfanne rösten und mit dem Wasser sowie den Gewürzen einmal aufkochen lassen. Dann den Grieß einrühren und ca. 30 Minuten quellen lassen.

Aus der Masse werden kleine Knödel geformt, diese legt man in die kochende Rindsuppe und lässt sie je nach Größe ca. 5 - 10 Minuten ziehen. Die Suppe anschließend mit Petersilie bestreut servieren.

Rindsuppe mit Roggenmehlstrudel

Zutaten für 4 Personen:

1 l Rindfleischbrühe
200 g Roggenmehl
1/2 TL Salz
1 Ei
etwas Wasser
2 EL Schweinefett
5 EL Grammeln (Grammeln)
1 EL Petersilie, fein gehackt
1 Prise Salz

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Salz, dem Ei und nach Bedarf etwas kaltem Wasser zu einem weichen Teig verkneten und anschließend 30 Minuten ruhen lassen.

Danach sehr dünn ausrollen, mit dem zerlassenen Fett bestreichen, mit den Grammeln sowie der Petersilie bestreuen und zusammenrollen.

Den Strudel in ein dünnes, mit Fett bestrichenes Tuch einrollen, die Enden zubinden und ca. 30 Minuten in kochendem Salzwasser garen.

Anschließend herausnehmen, auswickeln, in fingerbreite Scheiben schneiden und in der heißen Suppe servieren.

Schwammerlsuppe

Zutaten für 4 Personen:

500 g frische Herrenpilze
1 l Wasser
40 g Butter
40 g Mehl
1/8 l saure Sahne
1 TL Mehl
1 TL Salz
1 TL Petersilie, frisch gehackt

Zubereitung:

Die Herrenpilze putzen, waschen, klein schneiden und im kochenden Wasser garen. Die Butter in einem kleinen Topf erhitzen, das Mehl darin kurz anrösten und die Suppe damit binden.

Die saure Sahne mit 1 TL Mehl verquirlen, in die Suppe rühren und mit Salz sowie Petersilie würzen.

Mit Heidensturz serviert ist das ein typisches steirisches Gericht.

Wein- oder Mostsuppe

Zutaten für 4 Personen:

1 l Weißwein oder Most
5 EL Zucker
Schale von 1/2 Zitrone
Zimtrinde
einige Gewürznelken
4 Eigelb
1/8 l süße Sahne
2 Brötchen, etwas Butter

Zubereitung:

Den Wein oder Most mit den Gewürzen aufkochen. Die Sahne mit den Eigelben in einer Schüssel verquirlen und den Wein bzw. Most durchsieben und einrühren.

Die Brötchen in Scheiben schneiden, in Butter rösten und die Suppe darüber anrichten.

Wiener Erdäpfelsuppe

Zutaten für 4 Personen:

3/4 l Fleischbrühe
1 mittelgroße Möhre
1/2 kleine Sellerieknolle
1 mittelgroße Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
500 g mehligere Erdäpfel
(Kartoffel)
200 g Steinpilze oder
Champignons
1 Lorbeerblatt
1/2 TL getrockneter zerriebener
Majoran
2 EL Crème fraîche
2 EL Petersilie, frisch gehackt
weißer Pfeffer, evtl. Salz

Zubereitung:

Die Möhre und den Sellerie putzen, waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Butter in einem großen Topf zerlassen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Die Knoblauchzehe abziehen und durch die Presse dazudrücken. Die Gemüsewürfel zufügen, leicht anbraten, die Fleischbrühe darüber gießen und zum Kochen bringen.

Die Erdäpfel schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Diese zusammen mit dem Majoran sowie dem Lorbeerblatt in die Fleischbrühe geben und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten garen.

Inzwischen die Pilze putzen, kalt abbrausen, in feine Scheiben schneiden und die letzten 10 Minuten in der Suppe mitgaren.

Wenn die Erdäpfel gar sind, die Suppe vom Herd nehmen und das Lorbeerblatt entfernen. Die Crème fraîche einrühren und mit Pfeffer sowie evtl. Salz abschmecken. Danach mit der Petersilie bestreut servieren.

Österreichische Spezialitäten zum 25-jährigen Vereinsjubiläum 2006

Vorspeisen und Salate

Erdäpfelsalat

Gebackene Champignons

Gurkensalat

Krautsalat mit Erdäpfeln

Krautsalat mit Speck

Spargel mit Butterbröseln

Specksalat

Überbackener Karfiol

Erdäpfelsalat

Zutaten für 4 Personen:

500 g fest kochende Erdäpfel
50 g Räucherspeck
1 mittelgroße Zwiebel
2 EL Speiseöl
1 1/2 EL Weißweinessig
1 TL scharfer Senf
1/8 l heiße Fleischbrühe
1 EL Schnittlauch, fein
geschnitten
Salz, schwarzer Pfeffer aus der
Mühle

Zubereitung:

Die Erdäpfel mit Schale in wenig Wasser garen, danach schälen, noch heiß in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

Den Räucherspeck in sehr kleine Würfel schneiden, die Zwiebel abziehen und fein hacken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Speck- und Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze glasig braten. Mit dem Weißweinessig ablöschen und alles über die Kartoffelscheiben gießen.

Den scharfen Senf und die heiße Fleischbrühe zufügen und alles gut vermengen. Den Salat pikant mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Erdäpfelsalat mit dem Schnittlauch bestreuen und möglichst noch warm servieren.

Passt gut zu: Wiener Schnitzel oder gebackenem Weihnachtskarpfen.

Gebackene Champignons

Zutaten für 4 Personen:

300 g Champignons
2 Eier
80 g Mehl
100 g Semmelbrösel
1 unbehandelte Zitrone
150 g Backfett (Kokosfett oder Öl)
1 Bd. krause Petersilie
Salz

Zubereitung:

Die Champignons putzen, kurz kalt abbrausen und trocken tupfen, evtl. große Pilze halbieren.

Die Eier auf einem flachen Teller mit einer Gabel verquirlen. Das Mehl und die Semmelbrösel ebenfalls jeweils auf einen Teller geben.

Die Champignons salzen und in dem Mehl wenden, dabei überschüssiges Mehl abschütteln. Die Pilze dann in die verquirlten Eier tauchen, etwas abtropfen lassen und in den Semmelbröseln wälzen. Überschüssige Semmelbrösel gut abschütteln, da sie sonst im Fett verbrennen.

Das Backfett in einer großen Pfanne erhitzen und die panierten Champignons bei mittlerer Hitze schwimmend in ca. 5 Minuten goldgelb backen. Dabei die Pfanne öfter schwenken, damit Fett und Champignons in Bewegung bleiben. Die fertigen Champignons aus dem Fett nehmen und gut abtropfen lassen.

Die Zitrone heiß waschen, trocken tupfen und vierteln. Die Petersilie ebenfalls waschen, trocken schütteln und in kleine Sträußchen teilen. Die gebackenen Champignons mit den Zitronenvierteln und den Petersiliensträußchen auf einer vorgewärmten Platte anrichten.

Gurkensalat

Zutaten für 4 Personen:

2 kleine Salatgurken, je 350 g
2 EL Weißweinessig
2 EL Speiseöl
1 Knoblauchzehe
1/2 TL edelsüßes Paprikapulver
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Gurken waschen, schälen und in sehr dünne Scheibchen hobeln, salzen und zugedeckt ca. 15 Minuten ruhen lassen. Danach den Gurkensaft abgießen.

Den Weißweinessig mit dem Speiseöl und etwas Pfeffer verrühren. Die Knoblauchzehe abziehen und durch die Presse dazudrücken. Die Marinade über die Gurken gießen und alles gut vermischen. Den Gurkensalat mit dem Paprikapulver bestäubt servieren.

Krautsalat mit Erdäpfeln

Zutaten für 4 Personen:

400 g Weißkraut
200 g Erdäpfel
6 EL Essig
1 Knoblauchzehe
4 EL Kürbiskernöl
1 TL Kümmel
1 TL Salz

Zubereitung:

Die Erdäpfel schälen, waschen und in reichlich kochendem Salzwasser garen. Das Weißkraut putzen, fein hobeln, dann zuerst mit den blättrig geschnittenen Kartoffeln, Essig sowie Gewürzen mischen.

Erst danach gut mit dem Kürbiskernöl vermischen und noch warm servieren.

Krautsalat mit Speck

Zutaten für 4 Personen:

600 g Weißkraut
120 g Räucherspeck
2 EL Speiseöl
3 EL Weißweinessig
1 TL Kümmel
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Das Weißkraut putzen, den Krautkopf vierteln, waschen, vom Strunk befreien und fein hobeln. Das Kraut salzen und gut durchdrücken, damit es weicher wird. Anschließend mit schwarzem Pfeffer und dem Kümmel würzen.

Den Räucherspeck in kleine Würfel schneiden. Das Speiseöl in einer Pfanne erhitzen und die Speckwürfel darin bei mittlerer Hitze knusprig braten. Danach die Pfanne vom Herd nehmen und den Essig zum Speck gießen.

Die heiße Marinade mit den Speckwürfeln über den Krautsalat gießen, alles gut durchmischen und sofort servieren.

Spargel mit Butterbröseln

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Spargel
2 l Wasser
1 TL Salz
1 TL Zucker
1 TL Zitronensaft
1 TL Butter

Für die Butterbrösel

100 g Butter
80 g Semmelbrösel
Salz

Zubereitung:

Die Spargelstangen gründlich waschen und von den Spitzen zu den Schnittflächen hin schälen und die holzigen Enden abschneiden. Den Spargel in 3 Bündel teilen, oben und unten mit Küchengarn zusammenbinden.

Das Wasser in einem großen Topf mit Salz, Zucker, Zitronensaft und Butter zum Kochen bringen und die Spargelbündel vorsichtig in das kochende Wasser gleiten lassen. Den Spargel zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten bissfest garen. Der Spargel ist fertig, wenn er sich mit einer Gabel leicht durchstechen lässt.

Inzwischen die Butter für die Brösel in einer Pfanne erhitzen und die Semmelbrösel darin unter Wenden bei mittlerer Hitze goldbraun rösten, dann leicht salzen.

Die Spargelbündel aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen. Die Spargelstangen auf einer vorgewärmten Platte anrichten und das Küchengarn entfernen. Den Spargel mit den Butterbröseln übergossen servieren.

Specksalat

Zutaten für 4 Personen:

2 kleine Salatköpfe
50 g Grammelschmalz
50 g gekochtes Selchfleisch
6 EL Essig
4 EL Wasser
1/2 TL Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Kopfsalat putzen, waschen, trocken schütteln und in mundgerechte Stücke zupfen. Das Grammelschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Selchfleisch darin kurz anrösten.

Den Essig mit dem Wasser verrühren, zum Selchfleisch gießen, mit Salz sowie Pfeffer würzen, heiß über den Salat gießen und sofort servieren.

Überbackener Karfiol

Zutaten für 4 Personen:

600 g Karfiol (Blumenkohl)
2 EL Butter
2 EL Mehl
1 Eigelb
1/8 l Sahne
2 EL Parmesan oder Emmentaler
(frisch gerieben)
1 Prise Muskatnuß
weißer Pfeffer

Zum Bestreuen

2 EL Semmelbrösel
2 EL kalte Butter

Für die Form: Butter und
Semmelbrösel

Zubereitung:

Vom Karfiol das Strunkende und die grünen Blätter abschneiden und den Karfiolkopf ca. 15 Minuten in kaltes Salzwasser legen. Danach den Karfiol in kleine Röschen teilen, die groben Strünke in kleine Stücke schneiden. Alles gründlich putzen und waschen, in einen Topf geben, etwas Salz darüber streuen und soviel frisches Wasser darüber gießen, dass der Karfiol gerade davon bedeckt ist. Den Karfiol zugedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 15 Minuten bissfest garen.

Eine große, feuerfeste Auflaufform mit Butter ausstreichen und mit Semmelbröseln bestreuen. Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Den gekochten Karfiol abgießen und auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei ca. 1/8 l von der Kochflüssigkeit auffangen und für die Sauce warm halten. Die Butter in einem Topf erhitzen, das Mehl unter Rühren zufügen und anschwitzen lassen. Das heiße Karfiolkochwasser angießen und aufkochen lassen, danach die Sauce vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Das Eigelb mit der Sahne in einer Tasse verquirlen, in die Sauce rühren und den geriebenen Käse zufügen. Die Gratiniersauce mit Muskat, etwas Pfeffer sowie eventuell etwas Salz pikant abschmecken.

Den Karfiol in die Auflaufform geben, die Sauce darüber gießen und die Semmelbrösel darüber streuen. Die kalte Butter in Flöckchen schneiden, darüber verteilen und danach den Karfiol im vorgeheizten Ofen in ca. 20 Minuten goldbraun überbacken.

Österreichische Spezialitäten zum 25-jährigen Vereinsjubiläum 2006

Beilagen

Apfelkren

Apfelsauce

Blaukraut

Bohnensterz

Erdäpfelsauce

Erdäpfelsterz

Heidensterz

Sauerkraut

Schwammerlsauce

Schwammerlsterz

Semmelkoch

Apfelkren

Zutaten für 4 Personen:

500 g Äpfel, 2 EL Kren
1 EL Zucker, 1 EL Essig
Salz

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, entkernen, fein reiben und sofort mit Essig, Zucker, geriebenem Kren und einer Prise Salz vermischen.

Anschließend gleich servieren.

Apfelsauce

Zutaten für 4 Personen:

750 g Äpfel
40 Butter
1/8 l Weißwein

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, entkernen und in dicke Scheiben schneiden. Den Weißwein erhitzen, die Butter zufügen und die Apfelscheiben darin dünsten.

Anschließend unbedingt noch warm servieren.

Blaukraut

Zutaten für 4 Personen:

600 g Blaukraut (Rotkohl)
1 Apfel, 2 EL Essig
5 Gewürznelken
1/8 l Rotwein
50 g Zwiebeln, fein gehackt
40 g Fett, 1 TL Kümmel
1 EL Zucker, 1 TL Salz

Zubereitung:

Das Blaukraut fein hobeln und sofort mit dem Essig vermischen, damit es seine Farbe behält. Das Fett in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln zusammen mit dem Zucker darin hellbraun rösten. Das Blaukraut und die Gewürze dazugeben, den Wein und eventuell etwas Wasser angießen.

Den Apfel schälen, entkernen, vierteln und mit dem Kraut weich dünsten.

Bohnensterz

Zutaten für 4 Personen:

250 g dunkles Weizenmehl
1/4 l Bohnenkochwasser
1/2 l braune, gekochte Bohnen
1 TL Salz
50 g Fett
50 g Grammeln

Zubereitung:

Das Mehl im heißen Fett anrösten und unter ständigem Rühren das Bohnenkochwasser angießen.

Anschließend ca. 30 Minuten dünsten und dann den Sterz abbröseln. Die Bohnen darunter mischen und die heißen Grammeln darüber streuen.

Erdäpfelsauce

Zutaten für 4 Personen:

500 g Erdäpfel
1/2 TL Kümmel
1/2 TL Majoran
1/2 TL Basilikum
1/2 TL Thymian
2 Lorbeerblätter
40 g Mehl
50 g Zwiebeln, fein gewürfelt
40 g Schmalz
1 EL Essig
1 TL Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. Danach knapp mit Wasser bedecken und zusammen mit den Gewürzen weich kochen.

In der Zwischenzeit die Zwiebelwürfel im heißen Fett braun rösten. Die Einbrenn mit den Erdäpfeln verkochen und die Sauce mit Salz, Essig und Pfeffer abschmecken.

Nach Wunsch kann man die Sauce auch mit etwas saurer Sahne, geriebenem Kren oder klein geschnittenen Essiggurken verfeinern.

Erdäpfelsterz

Zutaten für 4 Personen:

500 g Erdäpfel
100 g Mehl
50 g Grammelschmalz
1/2 TL Salz

Zubereitung:

Die Kartoffel mitsamt der Schale kochen, schälen, aufreiben und mit Salz sowie Mehl locker vermischt.

Der Sterz wird in heißen Grammelschmalz auf beiden Seiten geröstet und anschließend zerkleinert.

Heidensterz

Zutaten für 4 Personen:

300 g Heidenmehl
1 1/2 l Wasser
1/2 TL Salz
50 g Grammeln
50 g Fett

Zubereitung:

Das Wasser mit dem Salz aufkochen und das Heidenmehl hinein schütten, aber **nicht umrühren**. Dabei bildet sich ein Knödel, den man ca. 10 Minuten kochen lässt.

Danach macht man mit dem Kochlöffelstiel in die Mitte des Knödels ein Loch und kocht ihn weitere 10 Minuten.

Anschließend das restliche Wasser abgießen und den Knödel mit einer Gabel fein zerkrümeln. Zum Schluss das heiße Fett mit den Grammeln darüber schütten und sofort servieren.

Sauerkraut

Zutaten für 4 Personen:

500 g Sauerkraut
1 Knoblauchzehe
100 g Grammelschmalz

Zubereitung:

Das Sauerkraut wird in wenig Wasser gar gedünstet. Die Knoblauchzehe abziehen, zerdrücken, im heißen Grammelschmalz kurz aufschäumen und über das Sauerkraut gießen.

Dazu passen geschälte, mitgekochte Kartoffeln hervorragend.

Schwammerlsauce

Zutaten für 4 Personen:

500 g Pfifferlinge
1 Knoblauchzehe
40 g Butter
50 g Zwiebeln, fein gewürfelt
1/2 TL Majoran
1/8 l saure Sahne
1 EL Mehl
1 TL Petersilie, fein gehackt
1 TL Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Pfifferlinge putzen, waschen und klein schneiden. Die Zwiebeln in der heißen Butter hellbraun rösten und den Knoblauch dazupressen. Die Pfifferlinge sowie den Majoran zufügen und alles gar dünsten.

Die saure Sahne mit dem Mehl verquirlen, zu den Pilzen geben, einkochen und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

Schwammerlsterz

Zutaten für 4 Personen:

500 g Pfifferlinge
100 g Weizengriß
1/2 l Milch oder Wasser
50 g Butter
50 g Zwiebeln, fein gewürfelt
1 TL Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Pfifferlinge putzen, waschen und klein schneiden. Die Zwiebeln in der heißen Butter hellbraun rösten, die Pilze dazugeben, mit Salz sowie Pfeffer würzen und ca. 10 Minuten dünsten.

Anschließend den Griß einrühren und die Milch (oder das Wasser) angießen. Im vorgewärmten Backofen bei niedriger Hitze ausdünsten lassen und dann mit einer Gabel zerkleinern.

Semmelkoch

Zutaten für 4 Personen:

2 altbackene Semmeln
1/4 l Rinderbrühe
2 EL geriebenen Kren
3 EL saure Sahne
1 TL Essig
1 Prise Salz

Zubereitung:

Die Semmeln blättrig aufschneiden, in der Rinderbrühe aufkochen und versprudeln.

Den Kren mit dem Essig gut vermischen, zu den Semmeln geben und ebenfalls aufkochen.

Zum Schluss die saure Sahne verquirlen und in die Sauce rühren.

Österreichische Spezialitäten zum 25-jährigen Vereinsjubiläum 2006

Fleisch, Geflügel, Fisch

Gebackener Weihnachtskarpfen

Gedünstetes Schweinskarree

Lammschlegel

Mostbraten

Rindsbraten

Schweinsbraten

Steirisches Wildragout

Steirisches Wurzelfleisch

Wiener Saftgulasch

Zwiebelrostbraten

Gebackener Weihnachtskarpfen

Zutaten für 4 Personen:

1 Karpfen
ausgenommen ca. 1500 g
2 Eier
100 g Mehl
Saft von einer Zitrone
150 g Semmelbrösel
250 g Speiseöl
1 Bd. krause Petersilie
1 unbehandelte Zitrone
Salz, schwarzer Pfeffer aus der
Mühle

Zubereitung:

Den Fisch zum Schuppen mit einem Tuch gut fest halten und unter fließendem Wasser schuppen. Anschließend gründlich waschen und von Kopf, Schwanz sowie Flossen befreien und den Fisch in 8 gleich dicke Koteletts schneiden. In einem Schälchen eine Prise Salz mit etwas Pfeffer vermischen, die Karpfenscheiben von allen Seiten damit einreiben, mit Zitronensaft beträufeln und ca. 30 Minuten zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Eier auf einem flachen Teller mit einer Gabel verquirlen. Das Mehl und die Semmelbrösel ebenfalls jeweils auf einen Teller geben. Die Karpfenstücke zuerst im Mehl wenden und eventuell überschüssiges Mehl abschütteln. Danach die Karpfenteile in die verquirlten Eier tauchen und zuletzt in den Semmelbröseln wälzen. Die überflüssigen Bröseln gut abschütteln, da sie sonst im heißen Fett verbrennen.

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die panierten Karpfenscheiben darin nacheinander bei mittlerer Hitze von beiden Seiten jeweils ca. 6 Minuten backen. Die Stücke sind gar, wenn man sie an der dicksten Stelle mit einer Gabel leicht einstechen kann. Die fertigen Teile aus dem Fett nehmen, auf vorbereitetem Küchenpapier gut abfetten lassen und warm stellen.

Die Petersilie waschen, trocken schütteln und in kleine Sträußchen teilen. Die unbehandelte Zitrone heiß waschen, trocken tupfen und in 8 Spalten schneiden. Den gebackenen Weihnachtskarpfen mit den Petersiliensträußchen und den Zitronenspalten garniert auf einer vorgewärmten Platte anrichten.

Dazu passt Erdäpfelsalat.

Gedünstetes Schweinskarree

Zutaten für 4 Personen:

4 Karreestücke à 150 g
40 g Fett
2 EL Mehl
50 g Zwiebeln, fein gewürfelt
200 g frische Schwammerl
1 TL gehackte Petersilie
1 TL Mehl
etwas Rindsuppe
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Karreestücke klopfen, einschneiden und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Eine Seite in Mehl legen und danach im heißen Fett auf beiden Seiten rasch anbraten.

Die Schwammerl putzen und blättrig schneiden. Die Zwiebeln im Bratenfett kurz andünsten, die Pilze dazu geben und ebenfalls kurz mitdünsten. Anschließend mit Mehl bestäuben, etwas Rindsuppe angießen, abschmecken und das Fleisch noch ca. 25 Minuten darin dünsten.

Lammschlegel

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Lammschlegel
50 g Selchspeck
50 g Möhren
50 g Selleriewurzeln
50 g Petersilienwurzel
50 g Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
2 Lorbeerblätter
5 Gewürznelken
1 TL Thymian
2 EL Essig
1/4 l Wasser
1 EL Mehl
500 g Gurken
20 g Butter
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Das Fleisch mit Salz sowie Pfeffer einreiben, das Wurzelwerk nudelig schneiden, die Zwiebeln und den Speck fein würfeln. Erst den Speck, danach das Wurzelwerk, die Zwiebeln und das Fleisch in eine große Pfanne geben. Den Essig mit dem Wasser vermischen, zusammen mit den Gewürzen über dem Fleisch verteilen und im vorgeheizten Backofen bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 75 Minuten dünsten. Danach die Bratensauce mit dem Mehl bestäuben, gut verkochen und zum Schluss passieren.

Die Gurken schälen, entkernen, in fingergroße Stücke schneiden, in der heißen Butter gar dünsten und zur Bratensauce geben. Alles auf vier vorgewärmten Tellern anrichten, mit den Gurken garnieren und mit der Bratensauce übergossen servieren.

Dazu passen sehr gut Semmelknödel.

Mostbraten

Zutaten für 4 Personen:

750 g Rindsschlegel
500 ml Most
100 g Selchspeck
100 g Zwiebeln
100 g Selleriewurzel
100 g Möhren
50 g Petersilienwurzel
2 Lorbeerblätter
5 Pfefferkörner
40 g Kren
50 g Schwarzbrot
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Das Fleisch mit Salz sowie Pfeffer einreiben, den Speck und die Zwiebeln fein würfeln, das Wurzelwerk blättrig schneiden. Den Speck in eine große Bratpfanne geben und das Fleisch darauf anbraten. Das Wurzelwerk und die Zwiebelwürfel neben das Fleisch in die Pfanne streuen, die Gewürze und das zerbröselte Schwarzbrot dazu geben. Den Most angießen und den Braten im vorgewärmten Backofen bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 60 Minuten dünsten. Anschließend abgedeckt ca. 30 Minuten weiterbraten.

Das Fleisch in vier Portionen schneiden und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Bratensauce passieren, gut mit dem geriebenen Kren vermischen und über das Fleisch gießen.

Rindsbraten

Zutaten für 4 Personen:

800 g Rindfleisch
1/8 l Rotwein, 100 g Speck
50 g Möhren, 20 g Mehl
50 g Petersilienwurzel
50 g Selleriewurzel
50 g Zwiebeln, 50 g Fett
1 Lorbeerblatt
1/2 TL Basilikum
1/2 TL Thymian
1/8 l saure Sahne
einige Pfeffer- und
Neugewürzkörner
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Das Fleisch mit dem Speck spicken, mit Salz und Pfeffer einreiben und im heißen Fett rundherum anbraten. Inzwischen das Wurzelwerk fein schneiden und die Zwiebeln würfeln. Dann beides ins heiße Bratenfett geben, kurz anrösten und mit dem Wein ablöschen. Anschließend die Gewürze zufügen und das Fleisch im vorgeheizten Backofen bei mittlerer Hitze unter häufigen Begießen gar braten.

Die saure Sahne mit dem Mehl gut verquirlen und mit der Bratensauce verkochen. Falls nötig, mit etwas Wasser aufgießen und abschmecken.

Schweinsbraten

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Schweinenacken
3 EL Schweineschmalz
5 Knoblauchzehen
1 TL Kümmel
Salz, schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Das Fleisch abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen und rundherum kräftig mit Salz und Pfeffer einreiben. Den Knoblauch abziehen, in feine Stifte schneiden, den Braten mit einem spitzen Messer in gleichmäßigen Abständen einschneiden und mit dem Knoblauch spicken. Den Backofen auf 220 °C (Umluft 200 °C) vorheizen. Das Schweineschmalz in einem Bräter auf dem Herd erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten bei starker Hitze anbraten.

Das Fleisch zuerst mit der schöneren Seite nach unten in die Bratenpfanne legen und in ca. 90 Minuten knusprig braun braten, dabei alle 10 Minuten mit dem entstehenden Bratensaft bestreichen. Wenn nötig, etwas heißes Wasser seitlich zugießen. Nach ca. 45 Minuten den Braten wenden und mit dem Kümmel bestreuen. Das Fleisch ist gar, wenn man es an der dicksten Stelle mit einer Fleischgabel ohne großen Widerstand einstecken kann und aus der Einstichstelle wasserhelle Flüssigkeit austritt.

Den fertigen Braten locker in Alufolie wickeln und im ausgeschalteten Backofen noch ca. 10 Minuten ruhen lassen. Danach den Bratensaft mit etwas Wasser loskochen, durch ein feines Sieb gießen und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Den Schweinsbraten in fingerdicke Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

Dazu passen Erdäpfelknödel, Salzkartoffel oder auch Semmelknödel.

Steirisches Wildragout

Zutaten für 4 Personen:

600 g Wild (Rehschulter)
40 g Butter, 50 g Selchspeck
50 g Zwiebeln, 50 g Möhren
50 g Selleriewurzel
1 Knoblauchzehe
1 Lorbeerblatt
1/2 TL Thymian
1 EL Zitronensaft
1 TL Salz
einige Pfeffer- und
Neugewürzkörner
Wacholderbeeren
20 g Mehl, 5 EL Rotwein
2 EL Preiselbeeren

Zubereitung:

Die Zwiebel abziehen und wie den Selchspeck in kleine Würfel, die Möhren und die Selleriewurzel in feine Streifen schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln sowie das Wurzelwerk darin hellbraun rösten. Das Fleisch und die Gewürze zufügen, gut fingerhoch Wasser angießen und alles zusammen gar dünsten.

Danach das Fleisch herausnehmen, die Sauce mit dem Mehl verrühren und den Wein sowie die Preiselbeeren zufügen. Wenn nötig, noch etwas Wasser angießen, gut verkochen und anschließend durch ein feines Sieb passieren.

Das Fleisch in mundgerechte Würfel schneiden, zurück in die Sauce geben, abschmecken und alles anrichten.

Steirisches Wurzelfleisch

Zutaten für 4 Personen:

800 g Schweineschulter
1 große Zwiebel
1 TL Salz
1 Lorbeerblatt
1/2 TL schwarze Pfefferkörner
1 kleine Sellerieknolle
2 mittelgroße Möhren
1 große Petersilienwurzel
1 EL Essig
2 EL Butter
2 EL Kren, frisch gerieben

Zubereitung:

Das Schweinefleisch waschen und in einen großen Kochtopf geben. Ca. 2 Liter Wasser zum Kochen bringen und soviel davon über das Fleisch gießen, bis es gerade bedeckt ist. Das Wasser aufkochen lassen und den Schaum abschöpfen. Das Fleisch bei schwacher Hitze zugedeckt weiterkochen lassen.

Die Zwiebeln abziehen, grob würfeln und mit Salz, Lorbeerblatt und Pfefferkörnern zum Fleisch geben. Die Sellerieknolle, die Möhren sowie die Petersilienwurzel putzen, waschen und schälen. Die Hälfte davon grob würfelig schneiden und zum Fleisch geben. Den Essig zufügen und das Ganze bei schwacher Hitze zugedeckt in ca. 2 Stunden weich kochen. Das Fleisch ist gar, wenn es sich mit einer Fleischgabel ohne Widerstand einstechen lässt.

Inzwischen das restliche Wurzelgemüse in dünne Stifte (Julienne) schneiden. Das weichgekochte Fleisch aus der Brühe nehmen und die Brühe durch ein Sieb gießen. Das geschnittene Wurzelfleisch in einen Topf geben. Die Butter und soviel Brühe zufügen, dass das Gemüse gerade davon bedeckt ist. Das Wurzelgemüse bei mittlerer Hitze in ca. 5 Minuten bissfest garen.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und portionsweise in vorgewärmte Suppenteller legen. Die Gemüsestreifen samt Brühe darüber verteilen und mit dem Kren bestreut servieren.

Wiener Saftgulasch

Zutaten für 4 Personen:

800 g Rindfleisch
600 g Zwiebeln
2 EL Schweineschmalz
2 EL Paprika, edelsüß
1 EL Essig
750 ml Fleischbrühe
1 TL zerriebener Majoran
1/2 TL gemahlener Kümmel
1 EL Tomatenmark
Salz

Zubereitung:

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in ca. 3 cm große Würfel schneiden und die Würfel parallel zu einer Seitenfläche halbieren. Die Zwiebel abziehen und in dünne Ringe schneiden. Das Schweineschmalz in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin unter Wenden bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Das Paprikapulver darüber streuen und sofort mit dem Essig sowie ca. 3 EL Fleischbrühe aufgießen, das Fleisch zufügen und mit Majoran, Kümmel sowie etwas Salz würzen.

Das Rindfleisch zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 80 Minuten schmoren lassen, dabei mehrmals umrühren und - wenn nötig - ganz wenig von der Fleischbrühe zugießen. Das Fleisch sollte anschließend kernig weich und die Zwiebeln sollten zu einer dicken Sauce zerkocht sein. Danach mit soviel Fleischbrühe aufgießen, dass das Fleisch vom Saft gerade bedeckt ist. Das Tomatenmark einrühren, das Gulasch weitere 10 Minuten köcheln lassen und zum Schluss mit Salz abschmecken.

Zwiebelrostbraten

Zutaten für 4 Personen:

4 Scheiben Rostbraten à ca. 180 g
2 mittelgroße Zwiebeln
2 EL Mehl
2 EL Speiseöl
2 EL Butter
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für die Sauce:

1/8 l Fleischbrühe
1 EL Butter

Zum Garnieren:

4 kleine Gewürzgurken

Zubereitung:

Die Zwiebeln abziehen und in gleichmäßig dünne Ringe schneiden. Das Mehl auf einen flachen Teller geben. Die Gewürzgurken zum Garnieren fächerartig aufschneiden. Die Rostbratenscheiben kalt abspülen, trocken tupfen, mit dem Handrücken flachdrücken und an den Fetträndern mehrmals einschneiden.

Das Fleisch auf beiden Seiten salzen und pfeffern, auf einer Seite durch das Mehl ziehen, überschüssiges Mehl abschütteln. Das Speiseöl in einer großen Pfanne erhitzen, die Fleischstücke zuerst mit der bemehlten Seite in das heiße Öl geben und bei mittlerer Hitze jeweils ca. 4 Minuten von jeder Seite braten. Die Rostbratenscheiben sollen innen noch leicht rosa sein.

Während das Fleisch brät, in einer zweiten Pfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebelringe darin bei mittlerer Hitze goldgelb und knusprig braten. Die Butter abgießen, die Zwiebelringe salzen und warm stellen. Die fertig gebratenen Fleischscheiben auf eine vorgewärmte Servierplatte geben und ebenfalls warm stellen.

Den Bratensatz mit der Fleischbrühe loskochen, die Butter zufügen und alles über die Rostbratenscheiben gießen. Die gebratenen Zwiebelringe auf dem Fleisch verteilen und den Zwiebelrostbraten mit den Gewürzgurken garniert servieren.

Österreichische Spezialitäten zum 25-jährigen Vereinsjubiläum 2006

Herzhafte Hausmannskost

Eiernockerln

Erdäpfelgulasch

Grammelknödel

Kärtner Kasnudeln

Kasnockerln

Krautfleckerln

Krautwickel

Ritschert

Semmelknödel

Eiernockerln

Zutaten für 4 Personen:

400 g Mehl
8 Eier
200 ml Milch
2 EL Butter
1 Bund Schnittlauch
Salz, 1 Prise Muskatnuss

Zubereitung:

In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Das Mehl mit 4 Eiern, der Milch, einer Prise Muskatnuss sowie einer Prise Salz in einer Schüssel rasch zu einem glatten, nicht zu festen Teig verarbeiten. Wenn nötig, noch etwas Milch zufügen.

Von diesem Teig sofort, am besten mit einem in heißes Wasser getauchtem Esslöffel, ca. 4 cm lange Nockerln abstechen. Diese in das kochende Salzwasser geben und bei schwacher Hitze in ca. 8 Minuten gar ziehen lassen.

Inzwischen die restlichen Eier verquirlen. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Die gekochten Nockerln in ein großes Sieb schütten, gut abtropfen lassen und in der heißen Butter schwenken. Die Nockerln mit den verquirlten Eiern übergießen, leicht salzen und kurz durchrösten, bis die Eier zu stocken beginnen.

Die Eiernockerln sofort, mit dem Schnittlauch bestreut, servieren.

Erdäpfelgulasch

Zutaten für 4 Personen:

1 kg mehlig kochende Erdäpfel
2 mittelgroße Zwiebeln
100 g durchwachsener
Räucherspeck
2 EL Schweineschmalz
2 EL Paprikapulver, edelsüß
1 EL Essig
1 l Fleischbrühe oder Wasser
2 Lorbeerblätter
1/2 TL gemahlener Kümmel
1 TL zerriebener Majoran
1 Knoblauchzehe
200 g Frankfurter oder
Räucherwürstchen
Salz, schwarzer Pfeffer aus der
Mühle

Zubereitung:

Die Erdäpfelschalen, waschen und in große Würfel schneiden. Die Zwiebeln abziehen und fein hacken.

Den Räucherspeck in kleine Würfel schneiden. Das Schweineschmalz in einem großen Topf erhitzen und die Speck- sowie Zwiebelwürfel darin glasig braten. Das Paprikapulver darüber streuen und sofort mit dem Essig und ca. 3 EL Fleischbrühe oder Wasser ablöschen. Die Lorbeerblätter, den Kümmel und den Majoran zufügen. Die Knoblauchzehe ebenfalls abziehen, durch die Presse dazudrücken und die Erdäpfelwürfel untermischen. Mit so viel Fleischbrühe oder Wasser aufgießen, dass die Erdäpfel gerade davon bedeckt sind.

Die Erdäpfel zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten kochen. Kurz vor Ende der Garzeit die Frankfurter bzw. Räucherwürstchen in Scheiben schneiden und zufügen. Die Lorbeerblätter entfernen und das Erdäpfelgulasch mit Salz sowie Pfeffer pikant abschmecken.

Grammelknödel

Zutaten für 4 Personen:

900 g mehlig kochende Erdäpfel
200 g Mehl
30 g Grieß
2 EL Butter
1 Ei
2 Eigelb
300 g Grammeln
1 Bund Petersilie
1 kleine Zwiebel
2 EL Schweineschmalz
1 Knoblauchzehe
1 Prise Muskatnuss
Salz, Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Erdäpfel mitsamt der Schale weich kochen, schälen und noch heiß durch die Presse drücken. Die Erdäpfel mit Mehl, Grieß, Ei, Butter und Eigelb zu einem glatten Teig verrühren, diesen mit Muskat sowie einer Prise Salz würzen und kurz ruhen lassen. Inzwischen für die Füllung die Grammeln fein hacken. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und ebenfalls fein hacken. Die Zwiebel abziehen und klein würfeln.

Das Schweineschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel sowie die Grammeln darin leicht anbraten. Die Petersilie zufügen und mitbraten. Die Knoblauchzehe abziehen und durch die Presse dazudrücken. Die Grammelfüllung mit Salz sowie Pfeffer pikant abschmecken. Die Füllung abkühlen lassen und dann zu 12 kleinen Kugeln formen.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen, in 12 gleich große Stücke schneiden und flachdrücken. Jede kleine Grammelkugel mit einem Teigstück umhüllen und Knödel daraus formen. Die Grammelknödel in das kochende Salzwasser geben und bei schwacher Hitze in ca. 12 Minuten gar ziehen lassen. Die Grammelknödel abgetropft am besten mit Sauerkraut servieren.

Kasnudeln

Zutaten für 4 Personen:

300 g Mehl
120 g mehlig kochende Erdäpfel
250 g Magerquark
3 Eier
2 EL saure Sahne
2 EL Kräuter (Petersilie,
Kerbel, Pfefferminze)
1 Eiweiß
100 g Räucherspeck
1 Prise Muskatnuss
Salz, schwarzer Pfeffer aus der
Mühle

Zubereitung:

Das Mehl hügelartig auf eine Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Eier hineinschlagen und 1 Prise Salz zufügen. Alles von außen nach innen rasch zu einem glatten, nicht zu weichen Teig verkneten. Wenn nötig, ganz wenig kaltes Wasser zufügen, damit sich alle Zutaten gut verbinden. Den Teig mit dem Handballen ca. 15 Minuten gut durchkneten, bis er seidig glänzt. Danach den Teig unter einer umgestülpten Schüssel ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen für die Füllung die Erdäpfel mitsamt der Schale weich kochen, schälen und noch heiß durch die Presse in eine Schüssel drücken. Die Erdäpfel mit dem Magerquark sowie der sauren Sahne vermengen, die Kräuter sowie die Muskatnuss zufügen und alles gut vermischen. Die Füllung mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Das Eiweiß mit 1 TL kaltem Wasser in einer Tasse verquirlen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 mm dick ausrollen und mit einer runden Ausstechform oder einem Glas Kreise von ca. 8 cm Durchmesser ausstechen. In die Mitte eines jeden Kreises 1 TL Füllung geben und die Ränder mit dem verquirlten Eiweiß bestreichen. Die gefüllten Teigstücke zu einem halbmondförmigen Täschchen schließen und die Ränder sorgfältig zusammendrücken. Die Kasnudeln in das kochende Wasser geben und in 10 - 12 Minuten gar ziehen lassen.

Inzwischen den Räucherspeck klein würfeln und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze knusprig braten. Die Kasnudeln mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. Die Kärntner Kasnudeln auf vorgewärmten Tellern mit den Speckwürfeln bestreuen und mit grünem Salat servieren.

Kasnockerln

Zutaten für 4 Personen:

150 g geriebenen Käse
400 g Mehl
50 g Butter
2 Eier
185 ml Milch
1/2 TL Salz

Zubereitung:

Die Butter schaumig rühren und danach gut mit Eiern, Käse, Mehl, Milch sowie Salz vermischen. Aus der Masse Nockerln ausstechen, in reichlich kochendes Salzwasser geben und ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Anschließend kann man die Nockerln kurz abschmalzen oder auch in heißem Fett goldbraun rösten.

Dazu schmeckt sehr gut grüner Salat mit Kürbiskernöl.

Krautfleckerln

Zutaten für 4 Personen:

600 g Weißkraut (Weißkohl)
200 g Mehl
2 Eier
1 mittelgroße Zwiebel
3 EL Schweineschmalz
1 EL Zucker
1 EL Essig
1/8 l Fleischbrühe oder Wasser
1 TL gemahlener Kümmel
1 EL Speiseöl
3 l Wasser
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Das Mehl hügelartig auf eine Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Eier hineinschlagen und 1 Prise Salz zufügen. Alles von außen nach innen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Wenn nötig, ganz wenig kaltes Wasser zufügen, damit sich alle Zutaten gut verbinden. Den Teig mit dem Handballen ca. 15 Minuten gut durchkneten, bis er seidig glänzt. Danach den Teig unter einer umgestülpten Schüssel ca. 30 Minuten ruhen lassen. Inzwischen die Zwiebel abziehen und fein hacken. Vom Weißkraut die unansehnlichen äußeren Blätter entfernen, den Krautkopf vierteln und waschen. Danach vom Strunk befreien und fein hobeln oder schneiden.

Das Schweineschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig braten. Den Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Mit dem Essig ablöschen und mit der Fleischbrühe bzw. Wasser aufgießen. Das Weißkraut und den Kümmel zufügen, mit Salz sowie Pfeffer würzen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten schmoren. Dabei häufig umrühren, damit das Weißkraut nicht anbrennt. Wenn nötig, noch etwas Wasser zugießen.

Den Nudelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche messerrückendick ausrollen und ca. 10 Minuten trocknen lassen. Danach den Teig mit einem scharfen Messer oder Teigradchen erst längs und dann quer in ca. 1 cm breite Streifen schneiden, so dass Fleckerln (Quadrate) entstehen. Das Wasser zum Kochen bringen, das Speiseöl und 1 1/2 TL Salz zufügen. Die Fleckerln darin in ca. 6 Minuten bissfest garen, danach in ein großes Sieb schütten und gut abtropfen lassen.

Die Fleckerln unter das Kraut mischen und alles zusammen noch kurze Zeit schmoren lassen. Die Krautfleckerln in einer vorgewärmten Schüssel servieren.

Krautwickel

Zutaten für 4 Personen:

800 g Weißkraut (Weißkohl)
400 g gemischtes Hackfleisch
1 Semmel vom Vortag
1/8 l Milch
1 kleine Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Butter
1 Bund Petersilie
1 Ei
1 Msp. zerriebener Majoran
2 EL saure Sahne
1/8 l Fleischbrühe oder Wasser
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Semmel entrinden (abreiben), in Würfel schneiden und in der Milch einweichen. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Vom Weißkraut die äußeren, unansehnlichen Blätter entfernen und den Strunk mit einem spitzen Messer keilförmig heraus schneiden. Den Krautkopf waschen, in das leicht kochende Wasser geben und mit einer Gabel drehende Bewegungen machen, damit sich die Blätter lösen. Die Krautblätter in ca. 15 Minuten bissfest garen.

Inzwischen die Zwiebel sowie die Knoblauchzehen abziehen und beides fein hacken. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel- und Knoblauchwürfel glasig braten und dann abkühlen lassen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, von den Stengeln befreien und fein hacken. Die eingeweichten Semmelwürfel ausdrücken und in einer Schüssel mit dem Hackfleisch, Zwiebel- und Knoblauchwürfeln sowie der Petersilie vermischen. Das Ei und den Majoran zufügen, alles gut vermengen und die Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Backofen auf 200 °C (Umluft (180 °C) vorheizen und eine feuerfeste Form mit Butter ausstreichen.

Die Krautblätter aus dem Wasser nehmen und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Auf jedes Krautblatt in die Mitte 1 EL von der Füllung geben, die Ränder nach innen einrollen und die Blätter zu kleinen Paketchen aufrollen. Die Krautwickel mit der Nahtstelle nach unten, eventuell mit Zahnstochern verschlossen, dicht aneinander in die Form geben und mit der heißen Fleischbrühe bzw. heißem Wasser aufgießen. Die Form in den vorgeheizten Backofen stellen und die Krautwickel zugedeckt ca. 30 Minuten schmoren lassen.

Danach die Krautwickel herausnehmen und warm stellen. Den Saft, der sich beim Schmoren gebildet hat, durch ein Sieb gießen, mit der sauren Sahne verrühren und bis knapp unter den Siedepunkt erhitzen, aber nicht kochen lassen. Zum Schluss die Krautwickel mit der Sauce und Salzkartoffeln servieren.

Ritschert

Zutaten für 4 Personen:

1 geselichte Schweinsstelze
(ca. 1,5 kg)
2 l Wasser
150 g getrocknete weiße Bohnen
1 Zwiebel
200 g Graupen (Rollgerste)
2 Lorbeerblätter
1 kleine Sellerieknolle
2 mittelgroße Möhren
1 große Petersilienwurzel
1 Knoblauchzehe
1 TL zerriebener Majoran
1 kleiner Zweig Liebstöckel
1 EL Essig
Salz, schwarzer Pfeffer aus der
Mühle

Zubereitung:

Die Bohnen waschen und im Wasser über Nacht quellen lassen. Dann die Bohnen abgießen und dabei das Einweichwasser auffangen.

Die Schweinsstelze waschen, in einen großen Topf legen und so viel von dem Einweichwasser darüber gießen, dass das Fleisch davon bedeckt ist. Die Zwiebel abziehen, mit den Lorbeerblättern bestecken und dazu geben. Das Wasser zum Kochen bringen und die Schweinsstelze bei schwacher Hitze zugedeckt in ca. 90 Minuten weich kochen.

Das Fleisch und die Zwiebel mit den Lorbeerblättern aus der Brühe nehmen. Die Bohnen in die Brühe geben und ca. 30 Minuten zugedeckt bei mittlerer Hitze garen. Danach die Graupen waschen, zufügen und zusammen mit den Bohnen weitere 20 Minuten kochen. Eventuell noch etwas Wasser zufügen, damit das Gargut immer gerade davon bedeckt ist.

Inzwischen die Sellerieknolle, die Möhren und die Petersilienwurzel putzen, waschen, schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Die Gemüswürfel, den Knoblauch sowie den Majoran in den Topf geben und alles ca. 10 Minuten erhitzen. Die Liebstöckelblätter vom Stengel zupfen, waschen, klein schneiden und zufügen. Den Eintopf vor dem Servieren mit Essig, Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

Semmelknödel

Zutaten für 4 Personen:

8 alte Brötchen (Semmeln)
1/2 Liter lauwarme Milch
4 EL Mehl
1 kleine Zwiebel
20 g Fett
Petersilie
2 bis 3 Eier
Salz

Zubereitung:

Die Brötchen in feine Scheiben schneiden, mit Salz überstreuen, mit lauwarmer Milch übergießen und mit dem Mehl vermischen, zudecken und ziehen lassen. Dann die fein geschnittene Zwiebel im heißen Fett andünsten. Den Teig mit der Zwiebel, der Petersilie und den Eiern verarbeiten. Sollte der Teig zu weich sein, etwas Mehl oder Semmelbrösel hinzugeben.

Die Knödel formen und in kochendes Wasser legen und etwa 20 Minuten ziehen lassen.

Österreichische Spezialitäten zum 25-jährigen Vereinsjubiläum 2006

Mehlspeisen

Apfelstrudel

Germknödel mit Mohn

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

Linzertorte

Powidltascherln

Sachertorte

Salzburger Nockerln

Topfenstrudel

Wachauer Marillenknödel

Apfelstrudel

Zutaten für ca. 12 Personen:

200 g Mehl
1 Ei
1 EL Speiseöl
62,5 ml lauwarmes Wasser
1 Prise Salz

Für die Füllung:

60 g Rosinen
2 EL Rum
40 g Butter
80 g Semmelbrösel
1500 g säuerliche Äpfel
100 g Zucker
1 TL gemahlener Zimt

Außerdem:

100 g Butter
Mehl, Puderzucker, Öl

Zubereitung:

Das Mehl hügelartig auf eine Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Das Ei hineinschlagen und das Speiseöl sowie das Salz hinzufügen. Alles von außen nach innen zu einem glatten Teig verkneten, dabei nach und nach so viel Wasser zufügen, bis der Teig von mittelfester Konsistenz ist. Den Strudelteig mit dem Handballen ca. 15 Minuten durchkneten, bis er seidig glänzt. Den Teig zu einer Kugel formen, mit etwas Öl bestreichen und unter einer umgestülpten Schüssel ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen für die Füllung die Rosinen waschen, trocken tupfen, mit dem Rum beträufeln und zugedeckt beiseite stellen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Semmelbrösel darin unter Rühren goldbraun braten und anschließend auskühlen lassen. Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in ganz dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Den Zucker auf einem Teller mit dem Zimtpulver vermischen. Wenn die Äpfel sehr sauer sind, etwas mehr Zucker verwenden.

Auf einen Tisch ein großes Tuch legen und gleichmäßig mit Mehl bestreuen. Den Teig darauf so dünn wie möglich ausrollen. Dann den Strudelteig mit beiden bemehlten Handrücken vorsichtig anheben und langsam von der Mitte nach außen ziehen. Der Teig soll so durchsichtig sein, daß man eine darunter gelegte Zeitung lesen könnte. Die dicken Teigenden wegschneiden. Die 100 g Butter für das Backblech und zum Bestreichen des Strudels zerlassen. Das Backblech dünn mit der Butter bestreichen und den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen.

Die gerösteten Semmelbrösel auf etwa zwei Drittel des Teiges streuen, dabei zusätzlich an beiden Seiten (den späteren Strudelenden) einen ca. 3 cm breiten Rand freilassen und das freie Teig Drittel mit zerlassener Butter bestreichen. Die Apfelscheiben auf den Bröseln verteilen und den Zimtzucker sowie die Rosinen darüber streuen. Die Seitenränder einschlagen, damit die Füllung nicht auslaufen kann. Das Tuch anheben und den Strudel zum freien Drittel hin einrollen. Den Strudel mit der Nahtstelle nach unten (evtl. in U-Form) auf das gefettete Backblech gleiten lassen.

Den Apfelstrudel mit zerlassener Butter bepinseln und im vorgeheizten Backofen in 35 - 40 Minuten goldbraun backen. Den Strudel während der Backzeit ca. alle 10 Minuten mit zerlassener Butter bestreichen. Den Apfelstrudel in 4 - 5 cm breite Stücke schneiden und mit Puderzucker bestreut, am besten noch warm, servieren.

Dazu schmeckt ganz hervorragend Vanilleeis oder Vanillesauce.

Germknödel mit Mohn

Zutaten für 4 Personen:

250 g Mehl
20 g Germ (Hefe)
1/2 EL Zucker
62,5 ml lauwarme Milch
1 Ei
4 EL Powidl (Pflaumenmus)
abgeriebene Schale von 1/2
unbehandelten Zitrone

Außerdem:

4 EL Butter
80 g gemahlener Mohn
2 EL Puderzucker

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Hefeteig sollten Zimmertemperatur haben, noch besser wären ca. 36 °C.

Das Mehl in eine große Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Germ (Hefe) in die Mulde bröckeln, den Zucker sowie etwas lauwarme Milch zufügen und daraus einen Vorteig rühren. Etwas Mehl vom Rand darüber streuen und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis das Mehl nach ca. 15 Minuten über dem Vorteig deutliche Sprünge zeigt.

Das Ei mit der restlichen Milch verquirlen, die Zitronenschale und 1 Prise Salz hinzufügen. Diese Mischung zu dem Hefeansatz geben und mit dem Mehl zu einem glatten Hefeteig schlagen. Wenn nötig, noch etwas lauwarme Milch dazugießen. Der Teig soll sich gut vom Schüsselrand lösen und Blasen werfen. Den Hefeteig zugedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen.

Danach den Teig in 4 gleich große Stücke teilen und flach drücken. In die Mitte eines jeden Teigstückes 1 EL Powidl (Pflaumenmus) geben, 4 große Knödel formen und weitere 20 Minuten gehen lassen. In einem weiten Topf reichlich leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die Germknödel gehen beim Garen stark auf und sollen einander nicht berühren. Die Knödel in das leicht kochende Wasser geben und offen bei schwacher Hitze in ca. 12 Minuten gar ziehen lassen. Nach der Hälfte der Garzeit die Knödel vorsichtig umdrehen. Sie sind fertig, wenn an einer hineingestochenen Nadel kein Teig mehr haften bleibt.

Die Butter in einer Pfanne zerlassen und den Mohn mit dem Puderzucker vermischen. Die fertigen Germknödel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen lassen und mit einer Nadel mehrmals einstechen, damit sie nicht zu rasch zusammenfallen. Die Germknödel auf vorgewärmte Desserteller legen, mit der zerlassenen Butter übergießen, mit dem gezuckerten Mohn bestreuen und sofort servieren.

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

Zutaten für 4 Personen:

160 g Mehl
70 g Rosinen
1 EL Rum
2 Eier
250 ml Milch
40 g Zucker
40 g Butter
2 EL Puderzucker
1 Prise Salz

Für den Zwetschgenröster:

1 kg Zwetschgen
125 ml Wasser
200 g Zucker
5 Gewürznelken
1 Zimtstange, ca. 2 cm
1 unbehandelte Zitrone

Zubereitung:

Die Zwetschgen waschen, halbieren und entkernen. Die Zitrone gründlich heiß waschen, dünn schälen und auspressen. Das Wasser in einem großen Topf mit Zucker, Gewürznelken, Zimtstange, Zitronenschale und -saft zum Kochen bringen. Wenn die Zwetschgen sehr sauer sind, etwas mehr Zucker verwenden.

Das Wasser ca. 3 Minuten kochen lassen, danach die Gewürznelken, Zimtstange sowie die Zitronenschale entfernen. Die Zwetschgen dazu geben und bei schwacher Hitze kochen lassen, bis die Schalen eingerollt und die Zwetschgen fast zerfallen sind (ca. 60 Minuten). Dabei häufig umrühren, weil die Zwetschgen leicht anbrennen. Den fertigen Zwetschgenröster auskühlen lassen.

Inzwischen den Kaiserschmarrn zubereiten. Die Rosinen heiß waschen, trockentupfen und mit dem Rum beträufeln. Die Eier trennen, die Milch mit dem Zucker sowie dem Eigelb verquirlen und mit dem Mehl zu einem glatten, dünnflüssigen Teig verquirlen. Das Eiweiß mit dem Salz zu steifem Schnee schlagen und unter den Teig ziehen.

Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen, den Teig hinein geben, etwas backen lassen und dann die Rosinen darüber streuen. Sobald die Unterseite fest ist, den Schmarrn wenden und bei schwacher Hitze fertig backen. Dabei mit zwei Gabeln in kleine Stückchen reißen. Den Herd abschalten und den Kaiserschmarrn kurz ausdampfen lassen.

Den Kaiserschmarrn auf einer vorgewärmten Platte anrichten, mit dem Puderzucker bestreuen und separat dazu den Zwetschgenröster servieren.

Linzertorte

Zutaten für 12 Stücke:

140 g Mehl
140 g ungehäutete, gemahlene Mandeln
140 g Zucker
1 TL gemahlener Zimt
1 Msp. gemahlene Gewürznelken
abgeriebene Schale von
1/2 Zitrone
4 Eigelb
140 g kalte Butter
200 g Johannisbeermarmelade
50 g gehobelte Mandeln
1 EL Puderzucker
Salz, Butter

Zubereitung:

Das Mehl hügelartig auf eine Arbeitsfläche sieben, mit Mandeln, Zucker, einer Prise Salz, Zimtpulver, Nelkenpulver sowie Zitronenschale gut vermischen. In die Mitte eine Mulde drücken und 3 Eigelb hinein geben. Die Butter in Flöckchen schneiden, auf dem Rand verteilen und alles rasch von außen nach innen zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Den Teig zugedeckt im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen und die Springform mit Butter ausstreichen.

Etwa zwei Drittel des Teiges in die Form geben, gleichmäßig verteilen und so mit der Johannisbeermarmelade bestreichen, daß ein fingerbreiter Rand frei bleibt. Die Hälfte des restlichen Teiges zu bleistiftdicken Rollen formen und diese wie ein Gitter in gleichmäßigen Abständen schräg auf die Marmeladenfüllung legen. Den Rest des Teiges zu einer fingerdicken Rolle formen und die Torte rundherum damit einfassen, dabei den Rand ein wenig andrücken. Den Rand und das Gitter mit dem restlichen Eigelb bestreichen.

Die Torte mit den gehobelten Mandeln bestreuen und im Backofen in 35 - 40 Minuten hellbraun backen. Die Linzer Torte auskühlen lassen und mit dem Puderzucker bestreut servieren.

Powidltascherln

Zutaten für 4 Personen:

600 g mehlig kochende Kartoffel
125 g Mehl
30 g Grieß
1 Ei
1 Eiweiß
100 g Powidl (Pflaumenmus)
1 - 2 TL Zucker
2 EL Rum
gemahlener Zimt, Salz

Außerdem:

50 g Butter
3 EL Semmelbrösel
2 EL Puderzucker
Mehl

Zubereitung:

Die Kartoffeln mit Schale weich kochen, schälen und noch heiß durch die Presse drücken. Die Kartoffeln mit Mehl, Grieß, Ei und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten und danach kurz ruhen lassen. Den Powidl mit Zucker, 1 Prise Zimt und dem Rum verfeinern.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen und Kreise von ca. 9 cm Durchmesser ausstechen. Das Eiweiß mit 1 TL Wasser verquirlen und die Teigländer damit bestreichen. In die Mitte eines jeden Kreises 1 TL Powidl geben, die Teigstücke zu halbmondförmigen Täschchen schließen und die Ränder sorgfältig zusammendrücken.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Powidltascherln vorsichtig in das kochende Salzwasser geben und 6 - 8 Minuten offen bei schwacher Hitze ziehen lassen. Inzwischen die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Semmelbrösel darin braun braten.

Die Powidltascherln mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen lassen, in den Butterbröseln wälzen und mit Puderzucker bestreut servieren.

Sachertorte

Zutaten für 14 Stück:

Für den Teig:

8 Eier
200 g Zucker
60 g Kakaopulver
120 g Mehl
100 g Butter
1 Prise Salz
50 g Biskuitbrösel

Für Guss und Deko:

200 g Aprikosenkonfitüre
300 g Schokoladenglasur
(Fertigprodukt)

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Den Boden einer Springform (24 cm Durchmesser) fetten und die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen des Handrührgerätes weißschaumig aufschlagen. Das Kakaopulver mit dem Mehl mischen und auf die Eigelbmasse sieben. Die Butter zerlassen und zusammen mit der Mehlmischung unterheben.

Das Eiweiß mit Salz sehr steif schlagen, auf die Masse geben, die Biskuitbrösel darüber streuen und unterheben. Die Masse in die Springform geben, glatt streichen und im Ofen ca. 55 Minuten backen. Anschließend herausnehmen und abkühlen lassen. Danach aus der Form nehmen und waagrecht halbieren.

Die Konfitüre erwärmen und glatt rühren. Den unteren Boden auf eine Platte legen und mit der Hälfte der Konfitüre bestreichen. Den 2. Boden auflegen und die Torte mit der restlichen Konfitüre überziehen. Die Schokoladenglasur schmelzen und die Torte damit überziehen. Den Rest in einen Gefrierbeutel geben, eine Ecke abschneiden und die Torte mit der Schokolade beschriften.

Salzburger Nockerln

Zutaten für 4 Personen:

6 Eiweiß
3 EL Zucker
1 Pck. Vanillezucker
3 Eigelb
20 g Mehl
62,5 ml Milch
20 g Butter
2 EL Puderzucker
abgeriebene Schale von
1/2 unbehandelten Zitrone
Salz

Zubereitung:

Das Eiweiß mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen, dabei nach und nach den Zucker und den Vanillezucker zufügen. Den Backofen auf 225 °C (Umluft 205 °C) vorheizen.

Das Eigelb verquirlen, mit einem Drittel des Eischnees locker vermengen und dann langsam unter den restlichen Schnee mischen. Das gesiebte Mehl und die Zitronenschale vorsichtig unterziehen

In einer flachen, servierfähigen Backform die Milch mit der Butter auf dem Herd aufkochen lassen. Die Schneemasse in die Form füllen, dabei am besten mit einer Teigkarte (einem Teigschaber) drei große hügelartige Nockerln formen.

Die Salzburger Nockerln in ca. 10 Minuten im Backofen goldbraun überbacken, sie sollten innen noch cremig sein. Anschließend mit dem Puderzucker bestreuen und sofort servieren.

Topfenstrudel

Zutaten für 10 Personen:

200 g Mehl
1 Ei
1 EL Speiseöl
62,5 ml lauwarmes Wasser

Für die Füllung:

100 g Zucker
1/2 Pck. Vanillezucker
3 Eier
500 g Topfen(Quark), 20% Fett
2 EL Semmelbrösel
50 g Rosinen
1 EL Rum
abgeriebene Schale von
1/2 unbehandelten Zitrone

Für den Guß:

125 ml Milch
1 Eigelb
1 EL Zucker
1/2 Pck. Vanillezucker

Außerdem:

80 g Butter
4 EL Puderzucker
Öl, Mehl, Salz

Zubereitung:

Das Mehl hügelartig auf eine Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Das Ei hineinschlagen und 1 EL Öl sowie 1 Prise Salz zufügen. Alles von außen nach innen zu einem glatten Teig verkneten, dabei nach und nach so viel Wasser zufügen, bis der Teig von mittelfester Konsistenz ist. Den Strudelteig mit dem Handballen ca. 15 Minuten durchkneten, bis er seidig glänzt. Den Teig halbieren, zu 2 Kugeln formen, mit etwas Öl bestreichen und unter einer umgestülpten Schüssel ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung die Rosinen waschen, trocken tupfen, mit dem Rum beträufeln und zugedeckt beiseite stellen. Gegen Ende der Ruhezeit den Topfen (Quark) mit dem Zucker und dem Vanillezucker in einer Schüssel verrühren. Die Eier trennen und das Eigelb einrühren. Die Zitronenschale und die Rosinen zufügen. Das Eiweiß mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen und unterziehen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und eine passende Form (Bratpfanne) dünn mit Butter austreichen.

Auf einen Tisch ein großes Tuch legen und gleichmäßig mit Mehl bestreuen. Eine Teigkugel darauf so dünn wie möglich ausrollen. Dann den Strudelteig mit beiden Handrücken vorsichtig anheben und langsam von der Mitte nach außen ziehen. Der Teig soll so durchsichtig sein, daß man eine daruntergelegte Zeitung lesen könnte. Die dicken Teigenden wegschneiden.

Den Strudelteig dünn mit zerlassener Butter bestreichen und mit 1 EL Semmelbrösel bestreuen. Die Hälfte der Füllung auf den Teig streichen, dabei rundherum einen ca. 3 cm breiten Rand frei lassen. Das Tuch anheben und den Strudel einrollen, dabei die seitlichen Ränder einschlagen. Den Strudel mit der Nahtstelle nach unten in die gefettete Form gleiten lassen. Mit der zweiten Teigkugel genauso verfahren und den zweiten Strudel neben den ersten in die Form legen. Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen.

Beide Strudel mit zerlassener Butter bestreichen, die Form in den vorgeheizten Backofen stellen und die Strudel in ca. 45 Minuten goldgelb backen. Inzwischen für den Guß die Milch mit dem Eigelb, Zucker sowie Vanillezucker in einer Tasse verquirlen. Die Strudel ca. 15 Minute vor Ende der Garzeit mit der Eiermilch übergießen.

Die Topfenstrudel in 4 - 5 cm breite Stücke schneiden, mit Puderzucker bestreuen und am besten noch warm servieren.

Wachauer Marillenknödel

Zutaten für 4 Personen:

200 g Magerquark
1 Ei
50 g weiche Butter
150 g Mehl
8 kleine Marillen (Aprikosen)
8 St. Würfelzucker
abgeriebene Schale von
1/2 unbehandelten Zitrone

Außerdem:

50 g Butter
80 g Semmelbrösel
2 EL Puderzucker
Mehl, Salz

Zubereitung:

Den Magerquark mit Ei, Butter, Mehl, 1 Prise Salz und der Zitronenschale zu einem glatten Teig verkneten und anschließend zugedeckt im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen. Inzwischen die Marillen (Aprikosen) waschen, trocken tupfen, entsteinen und in jede Marille ein Stück Würfelzucker geben. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen, in 8 gleich große Stücke teilen und flachdrücken. Jede Marille mit einem Teigstück umhüllen und Knödel (Klöße) daraus formen. Die Knödel in das leicht kochende Wasser geben und offen bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten mehr ziehen als kochen lassen.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Semmelbrösel darin bei mittlerer Hitze rösten. Die gegarten Knödel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen lassen und in den Butterbröseln wälzen. Die Wachauer Marillenknödel mit dem Puderzucker bestreut servieren.



www.clubfrohnleiten.org

CLUB FROHNLEITEN
Verein zur Förderung der
Heimatverbundenheit

A-8130 Frohnleiten

Beitrittserklärung

Familienname : _____

Vorname : _____

Straße/ Hnr. : _____

Lkz/ Plz/ Ort : _____

Geburtsdatum : ____/____/____ (TT/MM/JJJJ)

Telefon : _____ Fax: _____

E-Mail : _____

Mir ist bekannt, dass der Beitrag jeweils für ein volles Kalenderjahr und zu Beginn des Jahres zu entrichten ist. Die Vereinsstatuten habe ich ebenfalls zur Kenntnis genommen.

Anmeldegebühr	Einzelbeitrag	Familienbeitrag
5,00 € (einmalig)	20,00 € (jährlich)	30,00 € (jährlich)

Zusätzlich zu meiner Person möchte ich noch folgende Familienmitglieder anmelden:

Vorname _____

Geburtsdatum _____

Ich erkläre hiermit meinen Beitritt und gebe das Einverständnis, dass meine Daten innerhalb des Vereins weitergegeben werden dürfen.

Ort/Datum: _____

Unterschrift: _____