



FRANZ J. HUBER

Nische kocht

150 traditionelle und Altösterreichische Gerichte



Franz J. Huber

NISCHE KOCHT

150 traditionelle und Altösterreichische Gerichte

NISCHE KOCHT

VORWORT

Franz Huber hat seine Lieblingsrezepte nach jahrelangem Probieren, Suchen und Mitschreiben nun doch noch in Buchform gebracht. Geprägt durch die Kochweise seiner Mutter und die hervorragende Ausbildung durch seine Lehrmeisterin und Spitzenköchin Inge Antonitsch, verbindet ihn seit jeher die Leidenschaft zur traditionellen Österreichischen Küche.

Herausgekommen ist ein Kochbuch, welches den einen oder anderen Kochtag erleichtert und das Herz für heimische Spezialitäten etwas schneller schlagen lässt.

Die K&K Küche führt ihren Ursprung aus den Zeiten der Österreichisch-Ungarischen Monarchie. Das Reich umfasste viele Länder in Mittel- und Südeuropa. Viele der Gerichte der Länder in der prunkvollen Monarchie des heutigen Österreichs, Ungarns, Rumäniens, der Slowakei, Tschechiens und des ehemaligen Jugoslawiens – wurden von dem kulinarischen Gaumen des Monarchie-Bürgertums entdeckt und verfeinert.

Und so entstand die weltberühmte K&K Küche, wobei auch die traditionelle Küche geprägt ist von den früheren Einflüssen der Zuwanderer aus den Regionen und Ländern der K&K Monarchie.

Neben den eigenständigen, regionalen Traditionen, wurde sie vor allem von Kochtraditionen aus Ungarn, Böhmen und Norditalien beeinflusst. Gerichte und Zubereitungsarten wurden oft übernommen und in die eigene Küche integriert und angepasst. International bekannt ist sie vor allem für ihre Mehlspeisen und Süßwaren, sowie für Gerichte wie das Wiener Schnitzel.

In der Österreichischen Küche bietet die traditionelle Kochkunst Österreichs viele regionale Ausprägungen, die meist im Zusammenhang mit der Kochtradition der K. und K. Monarchie Österreich-Ungarn stehen. Was den Menschen damals so gut schmeckte, ist schon längst ein kulinarischer Klassiker. Wiener Schnitzel vom Kalb, süßer Apfelstrudel, feuriges Gulasch, all die beliebten böhmischen Mehlspeisen – Palatschinken, Knödel, Buchteln und vieles mehr, liebevoll geschmort, gegart und

gebacken. Nicht umsonst werden die herzhaften Speisen aus der Monarchiezeit „kaiserlich und königlich“ genannt. Die Erneuerung gastronomischer Entwicklungen der jüngsten Vergangenheit in Österreich begann in Wiens Küchen. Was selten gelingt, nämlich Bewährtes neu zu definieren ohne die Tradition in Vergessenheit geraten zu lassen, konnte die Richtung der „Neuen Wiener Küche“ Ende der siebziger Jahre zustande bringen, die eine Synthese von Überliefertem und Neuem schuf. Das Hauptaugenmerk gilt nun der kreativen frischen und leichteren Küche.

Es ist ein ungezügelt Verlangen nach den Geschmäckern und Düften der Kindheit, nach Gerichten deren Rezepte nur noch unseren Müttern und Großmüttern geläufig waren, und die in unserem Küchenalltag leider in Vergessenheit geraten sind.

Dieses Buch enthält eine Fülle von Lieblingsgerichten, und beschreibt erprobte, alte Rezepturen aus Österreichs Bundesländern, gepaart mit den kulinarischen Einflüssen der ehemaligen Kronländer.

Ein Buch um klassische, innovative, sowie leicht und zeitgemäß angepasste Gerichte zu kreieren. Klare Geschmacksrichtungen und abgestimmte Komponenten machen diese Gerichte einzigartig, verständlich und leicht nachzukochen.

Brote

Früchtebrot



6 Personen



120"



Mittel

250g Kletzen- birnen	100g Nüsse	100g Datteln
250g getrocknete Zwetschken	100g Rosinen	4cl Rum
250g Feigen	100g Mandeln	Saft einer Zitrone und Orange
	100g Aranzini	
	50g Zitronat	

Die Kletzenbirnen und die Zwetschken kochen und erkalten lassen, danach grob schneiden. Alle Zutaten vermischen und über Nacht stehen lassen. 250 ml Milch, 400 g Mehl, 20 g Germ, 2 EL Butter, 1 EL Zucker, Prise Salz, die geriebene Schale 1/ 2 Zitrone, 2 Eier. Zuerst ein Dampf'l aus wenig Milch, etwas Mehl und Germ zubereiten und zugedeckt an einen Ort 30 Minuten gehen lassen. Das Dampf'l mit den übrigen Zutaten zu einem Germteig verarbeiten und diesen abermals an einem warmen Ort aufgehen lassen. Dann werden unter die vermischten Früchte 100 g Zucker und 200 g Germteig so geknetet, das man von dem Germteig nichts sieht. Nun formt man Wecken, hüllt sie in Flecken von dem ausgerollten Germteig ein und lässt sie aufgehen, bestreicht sie mit Milch und bäckt sie bei mäßiger Hitze.



Erdäpfelbrot



6 Personen



90"



Einfach

1kg Mehl	70 g Butter
eine Prise Salz	2 Eier
3/8l Milch	2 El Rosinen
30g Hefe	1 Ei zum bestreichen
70g Zucker	Butter für das Blech
600g gekochte und passierte mehlige Erdäpfel (Kartoffeln)	

Zuerst mit der Hefe ein Dampferl ansetzen. Mehl, Salz, Milch und das Dampferl werden zu einem Teig vermengen, den man gut abschlägt. Dann mischt man zum Hefeteig die gekochten und passierten Kartoffeln, Zucker, Eier, Rosinen und geschmolzene Butter, knetet den Teig am Brett gut ab und lässt ihn, zugedeckt an einem warmen Ort aufgehen. Dann werden aus dem Teig Laibe geformt, die man nach nochmaligen aufgehen mit Ei bestreicht und ca. 30 Minuten langsam bäckt.



Suppen

Steirische Klachl'suppe



8 Personen



180"



Mittel

1 Schweinshaxe	2 Petersilienwurzeln	2 Lorbeerblätter
2 l Wasser	1 kl Sellerieknolle	3 Wacholderbeeren
Salz	1 TL Pfefferkörner	1/8 l Rahm
2 EL Essig	1 kl. Stange	2 EL glattes Mehl
1 kl. Zwiebel	Lusstock	etwas Wasser
2 Karotten	(Liebstöckel)	

Die Schweinshaxe in dicke Scheiben schneiden, hacken, waschen und in das Wasser mit einem Schuss Essig geben. Das geschälte und halbierte Wurzelgemüse und die Gewürze dazu geben und langsam weich kochen. Das Fleisch herausnehmen, vom Knochen lösen, in kleine Würfel schneiden und warm stellen. Ebenso das Wurzelgemüse in kleine Würfel schneiden. Anschließend die Suppe abseihen, den Rahm mit dem Mehl und etwas Wasser glatt rühren und die Suppe damit binden. Das Ganze weitere 5 Minuten langsam köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, das Fleisch und das Wurzelgemüse dazugeben. Die Klachlsuppe wird mit geschältem Brot oder Semmelschnitten angerichtet.



Knoblauchrahmsuppe



4 Personen



30"



Einfach

80 g Butter	1 Lauchstange	10 g Knoblauch
2 EL Mehl	1 l Rindsuppe oder	gepresst
1 Zwiebeln	Gemüsebrühe	2 Toastbrotscheiben
5-10 Knoblauch-	1/4 l Sauerrahm	oder Weißbrot
zehen gehackt	Salz & Pfeffer	

Die fein geschnittenen Zwiebeln kurz in Butter anschwitzen, das Mehl beigegeben und leicht bräunen lassen. Unter ständigem Rühren, mit der heißen Rindsuppe aufgießen, Knoblauch beigegeben und 10 Minuten durchkochen. Den nudelig geschnittenen Lauch in Butter anschwitzen und der Suppe beigegeben. Den Sauerrahm mit etwas Suppe verrühren und unter die Suppe rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und weitere 5 Minuten köcheln lassen. In einer Pfanne etwas Butter schmelzen, 1 gehackte Knoblauchzehe beigegeben und aufschäumen lassen. Das Toast- oder Weißbrot in kleine Würfel schneiden und darin goldgelb rösten. Die Suppe nach dem Anrichten damit bestreuen.



Linsensuppe



4 Portionen



40''



Einfach

200 g Linsen	Thymian	2 EL Mehl
1 l Rindsuppe oder Gemüsebrühe	einige Sellerieblätter und Lusstock	Salz
1 Lorbeerblatt		1 Schuss Essig nach Geschmack
je 1/2 TL Bohnenkraut	2 EL Speckschmalz	4 Scheiben Bauchspeck
Quendel oder	1 kleine Zwiebel	
	1 Knoblauchzehe	

Die Hülsenfrüchte werden am Vortag eingeweicht, gewaschen und in der Rindsuppe oder Gemüsebrühe zugestellt und den Gewürzen weich gekocht. Zwiebel und Knoblauch werden fein gehackt, im Schmalz angeröstet, das Mehl dazugegeben und alles schön gebräunt. Mit etwas Brühe unter ständigen Rühren abgelöscht gibt man die Einbrenne nun zur Suppe, lässt alles gut verkochen und würzt zuletzt mit Essig, Salz und Pfeffer. Den Bauchspeck in Streifen schneiden, kurz im Schmalz anbräunen und vor dem Servieren über die Suppe geben.

Böhmische Erdäpfelsuppe



4 Portionen



40''



Einfach

1 Karotte, 1 Petersielwurzel	1 Prise Muskat
½ kl. Sellerieknolle	40 g Schweineschmalz
4 geschälte Erdäpfel	40 g Mehl
je 1 Prise Majoran, Thymian und Kümmel	1 EL Essig
2 Lorbeerblätter	1 l Gemüsebrühe

Das Wurzelwerk wird fein würfelig geschnitten und mit den Gewürzen in der Gemüsebrühe halb gar gekocht. Dann gibt man die würfelig geschnittenen Erdäpfel dazu und kocht alles weich. In der Zwischenzeit bräunt man das Mehl in dem Schmalz. Mit etwas Brühe unter ständigen Rühren abgelöscht, gibt man die Einbrenne nun zur Suppe, lässt alles gut verkochen und würzt zuletzt mit Essig, Salz und Pfeffer.

Frittaten



6 Portionen



30"



Einfach

80 g glattes Mehl
125 ml Milch
2 Eier

Salz
1 EL Butter oder
Butterschmalz

Mehl, Milch, Eier und Salz zu einem Palatschinkenteig versprudeln. Die Butter oder das Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und aus dem angerührten Teig 3-4 Palatschinken beidseitig goldgelb backen. Jeden Palatschinken einzeln zusammenrollen und mit einem scharfen Messer fein nudelig schneiden. Frittaten auf Suppenteller verteilen und mit heißer Rindsuppe übergießen.



Grieffnockerln



6 Portionen



30"



Einfach

100 g Hartweizengrieß
50 g Butter
1 mittelgroßes Ei
Salz
Weißer Pfeffer

Muskatnuss gerieben
Butter zum
Bestreichen
einige Eiswürfel

Die weiche Butter schaumig schlagen. Das Ei unter die Butter rühren und weiter schlagen. Den Weizengrieß unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Etwa 10 Minuten kalt stellen und von der Masse mit zwei Löffeln, die in warmes Wasser getaucht werden, Nockerln abstechen und zu den typischen Nockerln formen. Die Nockerln auf ein mit Butter bestrichenes Pergamentpapier setzen und erneut etwas 10 Minuten kühl rasten lassen. Reichlich Wasser mit Salz aufkochen, Nockerln hineingleiten und einmal kurz aufkochen lassen, mit einigen Eiswürfeln abschrecken. Den Topf zudecken und die Nockerln abseits der Flamme noch etwas 20 Minuten ziehen lassen. Herausheben und in heißer Suppe servieren



Tiroler Knödel



8-10 Personen



40"



Einfach

250 g Knödelbrot
80 g leicht durch-
zogenen Tiroler Speck
80 g Geselchtes
1/8 l Milch
2 Eier
Salz & Pfeffer

Prise Muskatnuss
1 kleine Zwiebel
1 EL Schweineschmalz
1 EL fein gehackte Petersilie
40 g Mehl
gehackten Schnittlauch zum
Bestreuen

Die fein geschnittene Zwiebel im Schweineschmalz goldgelb rösten, den kleinwürfelig geschnittenen Speck und das Geselchte dazugeben und kurz mitrösten. Alles zusammen mit dem Knödelbrot vermengen. Die leicht erwärmte Milch mit den Eiern versprudelt, mit Salz, Muskat und Petersilie würzen und diese Mischung über das Knödelbrot gießen. 15 Minuten ziehen lassen, Mehl darunter mischen, mit nassen Händen kleine Knödel formen und diese 10 bis 15 Minuten im Salzwasser kochen lassen. Die Knödel in einer vorgewärmten Suppenschüssel anrichten, mit heißer Rindsuppe übergießen und mit fein gehacktem Schnittlauch bestreuen.



Kaspresknödel



6-8 Personen



40"



Einfach

200 g Knödelbrot
200 ml Milch
2 Eier
2 gekochte Erdäpfel
2 EL gehackte Petersilie

200 g Bergkäse
2 -3 EL Vollkornmehl
Salz
Schweineschmalz zum
Ausbacken

Das Knödelbrot in erwärmter Milch einweichen und mit dem Mehl, Prise Salz, nötiger Milch und gehackter Petersilie zu einem Knödelteig vermischen (nach Belieben auch eine fein gehackte, in Fett geröstete Zwiebel dazugeben). Den klein geschnittenen Käse und die geriebenen Kartoffeln darunter mengen. Die Zutaten gut vermischen, und daraus kleine Knödel formen, diese dann zu Leibchen zusammendrücken und in heißem Fett fast schwimmend, beidseitig goldgelb backen. Die Kaspresknödel in Zwiebel- oder Rindsuppe anrichten. Mit Schnittlauch bestreuen. Dazu passt gut grüner Salat mit Kartoffelscheiben.

Kaspresknödel passen auch hervorragend zu Sauerkraut.



Hauptspeisen



Osttiroler Schlipfkrapfen

Für den Teig:

500 g glattes Mehl
4 Esslöffel Öl
125 ml lauwarmes Wasser oder
Milch
Salz

Für die Fülle:

1 kg gekochte Kartoffeln
3 feingehackte Knoblauchzehen
frische feingehackte Petersilie
100 g Butter
Porree (Lauch)
Schnittlauch
Salz
etwas heiße Milch

Zum Anrichten:

etwas Butter
Schnittlauch
geriebener Parmesan



6-8 Portionen



120"



Mittel

Aus dem Mehl, Salz, Öl und Wasser (bzw. lauwarmer Milch) einen mittelfesten Nudelteig kneten und zugedeckt ca. 1/2 Stunde ruhen lassen. Die frisch gekochten Kartoffeln noch heiß zerdrücken. Die Gewürze, die Butter und die Milch zu den zerdrückten Kartoffeln geben und eine geschmeidige Fülle zubereiten.

Den Teig ganz dünn "auswalken". Mit einem ca. 7 cm durchmessenden Ausstecher runde Blätter ausstechen. Diese mit einem Löffel Fülle belegen. Den Teigrand mit gequirtem Ei bestreichen und umgeschlagenen Teigblätter fest mit Daumen und Zeigefinger zusammendrücken. Die Krapfen ca. 5 Minuten in leicht kochendem Wasser ziehen lassen, bis sie oben schwimmen. Die Krapfen werden mit brauner Butter und Schnittlauch und Parmesan angerichtet. Dazu passen grüner Salat, Krautsalat oder Rübenkraut.

Steirisches Backhuhn mit Erdäpfel-Vogerlsalat



4 Portionen



60"



Einfach

2 Freilandhühner,
500 g festkochende Erdäpfel
(vorzugsweise Kipfler)
2 rote Zwiebeln
2 Hände voll Vogerlsalat (Feldsalat)
Balsamico Essig
Weißweinessig
Kernöl

Mehl
3 Eier
Weißbrotbrösel zum Panieren
1 Bund Schnittlauch
1 Zitrone
Öl
Zucker
Salz & Pfeffer

Erdäpfel weich kochen. Noch heiß schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln und Schnittlauch klein schneiden. Vogerlsalat putzen, waschen, abtropfen lassen. Aus Weinessig, Zucker, Salz, Pfeffer und den roten Zwiebeln eine Marinade rühren. Mit den noch warmen Erdäpfelscheiben vermischen.

Hühner vierteln. An den Gelenken etwas einschneiden, damit ein gleichmäßiges Backen möglich ist. Eventuell einen Teil der Knochen auslösen. Huhn salzen. In Mehl, verschlagenen Eiern und Weißbrotbröseln panieren und in reichlich heißem Fett langsam goldgelb backen. Herausnehmen und mit Küchenkrepp abtupfen. Auf Tellern anrichten und mit Zitrone servieren.

Vogerlsalat mit Salz, Kernöl und Balsamico sowie Essig marinieren. Erdäpfelsalat, wenn notwendig, etwas anwärmen. Er soll lauwarm sein. Mit Schnittlauch bestreuen.



Fiaker Gulasch



4-6 Portionen



120"



Mittel

1 kg Wadschinken vom Rind

4 Eier

4 Essiggurkerln

2 Paar Wiener Würstel

800 g Zwiebeln

150 g Schweineschmalz oder Öl

4 EL Paprikapulver (edelsüß)

4 Knoblauchzehen

2 EL Tomatenmark

1 EL Majoran

2 Lorbeerblätter

1 TL Kümmel ganz

1 Schuss Essig

Schale ½ Zitrone

Salz

Pfeffer

Den Wadschinken in ca. 4x4 cm große Würfel schneiden. Den Topf erhitzen und die klein geschnittenen Zwiebeln darin bei mäßiger Hitze und kräftigem Rühren goldgelb rösten. Das Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten, das Paprikapulver einmengen, kurz durchrühren und sofort mit etwas Essig und wenig Wasser ablöschen. Fleischwürfel mit Salz und Pfeffer abmischen und zugeben. Den gepressten Knoblauch, Majoran, Zitronenschale, Lorbeerblätter sowie Kümmel beugeben und so viel Wasser zugießen, dass das Fleisch gerade bedeckt ist. Durchrühren und nicht völlig zugedeckt ca. 2-3 Stunden bei mittlerer Hitze weich dünsten. Währenddessen wiederholt umrühren und immer wieder etwas Wasser zugießen. Sobald das Fleisch gar ist das Gulasch abschmecken, wenn notwendig mit etwas Mehl und Wasser binden, kurz aufkochen lassen, den Topf vom Feuer nehmen und noch ca. 1 Stunde ziehen lassen. Die Wiener Würstel in heißem Wasser ziehen lassen. In einer Pfanne etwas Butter schmelzen und die Eier zu Spiegeleiern braten. Die Essiggurkerln fächerartig einschneiden. Auf vorgewärmten Tellern anrichten, jeweils ein Spiegelei darauf platzieren und je ein Würstel daneben legen. Mit einem Gurkerlfächer garnieren. Dazu passt am besten ein Wiener Semmel.



Käsespätzle

500 g griffiges Mehl
5 Eier
Salz
eine Spur Muskat
wenig Milch
1/8 g Butter
25 g geriebener Bergkäse
(2-3 Sorten)
Salzwasser
1 - 2 EL Öl
1 große Zwiebel



4 Portionen



30"



Einfach

In einem großen, breiten Topf Salzwasser zustellen und das Öl dazugeben. Aus Mehl, Eiern, Salz und Milch einen nicht zu festen Teig machen und leicht abschlagen. Nicht zu lange rasten lassen. Den Spätzleteig Portionsweise durch den Spätzlehobel in das kochende Wasser geben, aufkochen lassen und mit einer Siebkelle herausschöpfen. In einer halbhohen Schüssel lagenweise mit dem geriebenen Bergkäse anrichten, als oberste Lage Spätzle. Mann kann einen Schöpfer Spätzlewasser dazugeben, Die Zwiebel in Ringe schneiden und goldbraun rösten. Zwiebelringe mit reichlich Butter über die Spätzle gießen. Als Beilage passt Kopfsalat oder Apfelmus.



süße Schmankerln

Apfelküchel



4 Portionen



30"



Einfach

120 g glattes Mehl
80 ml Milch
80 ml Weißwein
2 Eier

Salz & Zimt gemahlen
Kristallzucker
Öl zum Ausbacken

4 große Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Aus Mehl, Milch, Weißwein, Salz, Eidotter und Eischnee einen geschmeidigen nicht zu dünnen Backteig herstellen. Apfelscheiben darin eintauchen und in heißem Öl goldgelb backen. Zucker und Zimt vermengen und die warmen Kücheln darin wälzen. Dazu serviert man gerne Vanillesauce und Preiselbeermarmelade.

Kaiserschmarrn



3-4 Portionen



30"



Einfach

½ l Milch
300 g Mehl
60 g Zucker
5 Eier
etwas Salz

nach Belieben Sultaninen
80 g Butter
Zucker zum Karamellisieren
und Bestreuen

In die Milch nach und nach das gesiebte Mehl, Zucker, Salz, und Sultaninen einrühren. Zuletzt die ganzen Eier kurz unterziehen bis es einen geschmeidigen Teig gibt. Den Teig etwa 1 cm hoch in die Pfanne mit reichlich heißer Butter geben und leicht anbacken lassen, danach wenden, die andere Seite anbacken lassen und mit zwei Gabeln in Stückchen zerreißen. Den Schmarren zur Seite schieben, in die freie Fläche 2 EL Kristallzucker und ein Stückchen Butter geben, diesen karamellisieren lassen und den Schmarren darin von allen Seiten goldgelb backen. Mit Staubzucker bestreuen. Kompott dazu reichen.

Buchteln



4-6 Personen



80''



Mittel

500 g Mehl

Prise Salz

1 Pkg. oder 1 Würfel Germ

¼ l Milch

70 g Butter

70 g Zucker

Abgeriebenes von ½ Zitrone

2 Eier

100 g Butter

Powidl zum Füllen

Das Mehl in eine angewärmte Schüssel sieben, salzen und eine Mulde hineindrücken. Germ zerbröckeln und in die Mulde geben. Dann die Hälfte der lauwarmen Milch dazugeben und mit dem Finger verrühren. Etwas Mehl und Zucker darüber stäuben, mit einem Tuch zudecken und das Dampf1 an einem warmen Ort gehen lassen. Zerlassene Butter mit Zucker, Zitronenschale und den Eiern verrühren und zum Teig geben, der nun kräftig geschlagen wird, bis er Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst. Wieder zugedeckt gehen lassen. Danach den Teig auf einer bemehlten Fläche ca. 2 cm dick ausrollen, kurz ruhen lassen und in gleichmäßige Quadrate schneiden. Powidl darauf geben, die Ecken zusammenfassen, in zerlassener Butter tunken und mit der glatten Seite nach oben eng aneinander in eine ausgebutterte Kasserolle oder Springform setzen. Mit einem Tuch zudecken und nochmals gehen lassen, bis sich das Volumen der Buchteln verdoppelt hat. Mit zerlassener Butter bestreichen und im Rohr bei 200 Grad 30 Minuten lang backen, bis die Oberfläche schön hellbraun ist. Während der Backzeit noch einmal mit Butter bepinseln. Tipp: Die Buchteln mit Vanille- oder Weinschaumsoße servieren.

Einfache Vanillesauce

400 ml Milch

3 EL Zucker

1-2 Vanilleschoten

2 Eier

1/8 l Sahne

1 EL Speisestärke

Milch, Zucker und das Mark der Vanilleschote aufkochen. Zwischenzeitlich die Eier mit dem Handrührgerät kurz aufschlagen. Speisestärke und Sahne zugeben und noch mal kurz aufschlagen. Die Sahne-Eiermischung mit dem Schneebesen in die kochende Milch einrühren und unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen.

Topfenpalatschinken



4 Portionen



60"



Mittel

80 g Mehl, (glatt)
125 ml Milch
2 Eier
3 EL Öl
½ Zitrone, (abgeriebene Schale)
20 g Vanillezucker
Salz
Butterschmalz oder Butter zum Herausbacken
Butter für die Kasserolle

Für die Topfenfülle:
3 Eidotter
3 Eiklar
250 g Topfen passiert
60 g Butter
60 g Staubzucker
20 g Vanillezucker
1 Prise Salz
60 g Rosinen in Rum eingelegt
60 g Kristallzucker

½ Zitrone - abgeriebene Schale
Für den Überguss:
125 ml Milch
125 ml Sauerrahm
2 Eier
2 Eidotter
30 g Staubzucker
20 g Vanillezucker

Für die Palatschinken Mehl mit etwas Milch, Eiern und Öl gut verrühren. Zitronenschale, Vanillezucker sowie eine Prise Salz zugeben und restliche Milch nach und nach unterrühren, sodass ein dünnflüssiger Teig entsteht. Durch ein Sieb streichen und 20 Minuten rasten lassen. Palatschinkenteig bei Bedarf noch mit etwas Milch verdünnen. Butterschmalz oder Butter in einer Palatschinkenpfanne erhitzen, überschüssiges Fett abgießen und nur so viel Teig eingießen, dass beim Schwenken der Pfanne der Teig gleichmäßig verteilt ist. Die Palatschinke auf beiden Seiten goldgelb backen, herausheben, auf einen Teller legen und mit Folie abdecken. Die restlichen Palatschinken nacheinander ebenso backen.

Für die Fülle Butter, Staubzucker, Vanillezucker, Puddingpulver, eine Prise Salz und Zitronenschale schaumig rühren. Dotter sowie Topfen nach und nach in die Buttermasse einrühren. Eiklar mit Kristallzucker zu Schnee schlagen und gemeinsam mit den Rosinen unter die Topfenmasse ziehen.

Palatschinken auf einer Arbeitsfläche überlappend in einer Reihe auflegen, sodass eine zusammenhängende Fläche entsteht. Topfenmasse aufstreichen und Palatschinken zu einer langen Rolle einrollen. Rolle in 10 Stücke schneiden. Eine feuerfeste Form mit Butter ausstreichen. Palatschinken in die Form schichten und im vorgeheizten Backrohr bei 160 °C 15 Minuten backen.

Für den Überguss alle Zutaten glatt rühren, über die Palatschinken gießen und weitere 15 Minuten backen.

Torten & Gebäck

Marillenkuchen



6-8 Portionen



90"



Einfach

Teig:

120 g Butter
100 g Zucker
250 g Mehl
1 EL Wasser
Prise Salz
½ TL Backpulver
1 Ei

Fülle:

250 g passierter Topfen
3 Eier
100 g Zucker
geriebene Schale ½ Zitrone
1 gehäufter EL Puddingpulver
60 g zerlassene Butter
5 EL Milch

Man bereitet aus den obigen Zutaten einen Mürbteig und lässt ihn ½ Stunde an einem kühlen Ort rasten. Dann walkt man ihn auf Kuchenformgröße aus, und lässt dabei den Teig etwas über den Rand stehen. Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren, den Topfen untermischen, Zitronenschale, Puddingpulver, zerlassene Butter und Milch dazugeben und unterheben. Die Masse in die ausgelegte Kuchenform geben, glatt streichen und mit Marillenvierteln oder frischen Blaubeeren belegen, den Rand, der über die Form steht einschlagen. Bei 170 Grad ca. 45m auf mittlerer Schiene backen.



Kärntner Reindling



6-8 Portionen



120"



Mittel

500 g Mehl
3 Eidotter
ca. 2/8 l Milch
80 g Butter
20 g Hefe
Prise Salz
40 g Zucker

100 g gewaschene und in Rum
eingelegte Rosinen
100 g Zucker
1 TL Zimt
Butter und Mehl für die Form
Zucker zum bestreuen

Das erwärmte Mehl, Dotter, Milch, die zerlassene Butter und die aufgegangene Hefe, (Dampf!) Salz, Zucker werden in einer Schüssel verrührt. Der Teig wird gut abgeschlagen und für gut ½ Stunde zugedeckt, zum aufgehen an einen warmen Platz gestellt. Dann walkt man ihn auf einem bemehlten Tuch 1cm dick aus, bestreut ihn mit den Rosinen, Zucker und Zimt (wer es mag kann auch geriebene Walnüsse darüber streuen), rollt und dreht in zusammen und gibt ihn in eine befettete und bemehlte Gugelhupfform. Nach nochmaligem aufgehen wird er bei mittlere Hitze gebacken und nach dem Stürzen sofort mit Zucker bestreut.



Kartoffeltorte



8-10 Portionen



80"



Einfach

250 g Kartoffeln gekocht und
passiert
50 g Rosinen
4 cl Rum
50 g Orangeat
4 Eier
200 g Zucker
1 Prise Salz

abgeriebene Schale $\frac{1}{2}$ Zitrone
25 g Speisestärke
20 g Backpulver
75 g Mehl
125 g gerieben Haselnüsse
Butter zum Einfetten, Brösel
zum Ausstreuen

Guss:
200 g Puderzucker
2 EL Rum
4 EL heißes Wasser

Die Pellkartoffeln am Vortag kochen, schälen und durch eine Presse drücken. In einer Schüssel zugedeckt an einem kühlen Ort stehen lassen. Die Rosinen heiß waschen, mit Rum übergießen und quellen lassen.

Am nächsten Tag das Orangeat fein hacken. Die aufgeschlagenen Eier mit Zucker, Salz und Zitronenschale in einer Schüssel schaumig rühren. Das mit Speisestärke und Backpulver vermischte Mehl, die Haselnüsse und Kartoffeln dazugeben. Alle Zutaten schnell zu einem Teig rühren, dabei die getränkten Rosinen und das Orangeat dazugeben. Eine Springform mit Butter einfetten und mit den Bröseln ausstreuen. Den Teig in die Form füllen die Oberfläche glatt streichen und im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene bei 180 Grad ca. 55 min. backen. (Heißlufttherd 160 Grad)

Den gesiebten Puderzucker mit Rum und Wasser zu einer Glasur verrühren und den noch warmen Kuchen damit überziehen und glatt streichen.



Inhalt

BROTE.....	4	Metnitztaler Maischalan.....	37
Früchtebrot.....	6	Schweinsnierndl'n.....	37
Erdäpfelbrot.....	6	Steirisches Backhuhn.....	38
Roggen Hausbrot.....	7	mit Erdäpfel-Vogersalat.....	38
Ulmer Brot.....	7	Steirisches Wurzelfleisch.....	39
Tiroler Fochazbrot.....	8	Kärntner Ritschert.....	39
Milchbrot.....	8	Waldviertler Zwiebelfleisch.....	40
Feines Ofenbrot.....	9	Fleischreingalan.....	41
SUPPEN.....	10	Schinkenfleckerln überbacken.....	42
Steirische Klachl'suppe.....	12	Hirschbraten.....	43
Knoblauchrahmsuppe.....	12	Innviertler Surbratl.....	44
Burgenländische Paradeisersuppe.....	13	Wiener Schnitzel.....	45
Terlaner Weinsuppe.....	13	Gailtaler Erdäpfelnudeln.....	46
Tannheimer Kas'suppn.....	14	Gefüllter Schweinsbauch.....	47
Schwammerlsuppe.....	14	Schnittlauchsauc.....	50
Linsensuppe.....	15	Apfelkren.....	50
Böhmische Erdäpfelsuppe.....	15	Kohlrabigemüse.....	51
Gerstensuppe.....	16	Rösterdäpfel.....	51
Kärntner Kirchtagsuppe.....	16	Girardi Rostbraten.....	54
Ungarische Krautsuppe.....	17	Szegediner Gulasch.....	55
Kürbiscremesuppe.....	17	Paprikahenderl.....	56
Klare Hühnersuppe „Alt Wien“.....	18	Zwiebelrostbraten.....	57
Erbsenrahmsuppe.....	18	Fiaker Gulasch.....	58
Hirschgulaschsuppe.....	19	Kalbsrahmgulasch.....	59
Bohnsuppe.....	19	Kalbszunge in Kräuterrahm.....	60
Klassische Rindsuppe.....	20	Gefüllte Kalbsbrust.....	61
Frittaten.....	21	Kalbsleber Tiroler Art.....	66
Grießnockerln.....	21	Majoranfleisch.....	67
Milzschnitten.....	22	Geschmorter Kalbstafelspitz.....	67
Biskuitschöberl.....	22	Kohlrouladen.....	68
Gemüeschöberl.....	23	Käsespätzle.....	69
Butternockerln.....	24	Krautrouladen.....	70
Leberknödel.....	24	Rindsrouladen.....	71
Schlickkrapferlsuppe.....	25	Kalbstelze Marengo.....	72
Lungenstrudel.....	26	Forellenfilet mit Flusskrebse.....	72
Tiroler Knödel.....	27	Zanderfilet Szegedin.....	73
Kaspressknödel.....	27	KNÖDEL.....	74
Leberspätzle.....	28	Waldviertler Erdäpfelknödel.....	76
Selchfleischnocken.....	28	Grießknödel.....	76
HAUPTSPEISEN.....	30	Mühlviertler Mehlknödel.....	77
Osttiroler Schlipfkrapfen.....	32	Butternockalan.....	77
Kärntner Kasnudeln.....	33	Topfennockalan.....	78
Erdäpfelgulasch.....	34	Schwarzplentenknödel.....	78
Tiroler Gröstl.....	34	Serviettenknödel.....	79
Südtiroler Schlutzer.....	35	Cremige Polenta.....	79
Lavanttaler Leberlan.....	36	Böhmische Knödel.....	80
		Erdäpfelknödel.....	80

Semmelknödel	81
Kartoffelpuffer	81
Klosterneuburger Knödel.....	82
Polentakrapferln.....	82
Graupenknödel	83
Überbackene Kartoffeln	83
Spinatknödel	84
Spinatspätzle.....	84
Selchfleischknödel.....	85

SÜSSE SCHMANKERLN.....	86
Topfenpaunzen in Süßrahm.....	88
Polsterzipfl	88
Apfelküchel.....	89
Kaiserschmarrn	89
Tiroler Kirchtagskrapfen	92
Topfenschmarren.....	93
Schwarzbeernockalan.....	93
Schlosserbuben.....	94
Kletzennudeln	95
Topfenpalatschinken.....	96
Milchrahmstrudel	98
Salzburger Nockerln.....	106
Topfenknödel	106
Mohr im Hemd	107
Grießpudding.....	107
Nusspudding	110
Topfenauflauf.....	110
Waldviertler Mohnnudeln	111
Gebackene Mäuse	111
Palatschinken.....	112
Striezel.....	112
Tiroler Strudel	113

TORTEN & GEBÄCK	114
Linzer Torte	116
Heidenmehltorte.....	117
Tiroler Nusskuchen	117
Sacher Torte	118
Topfen Nuss Torte	118
Rehrücken.....	119
Apfeltorte	119
Marillenkuchen.....	120
Kärntner Reindling.....	120
Karottentorte.....	121
Kastanientorte	122
Kartoffeltorte.....	123
Nusskrapferl.....	124

Hußarenkrapferl.....	124
Vanillekipferln	125
Witwenküsse	125



150 TRADITIONELLE UND ALTÖSTERREICHISCHE GERICHTE

Franz Huber hat seine Lieblingsrezepte nach jahrelangem probieren, suchen und mitschreiben nun doch noch in Buchform gebracht. Geprägt durch die Kochweise seiner Mutter und die hervorragende Ausbildung durch seine Lehrmeisterin und Spitzenköchin Inge Antonitsch, verbindet ihn seit je her die Leidenschaft zur traditionellen Österreichischen Küche. Herausgekommen ist ein Kochbuch, welches den einen oder anderen Kochtag erleichtert und das Herz für heimische Spezialitäten etwas schneller schlagen lässt.

...liebes Rot-Blüh

