BERNIE RIEDER's

Österreichische Küche

RELOADED

braumüller

BERNIE RIEDER's

Österreichische Küche

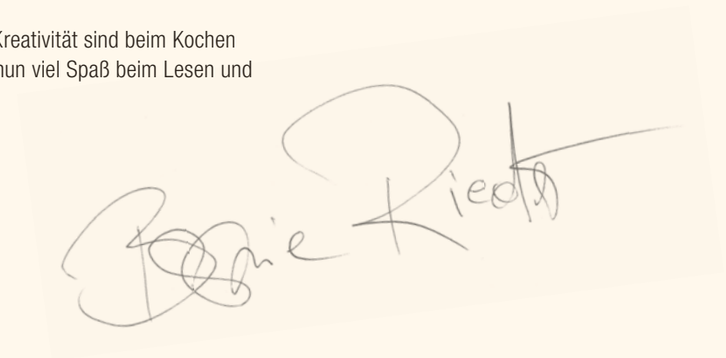
RELOADED

Mit Fotografien
von Kurt-Michael Westermann

braumüller

ÖSTERREICHISCH - ODER WAS?

Wiener Schnitzel, Tafelspitz, Schweinsbraten, Backhendl, Eiernockerl, Krautfleckerl oder Kaiserschmarrn – wer an österreichische Speisen denkt, kommt an diesen Klassikern nicht vorbei. Aber die österreichische Küche hört nicht 1899 auf – zumindest bei mir nicht. Hatten im 19. Jahrhundert Kochtraditionen aus Ungarn, Böhmen und Norditalien unser Kochen geprägt, so unterliegt es heute den Einflüssen der zusammenwachsenden globalen Welt. Ganz so wie das Gulasch in die österreichische Küche integriert wurde, sind heutzutage Risotto, Pesto, Carpaccio und Zutaten wie Sojasauce, Ingwer, Kurkuma oder Curry nicht mehr daraus wegzudenken.
Neben bewährter Bodenständigkeit und regionalen Lebensmitteln will ich euch in meinem Buch auch zeigen, wie innovativ die österreichische Küche ist und welche frischen, peppigen Variationen man aus den österreichischen Gaumen-Klassikern kreieren kann. Probiert mal mein Schweinsbraten-Dim-Sum mit Muskatellerkraut, die Fleischbällchen mit Mango-Paprika-Chutney, Geröstete Knödel mit Pancetta und Parmesan oder meinen Geeisten dänischen Butterkeks-Schmarrn. Aber Vorsicht: Suchtgefahr! Wer einmal auf den Geschmack gekommen ist, wird immer wieder neu kombinieren und variieren wollen.
Apropos Schmarrn: Dem habe ich ein ganzes Kapitel gewidmet. Wollte man all die Mehl- und Süßspeisen, für die Österreich so bekannt ist, und meine Variationen in dieses Buch aufnehmen, würde das schlicht seinen Umfang sprengen. Und außerdem ist der Kaiserschmarrn mein Lieblingsdessert.
Also merkt euch eines: Der Kreativität sind beim Kochen keine Grenzen gesetzt. Und nun viel Spaß beim Lesen und Nachkochen!



KÜRBISCREMESUPPE

Klassiker

MIT GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN UND KERNÖL

FÜR 6 PERSONEN

- 2 EL Olivenöl
- 2 Zwiebeln, geschält und klein geschnitten
- 4 Knoblauchzehen, geschält und klein geschnitten
- 500 g Muskatkürbis, geschält und grob geschnitten
- 1 EL Tomatenmark
- 2 EL Paprikapulver, edelsüß
- ¼ l Weißwein
- 1 l Gemüsefond
- 1 Lorbeerblatt
- 3 EL Crème fraîche
- Salz und Pfeffer
- Kümmel, gemahlen
- Muskatnuss, gerieben
- 4 EL Kürbiskernöl
- 4 EL Kürbiskerne, geröstet
- 2 EL Schnittlauch, frisch geschnitten (nach Belieben)

ZUBEREITUNG

Einen großen Topf aufstellen und heiß werden lassen. Das Olivenöl hineingeben und Zwiebeln und Knoblauch darin goldgelb rösten. Den Muskatkürbis mitrösten. Das Tomatenmark dazugeben und ganz kurz bei großer Hitze rösten. Den Topf vom Herd nehmen und 5 Minuten abkühlen lassen – so lässt der Kürbis Wasser und das Tomatenmark verliert seine Säure. Wieder auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze weiterrösten. Paprikapulver dazugeben und 1 Minute mitrösten. Mit Weißwein ablöschen und diesen komplett verdunsten lassen. Gemüsefond und Lorbeerblatt dazugeben und zum Kochen bringen. Die Suppe so lange kochen, bis der Kürbis ganz weich ist. Das Lorbeerblatt herausnehmen und mit einem Stabmixer pürieren. Zur Abrundung des Geschmacks die Crème fraîche hineingeben und mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Muskatnuss würzen. Wer möchte, kann auch noch Chili dazugeben. Kernöl und Kürbiskerne im Suppenteller verteilen, die Suppe darauf gießen und nach Belieben mit frisch geschnittenem Schnittlauch servieren.

GRÜNER SPARGEL MIT GETROCKNETEN PARADEISERN, OLIVEN, SCHINKENCHIPS UND MOZZARELLA

FÜR 2 PERSONEN

- 500 g grüner Spargel, vom Ende 2 cm abgeschnitten
- etwas Olivenöl
- 12 Scheiben Prosciutto
- 2 Mozzarellas (je 125 g)
- etwas Aceto balsamico di Modena
- Salz und Pfeffer
- 8 getrocknete Paradeiser
- 12 Oliven, schwarz

ZUBEREITUNG

Das Backrohr auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
Den Spargel mit 2 EL Olivenöl einreiben, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und für 20 Minuten ins Rohr schieben.
Den Prosciutto auf einem anderen Blech gleich mit ins Rohr geben. Wenn die Scheiben schön knusprig sind, dies dauert ca. 10 Minuten, aus dem Rohr und vom Blech nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.
In der Zwischenzeit jede Mozzarellakugel in 4 Teile zerreißen und auf einen Teller geben. Zwei, drei Tropfen Olivenöl auf jedes Stück träufeln und etwas Balsamico darüber geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und marinieren lassen, bis der Spargel fertig ist.
4 Minuten, bevor es soweit ist, die getrockneten Paradeiser und Oliven zum Spargel geben.
Aus dem Rohr nehmen. Den Spargel salzen, pfeffern und etwas Olivenöl darauf träufeln. Den Mozzarella dazu aufs Blech geben und gleich mit dem Blech servieren.

TIPP *Sauce hollandaise mit getrockneten Paradeisern und Kapern (siehe Seite 145) ist der perfekte Begleiter.*

GEMÜSE IM SALZTEIG

ROTE RÜBE IM ROTEN SALZTEIG GESCHMORT

FÜR 2 PERSONEN

2	Rote Rüben, mit Grün, roh
2 EL	Olivenöl
	Pfeffer
⅛ l	Wasser
1	Ei

FÜR DEN SALZTEIG

1 kg	Mehl, glatt
500 g	Salz, fein
500 ml	Roter Rübensaft
2 EL	Olivenöl

ZUBEREITUNG

Das Backrohr auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Für den Salzteig das Mehl mit dem Salz gut vermischen und auf die Arbeitsplatte geben. In die Mitte eine Mulde drücken und den Roten Rübensaft sowie 2 EL Olivenöl hineingeben. Gut verkneten und 30 Minuten rasten lassen. Die Roten Rüben mit der Schale gut waschen und die Knolle mit 2 EL Olivenöl gut einreiben und pfeffern. Den Teig ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die Roten Rüben darauf legen und den Teig darüber schlagen. Die Ränder mit etwas Wasser zukleben und festdrücken. Für 1 Stunde und 15 Minuten ins Rohr geben. 10 Minuten vor Garende das Wasser mit dem Ei verrühren und den Teig damit bestreichen. Wenn dieser fertig ist, aus dem Rohr nehmen und aufschneiden. Die Roten Rüben herausnehmen und genießen.

TIPP *Dazu esse ich gerne groben Topfen mit frisch geschnittener Minze und etwas Olivenöl darüber geträufelt. Den Teig kannst du übrigens nicht essen, da er zu salzig ist. Im Teig herrschen aber optimale Garbedingungen, denn Saft und Dunst können hier nicht entweichen.*

SPINATKNÖDEL

SPINAT-TOPFEN-KNÖDEL

FÜR 4 PERSONEN

100 g Blattspinat, gewaschen und von den Stielen entfernt
1 Schüssel mit kaltem Wasser und 2 Handvoll Eiswürfel
70 g passierter Spinat (am besten tiefgekühlt)
100 g Butter, Zimmertemperatur
2 Eier
2 Eigelb
100 g Topfen 20%, in einem Geschirrtuch ausgedrückt
1 EL Weizengrieß
100 g Weißbrotwürfel (Toastbrot, entrindet und in ca. 5 mm große Würfel geschnitten)
Salz und Pfeffer
Muskatnuss, gerieben
2 EL Semmelbrösel (bei Bedarf)

ZUBEREITUNG

Den Blattspinat blanchieren (d. h. in kochendes Salzwasser geben und bis 3 zählen), in kaltem Wasser mit Eiswürfeln abschrecken und sofort herausnehmen. Zwischen den Händen ausdrücken und klein schneiden.
Den passierten Spinat in ein Geschirrtuch geben und ebenfalls ausdrücken. Erst danach beide abwiegen.
Die Butter in eine Schüssel geben, Eier und Eigelb einrühren, Topfen und die beiden Spinatsorten dazugeben. Mit der Hand gut durchkneten. Grieß und Weißbrotwürfel hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und nochmals gut durchkneten. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
Die Masse herausnehmen und am besten einen kleinen Probeknödel kochen; so sieht man, ob diese auch hält. Ansonsten einfach ca. 2 EL Semmelbrösel dazugeben und aus der Masse mit feuchten Händen Knödel formen. Diese vorsichtig in kochendes Wasser geben. Die Hitze reduzieren und bei mittlerer Hitze zugedeckt 15 Minuten ziehen lassen. Vorsichtig herausnehmen.

Klassiker

SPINATKNÖDEL

FÜR 4 PERSONEN

Grundrezept „Semmelknödel“
200 g Blattspinat, gewaschen und von den Stielen befreit
1 Schüssel mit kaltem Wasser und 2 Handvoll Eiswürfel
1 Knoblauchzehe, geschält und klein geschnitten
Salz und Pfeffer

ZIMMERTEMPERATUR BEI BUTTER

Bedeutet, die Butter ist nicht flüssig, sondern cremig.

ZUBEREITUNG

Zuerst die Grundmasse der Semmelknödel zubereiten.
Einen Topf mit Wasser aufstellen und wenn es kocht, den gewaschenen Spinat hineingeben – also den Spinat blanchieren. Bis 3 zählen und den Spinat schnell mit einem Siebschöpfer herausnehmen und im Eiswasser abschrecken, so wird der Garprozess in der Sekunde abgestoppt und der Spinat ist sofort kalt. Herausnehmen und ganz fest zwischen den Händen ausdrücken, bis kein Wasser mehr entweicht. Grob zusammenschneiden und unter die Semmelknödelmasse mischen.
Den Knoblauch dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und aus der Masse mit feuchten Händen Knödel formen. In kochendes Salzwasser geben, die Temperatur zurückdrehen und die Knödel zugedeckt ca. 15–20 Minuten ziehen lassen.

TIPP *Wer im Winter Heißhunger auf Spinatknödel bekommt, kann auch gefrorenen Spinat verwenden. Und für alle Fleischtiger: Gebratene Speckwürfel sorgen für den richtigen Touch.*

SAIBLING

SAIBLING MIT GEBRATENER WASSERMELONE UND ERBSEN

FÜR 4 PERSONEN

4	Saiblingfilets
2	Zitronen oder Limetten, unbehandelt, nur die Schale
1 EL	Fenchelsamen, fein gemahlen
	Salz und Pfeffer
1 Prise	Feinkristallzucker
3 EL	Weißwein
4 EL	Olivenöl
400 g	Wassermelone, geschält, in 1 × 1 cm große Würfel geschnitten
200 g	Erbsen, vorgekocht
200 g	Erbsenschoten, vorgekocht und in 5 mm dicke Streifen geschnitten
10	Basilikumblätter, grob gezupft
	etwas Cayennepfeffer

ZUBEREITUNG

Den Dampfgarer oder das Backrohr auf 70 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Saiblingfilets auf ein Blech legen und mit der fein geriebenen Schale der Zitrone bestreuen und mit etwas Fenchelsamen, Salz und Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Den Weißwein darüber träufeln und mit einer Klarsichtfolie abdecken. Für ca. 8–10 Minuten ins Rohr geben.

Eine Pfanne sehr heiß werden lassen. 1 EL Olivenöl hineingeben und die Wassermelonenstücke darin schnell anbraten. Von der Hitze nehmen und Erbsen, Erbsenschoten und Basilikumblätter dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Das restliche Olivenöl und den Saft des gedämpften Fisches hinzufügen und servieren.

ROTWEIN-HENDL MIT SPECK, CHAMPIGNONS, MELANZANI UND POLENTA

FÜR 2 PERSONEN

ca. 1,1 kg	Hendl, zerlegt
	Salz und Pfeffer
	etwas Olivenöl
200 g	Speck, in Streifen geschnitten
200 g	Schalotten, geschält, im Ganzen
200 g	Champignons, halbiert
1 EL	Tomatenmark
2 EL	Weinbrand
4	Knoblauchzehen, geschält und klein geschnitten
1 Fl.	Portwein rot oder Rotwein mit Restzucker
1	Nelke
1	Lorbeerblatt
1	Bund Thymianzweige
1 TL	Maisstärke
2	Melanzani, der Breite nach 4-mal durchgeschnitten
	Polenta (siehe Seite 314)

ZUBEREITUNG

Die Hendlteile mit Salz und Pfeffer würzen.

Einen großen Topf heiß werden lassen, etwas Olivenöl hineingeben und die Hendlteile auf allen Seiten anbraten. Aus dem Topf nehmen und beiseite stellen. Den Topf wieder heiß werden lassen, Speck darin knusprig braten. Schalotten und Champignons dazugeben und weiterbraten, bis alles eine schöne Farbe hat. Das Tomatenmark hinzufügen und kurz weiterrösten. Mit Weinbrand ablöschen und weiterrösten. Knoblauch beimengen und mit dem Rotwein aufgießen. Nelke und Lorbeerblatt dazugeben und auf die Hälfte einreduzieren. Die Hendlstücke wieder hineingeben und bei mittlerer Hitze 1 Stunde schmoren. 10 Minuten vor Garende den Thymian dazugeben. Wenn das Hendl fertig ist, Nelken, Lorbeerblatt und Thymian aus dem Topf nehmen.

In einer Schüssel die Maisstärke mit 3 EL Wasser verrühren und langsam und unter ständigem Rühren in die Sauce geben, bis die gewünschte Bindung erreicht ist. Die Hendlteile wieder dazugeben und nochmals aufkochen, wenn notwendig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Melanzani in einer Pfanne mit etwas heißem Öl auf beiden Seiten anbraten. Polenta wie beschrieben zubereiten und mit dem Rotweinhendl und den Melanzani servieren.

ZWIEBELROSTBRATEN

Klassiker

MIT ROTEN ZWIEBELN UND RADIESCHEN-CHUTNEY

ZWIEBELROSTBRATEN

FÜR 4 PERSONEN

- 4 Rostbratenscheiben, à 180 g
- Salz und Pfeffer
- 3 EL Mehl, griffig
- 3 EL Öl
- 1 Zwiebel, weiß, geschält und klein geschnitten
- 6 cl Cognac oder Weinbrand
- 200 ml Rindsuppe
- 1 EL Butter
- 1 Zwiebel, rot, geschält und in Spalten geschnitten
- 3 EL Mehl, glatt
- 1 Ei
- 4 EL Semmelbrösel
- Öl zum Herausbacken der Zwiebel

ZUBEREITUNG

Die Rostbratenscheiben salzen, pfeffern und in griffigem Mehl wenden. Eine Pfanne heiß werden lassen und das Öl hineingeben. Die Rostbratenscheiben darin auf beiden Seiten schön braun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Die klein geschnittene Zwiebel mit etwas Öl in dieselbe Pfanne geben und langsam rösten, bis sie dunkelbraun ist. Mit Cognac ablöschen, mit Rindsuppe aufgießen und gut durchkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zur Bindung mit einem Schneebesen die kalte Butter einrühren. Die Rostbratenscheiben wieder dazugeben und in der Sauce ein paar Minuten ziehen lassen.

Die Zwiebelspalten in Mehl, Ei und Brösel wenden und in heißem Öl schwimmend herausbacken. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Rostbraten mit der Sauce, den Zwiebelspalten und dem Radieschen-Chutney servieren.

TIPP *Dazu passen Braterdäpfel.*

RADIESCHEN-CHUTNEY

FÜR 4 PERSONEN

- 3 EL Olivenöl
- 12 Radieschen, ohne Grün, gewaschen und in 5 mm dicke Scheiben geschnitten
- 1/16 l Weißwein
- 1 TL Kristallzucker
- 8 EL Balsamico bianco
- Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Eine Pfanne heiß werden lassen, das Olivenöl hineingeben und die Radieschen bei mittlerer Hitze schmoren – durch das viele Wasser, das in den Radieschen enthalten ist, werden sie gar gebraten. Nach ca. 5 Minuten verändert sich ihre Farbe und sie beginnen leicht rosarot zu werden. Jetzt mit dem Weißwein ablöschen und diesen bei höchster Stufe verdunsten lassen. Zucker dazugeben und leicht karamellisieren. Mit Balsamicoessig ablöschen und 2 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Chutney kann man bereits am Vortag zubereiten. Im Kühlschrank gelagert kann es über Nacht noch durchziehen.

KALBSSCHULTER

IN ORANGE MARINIERT MIT ERBSENPÜREE, BROKKOLI UND MANDELN

FÜR 8 PERSONEN

1 Stk. Kalbsschulter, ca. 2,5 kg
Salz und Pfeffer
etwas Olivenöl

FÜR DIE ORANGEN-MARINADE

3 Orangen, nur der Saft
4 EL Ketchup
1 TL Koriandersamen, geröstet
4 EL Weißweinessig
1 Zwiebel, geschält und gehackt
1 TL Oregano
1 Spritzer Tabasco
4 EL Honig
1 TL Salz
1 Prise Pfeffer

ZUBEREITUNG

Für die Orangen-Marinade alle Zutaten in einer Schüssel verrühren. Die Kalbsschulter hineinlegen und gut mit der Marinade einreiben. In ein Plastiksackerl geben, die übrig gebliebene Marinade darüber leeren, gut zubinden und 24 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.
Am nächsten Tag das Backrohr auf 140 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Fleisch aus der Marinade geben, mit einem Küchenpapier abtupfen und auf allen Seiten gut mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne aufstellen, heiß werden lassen und etwas Olivenöl hineingeben. Das Fleisch darin auf allen Seiten gut anbraten, auf ein Backblech legen und für etwa 1,5 Stunden ins Rohr geben. Damit das Fleisch auch schön medium wird, verwende ich einen Kerntemperaturmesser. Diesen ins Fleisch stecken. Wenn das Fleisch eine Kerntemperatur von 53 Grad hat, ist es perfekt gebraten und schön saftig.

FÜR DEN GEBRATENEN BROKKOLI

1 Brokkoli
Salz
etwas Olivenöl
Mandeln, geröstet

ZUBEREITUNG

Die Brokkoliröschen 2 Minuten in kochendem Salzwasser kochen. Abseihen und in einer Pfanne mit heißem Olivenöl anbraten. Die gerösteten Mandeln dazugeben – fertig.

FÜR DAS ERBSENPÜREE

200 g Gemüsefond
50 g braune Butter
(siehe Seite 145)
Salz und Pfeffer
Muskatnuss, gerieben
330 g Erbsen, tiefgefroren
3 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG

Gemüsefond mit der braunen Butter aufkochen und ein paar Minuten einreduzieren. Dies dauert etwa 2 Minuten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die tiefgefrorenen Erbsen dazugeben und weich kochen. Das dauert maximal 5 Minuten. Sofort pürieren und durch ein Sieb streichen, damit es feiner wird. Nochmals mit Salz und Pfeffer nachwürzen und das Olivenöl hineinpürieren.

ERDÄPFELGULASCH

Klassiker

MIT GEBRATENEM PAPRIKA UND DÜRRE

FÜR 2 PERSONEN

- 4 EL Schweineschmalz
- 5 Zwiebeln, geschält und in kleine Würfel geschnitten
- 7 Knoblauchzehen, geschält und in kleine Würfel geschnitten
- 2 Paradeiser, vom Strunk entfernt und geachtelt
- 1 roter Paprika, entkernt und grob zusammengeschnitten
- 1 TL Tomatenmark
- 3 EL Paprikapulver, edelsüß
- ⅛ l Weißwein
- 1 EL Ingwer, gerieben
- 1 Chili, entkernt und klein geschnitten
- 3 Lorbeerblätter
- 1 TL Kümmel, gemahlen
- 1,5 l Rindsuppe
- 1 EL Honig
- 12 Erdäpfel, mittelgroß, geschält und halbiert
- 320 g harte Dürre, aus der Haut gezogen und in Halbmonde geschnitten
- 2 grüne Paprika, entkernt und in kleine Würfel geschnitten
- Salz und Pfeffer
- 125 g Crème fraîche
- 1 Bund Majoran, frisch

ZUBEREITUNG

2 EL Schweineschmalz in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch hineingeben und darin dunkelbraun rösten. Roten Paprika und Paradeiser dazugeben und ein wenig mitrösten. Das Tomatenmark hinzufügen und kurz mitrösten. Paprikapulver hineingeben und einmal umrühren. Mit dem Weißwein ablöschen und diesen komplett verdunsten lassen. Geriebenen Ingwer, Chili, Lorbeerblätter und Kümmel dazugeben. Mit der Rindsuppe aufgießen und 15 Minuten kochen lassen. Den Honig dazugeben und die Lorbeerblätter entfernen. Mit einem Pürierstab mixen und die Erdäpfel darin weich kochen.

Einen zweiten Topf aufstellen, 2 EL Schweineschmalz hineingeben und die Wurst darin schön knusprig anbraten. Die grünen Paprika kurz dazugeben und mit dem Erdäpfelgulasch aufgießen. Nochmals kochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken – wer möchte, kann noch etwas Knoblauch oder Chili hineingeben. Die Crème fraîche unterrühren oder als Nockerl am Teller servieren. Den frischen Majoran darüber zupfen und genießen.

FLÜSSIGER SCHOKOLADE-KUCHEN-SCHMARRN

MIT PREISELBEEREN

FÜR 4 PERSONEN

250 g	Schokolade, dunkel, mit 75 % Kakaoanteil
190 g	Butter
8	Eier
110 g	Kristallzucker
60 g	Mehl
1 EL	Butter zum Ausfetten der Pfanne
1 EL	Mehl, glatt
3 EL	Preiselbeermarmelade
	Staubzucker (nach Belieben)

ZUBEREITUNG

Das Backrohr auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Schokolade über einem Wasserbad zergehen lassen und die Butter dazugeben. Eier und Zucker aufschlagen und vorsichtig in die handwarme Schokolade einrühren. Das Mehl ebenfalls vorsichtig unterrühren. Wichtig ist, die Masse nun 24 Stunden im Kühlschrank rasten zu lassen.

Eine Pfanne mit Butter ausfetten und mit Mehl ausstauben. Die Schokoladenmasse hineingeben und für 25 Minuten ins Rohr geben. Herausnehmen und mit 2 Gabeln zerreißen. Die Preiselbeermarmelade darüber geben und servieren. Die Schokolade sollte noch flüssig sein. Zum Schluss nach Belieben mit Staubzucker bestreuen.

INHALT

VORSPEISEN

16 SALAT-VARIATIONEN MIT PEP
Versteckter Salat mit roh mariniertem Kohlrabi, Kapern und Zwieback **16** Gebratene Honig-Chorizo mit Käferbohnensalat und Löwenzahnblüten **18** Bratwurstsalat mit Lauchpesto und Mozzarella **19** Geschmorter Stangenselleriesalat mit Bratapfel im Sommer **21** Gebratener Paradeis-Mozzarella-Salat mit knusprigem Orangenbrot und Ingwerdressing **22** Saurer Wurstsalat mit rotem Zwiebel und Schnittlauch **23** Zuckermelonensalat mit Sesamöl, schwarzem und weißem Sesam und Prosciutto **25** Nudelsalat „rot“ mit Erbsen, Minze und Buttermilchdressing **26**

28 THYMIAN-FLADEN MIT 3-ERLEI HUMUS
Thymian-Fladen mit Honig und Chili **28** Steirischer Humus **28** Burgenland-Humus **28** Erdäpfelhumus mit Schnittlauch **28**

31 IDEE ZU SCHINKENROLLEN 1980 MIT JOGHURT-INGWER-SAUCE

32 KALTE SAUCEN
Schnittlauchsauce **32** Kernölmayonnaise **32** Sauce Rouille **32** Cocktailsauce **33** Powidl-Senf süßsauer **33** Aioli **33** Apfelkren **33**

34 TATAR
Beef Tatar klassisch nach Bernie Rieder **34** Melanzani-Tatar mit getrockneten Paradeisern und Parmesanmousse **35** Beef Tatar „Arabia Style“ mit Linsen-Humus und Safran-Fenchel **36** Beef Tatar „Asia Style“ mit Kraut, Avocado und Ingwersauce **37**

38 GESCHMORTE KAROTTEN-MAKI UND GEBRATENE JUNGZWIEBEL-MAKI IM ROTEN MANGOLD

40 CARPACCIO
Rindscarpaccio mit Thymian, Honig-Senf-Sauce und Parmesan **40** Rindscarpaccio mit Eierspeis und Champignonspänen **42** Rindscarpaccio mit Spargelsalat und roh mariniertem „Grünen“ **42** Rote-Rüben-Carpaccio mit Ziegenkäse in Asche und karamellisierten Walnüssen **43** Lachsforellencarpaccio gebeizt „Orange“ mit Süßkartoffelpüree **45** Lachsforellencarpaccio in Ribisel mariniert, mit geräuchertem Fisch und Zitronen-Kren-Sauce **46** Jakobsmuschelcarpaccio mit „Limette-Annette“ **47** Presswurstcarpaccio mit geschmorten Ofenzwiebeln **47**

49 FRÜHLINGSROLLEN
„Österreich“ mit Kürbis & Basilikum **49** Mit karamellisiertem Kraut, Blunzn, Speck und Apfel **50** Mit geräucherter Ente und Chili **51**

52 BACHFORELLEN-ROLLMOPS MIT 3-ERLEI KRAUT

54 MAYONNAISE-EI „WACHSWEICH“ MIT 2-ERLEI PÜREES
Karotten-Zitronengraspüree **55** Erbsenpüree **55**

56 DIM SUM
Schweinsbraten-Dim-Sum mit Muskatellerkraut **56** Krautfleckerl-Dim-Sum mit eingelegten Flusskrebsen und Sweet-Chili-Mayo **57** Regenbogenforellen-Dim-Sum mit Rahmgurken, Zitrone und süßsaurer Melonensauce **58**

60 GEBACKENE EIER
Gratiniertes Parmesan-Ei mit gebratenen Paradeisern und Basilikum **60** Mit Blattspinat und Blauschimmelkäse **61** Mit Kürbiskernen, marinierten Bohnen und Speck **61**

64 EIERSPEISEN
Mit Grammeln, Jungzwiebeln und Petersilie **64** Mit Blunzn, Steinpilzen und Lauch **65** Mit gerösteten Eierschwammerln, Zwiebeln und Erdäpfeln **65** Mit gebratenem Kürbis, Kürbiskernöl und Kürbiskernen **66**

SUPPEN

71 RINDSUPPE & EINLAGEN
Rindsuppe **71** Grießnockerl **71** Frittaten **72** Leberknödel gekocht **73** Leberknödel gebacken **73**

75 KAROTTEN-CURRY-SUPPE SCHARF & GESCHMORT

76 KÜRBISCREMESUPPE MIT GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN UND KERNÖL

78 FRÜHLINGS- UND HERBSTBURNER
Weiße Frühlings-Spargelcremesuppe **78** Herbstliche Kürbis-Orangen-Suppe mit Chili **79**

81 ERDÄPFELRAHMSUPPE

84 PARADEISSUPPE
Paradeissuppe „warm“ **84** Paradeissuppe „kalt“ **87**

89 PETERSILIENWURZELSUPPE

90 CHAMPIGNONCREMESUPPE

93 KNOBLAUCHCREMESUPPE

SALATE

96 ERDÄPFELSALAT
Traditionell **96** Mit gesalzenen Gurken und Salzgurken **96** Mit Sojasauce und Chili **98** Mit Sojasauce, Chili und Sojasprossen **98** Gebratener Erdäpfelsalat mit Jungzwiebeln und Rucola **99** Mediterran **100** Mediterran mit Olivenpesto **100** „Steiermark“ **102** 3× Kürbis-Kürbis-Kürbis und Koriander **102**

103 ERDÄPFEL-MAYONNAISE-SALAT
Traditionell **103** Mit Bärlauch **103** Mit Avocadocreme und geröstetem Speck **104** Mit Lauch-Limetten-Pesto **105**

106 KRAUTSALAT
Cremiges Kraut fantastisch & Karotte-Orange **106** Traditionell mit Speck **107** Roter Krautsalat von der Roten Rübe **107** Weißkraut mit gelbem Curry und gelben Äpfeln „spicy“ **108** Gelber Krautsalat „leicht scharf“ **108**

112 KAROTTE „SEPTEMBER RAIN“ MIT RIESLINGTRAUBEN
aus geschmorten Karotten **112** aus rohen Karotten **112**

113 SCHWARZWURZELN HERBSTSALAT MIT HONIGNÜSSEN

114 GURKENSALAT
Klassisch mit Dill **114** Mit Erdnuss-Crunchy-Dressing **115** Jamaika-Joghurt-Maracuja **115** Rahmgurkensalat **116** Ginger mit Minze **117** Asia X-Mas-Gurken **117** Mango-Gurke „Nice Mais“ **118**

119 GEBRATENE PARADEISER MIT PARADEISER-DRESSING UND OLIVENÖL

120 PARADEISERSALAT
Mit roten Zwiebeln und Schnittlauch **120** Mit Rotweindressing, Oregano und Parmesan **121** Mit getrockneten Paradeisern, gebratenem Speck und Bohnen **121**

GEMÜSE

125 SPARGEL

126 SPARGEL-GRUNDREZEPTE
Weißer Spargel aus dem Marchfeld gekocht **126** Spargel im Rohr geschmort **127**

128 SPARGELGERICHTE
Gebratener Spargel mit Parmesan und Basilikumpesto **128** „White One – Orange“ geschmorter Spargel mit Karotten & Pinienkernen **130** Geschmorter weißer Spargel und Mais im Rohr mit Löwenzahnhonig und Popcorn **132** Die Pastinake besucht den weißen Spargel **133** Weißer Spargel mit Braterdäpfeln, getrockneten Paradeisern und Basilikum **134** Grüner Spargel mit getrockneten Paradeisern, Oliven, Schinkenchips und Mozzarella **137** Grüner Spargel mit Karfiol, weißen Bohnen und Thymian **138** Grüner Spargel und Brokkoli mit Zitronengras, Erbsen und grünen Mandelbröseln **139** Grüner Spargel mit altem Brot „neuer Knusper“, Zucchini, Kürbiskernen, Kernöl und Schnittlauchblüten **140** Grünes Gulasch von grünem und weißem Spargel und Erbsen **143**

144 SAUCE HOLLANDAISE
Grundrezept **144** Nussbutter-Sauce aus hollandaise **144** Mit Crème fraîche und Honig **144** Mit Sauerrahm **144** Mit Chili **144** Mit Schnittlauch **145** Mit Basilikum **145** Mit Kürbiskernöl **145** Mit getrockneten Paradeisern und Kapern **145** Sauce béarnaise **145**

146 PÜREES
Karamellisiertes Karfiolpüree **146** Geschmortes Knoblauchpüree mit frittiertem Rosmarin **146** Selleriepüree mit Nüssen **147** Maispüree mit Waldhonig, Chili und Kakao **147** Topinamburpüree „White-Line“ **148** Pastinakenpüree mit grünem Petersilien-Pesto **148** Pikantes Maronipüree mit gehobelten Maroni **149** Geschmortes Brokkolipüree mit Salzmandeln und Ricotta **149**

150 FEUERFLECK
Teig-Grundrezept 1 **150** Teig-Grundrezept 2 **150** Feuerflecksauce **151** Mit Paradeisern, mariniertem Mozzarella, Balsamico und Basilikum **152** Mit Erdäpfeln, Eierschwammerln, Petersilie und Majoran **154** „Rot-Grün“ mit Apfel, bunten Zwiebeln, Chili und Kernöl **155** Mit gebratenen Zucchini, Erbsen, Minze und Pistazien **156** Mit gebratenem Kraut, Grammeln, Speck und Petersilie **157** Mit gebratenem Kürbis, Rosinen, Chili und Pinienkernen **159** Mit grünem und weißem Spargel, Honig, Limette und Schafkäse **160** Mit „Young Onion“, Olivenöl und Thymian **161**

163 DIE ARTISCHOCKEN & DIE ERBSEN

165 FISOLEN & BOHNEN
Gebratene Schlangenbohnen mit Knoblauch-Bröseln und gehacktem Ei **165** Dillfisolen **166** Dillfisolen mit Oliven **167** Dillfisolen mit gebratenen Eierschwammerln **167** Weiße Bohnen mit Basilikumpesto, getrockneten Paradeisern und Speck **169**

170 LINSEN
Specklinsen **170** Curry-Linsen Bernie – Burn **171** Linsenpörkölt **171**

172 EIERSCHWAMMERLGULASCH

175 KÜRBIS, ZUCCHINI & MELANZANI
Kürbis-Paprikagemüse **175** Gefüllte Melanzani mit Kreuzkümmel-Chili-Paste und Erdnusssauce **175** Gebratene Zucchini und Maroni mit Kardamom **176** Melanzani-Paradeiser-Röllchen mit Kapern und Schafkäse **177**

178 KARFIOL MIT KNOBLAUCH, ERDÄPFELN UND SENFKÖRNERN

179 KRAUT
Sauerkraut mit Muskateller, saurem Apfel und Speck **179** Paradeiskraut mit Paradeiser **180** Rotkraut **181** Himbeer-Rotkraut **181**

182 GEMÜSE IM BACKPAPIER
Flachkraut mit Korianderkörnern **182** Sellerie im Ganzen geschmort **182**

184 GEBRATENER CHICORÉE IM SPECK MIT BIRNE UND BLAUSCHIMMELKÄSE

186 RAHMGEMÜSE
Grünes Gurken-Rahmgemüse mit Limette **186** Rahm-Kohlrabi und seine Blätter mit Erbsen **187**

188 GESCHMORTES GEMÜSE
Fenchel und Feigen „Idee 1998“ mit Zimt und Lorbeer **188** Im Ganzen geschmorte Bananenschalotten mit Lorbeer und Rosinen **188** Sellerie im Rohr geschmort **190** Radicchio im Schmortopf mit Oliven, Sardellen und Bohnenkraut **191**

192 GEMÜSE IM SALZTEIG
Rote Rübe im roten Salzteig geschmort **192** Kohlrabi gegart im eigenen Saft im Salzteig **194** Lauch im Kohlen-Salzteig gegart **197** The black Rock’n’Roll – Im Kohlen-Salzteig geschmorter Kürbis **199**

KNÖDEL

202 KNÖDEL-KLASSIKER I
Breznknödel **202**
Saurer-Rahm-S-Knödel **202**

204 SEMMELKNÖDEL
Traditionell **204** In brauner Butter geschwenkt mit Kräutern **205** Der „Speckknödel“ aus Tirol **205**

209 KASKNÖDEL
Kaspressknödel **209** Parmesanknödel mit Olivenpesto **209**

210 SEMMELKNÖDEL-VARIANTEN I
Der Frühlingsburner: Bärlauchknödel **210** Paradeiser-Basilikum-Knödel **210** Oliven-Zitronen-Knödel **211**

212 SPINATKNÖDEL
Spinat-Topfen-Knödel **212** Spinatknödel **212** Grünes Spinatknödelcurry mit Brokkoli, Gurke und Mandeln **215**

216 KNÖDEL-KLASSIKER II
Waldviertler Knödel **216** Böhmische Knödel **216**

218 GERÖSTETE KNÖDEL
Geröstete Knödel mit Ei **218** Mit Ei, grünem Spargel, Erbsen und Basilikum **220** Mit feinem Pesto **220** Mit gerösteten Eierschwammerln **221** Mit Pancetta & Parmesan **221**

222 ERDÄPFELKNÖDEL
Erdäpfelknödel **222** Erdäpfelknödel „Speed ONE F1“ **222** Grammelknödel **223** Selchfleischknödel mit scharfsaurem Kraut **223**

224 SERVIETTENKNÖDEL „I LIKE“
Variante 1 **224** Variante 2 **224**

227 SERVIETTENKNÖDEL-VARIANTEN II
Gebacken ohne Serviette aus dem Rohr **227**
Brioche-Serviettenknödel **227**
Brioche-Kakao-Serviettenknödel **227**

228 KNÖDEL-KLASSIKER III
Gebackene Grießknödel **228** Polentaknödel **228** Bröselknödel **229** Markknödel **229**

NOCKERL & NUDELN

232 EIERNOCKERL
Grundrezept Variante 1 **232** Grundrezept Variante 2 **232** Mit getrockneten Paradeisern und Basilikum **232** „Green-White“ mit Spargel und Champignons **233** Mit gerösteten Eierschwammerln und Schnittlauch **234** Mit Speck, Parmesan und frischer Petersilie **234**

236 NOCKERL
Butternockerl **236** Topfennockerl **236** Ricottanockerl **236**

239 NUDELTEIG SELBST GEMACHT

240 LASAGNE
Kraut-Lasagne mit gebratener und gebackener Blunzn und Apfel **240** Erbsen-Lasagne mit Minze und roh mariniertem Lemon-Saibling **242** Lasagne vom Roastbeef mit geschmorten Süßkartoffeln und Paprikapesto **243**

244 WIRTSHAUSKLASSIKER
Käsespätzle **244** Schupfnudeln **244**

248 FLECKERL
Die traditionellen Krautfleckerl **248** Grenadiermarsch mit Paprika und Speck **249** Topfen-Nudeln mit Speck und Salbei **249** Gratinierte Schinkenfleckerl mit Parmesan **250**

FISCH & CO

254 ZANDER
Zander in der Mohnkruste mit Roten Rüben & Kren **254** ◢ Zander gebraten mit Chicorée im Speck, gebratenen Birnen und Parmesan-Baguette **257**

259 BACHFORELLE
Gedämpfte Bachforelle mit gebratenem Pfirsich und Senf **259** ◢ Bachforelle im Erdäpfelsaft mit Majoran **260**

265 SAIBLING
Saibling mit gebratener Wassermelone und Erbsen **265** ◢ Saibling mit gebratener Gurke und Honigmelone **266**

268 „FISH AND CHIPS“-LACHSFORELLE MARINIERT MIT POMMES FRITES UND MAYONNAISE-SALAT

271 KARPFEN GEBRATEN „SERBISCH“ MIT GESCHMORTEM PAPRIKA UND KNOBLAUCH

272 MIESMUSCHELN
Miesmuschel-Buzara mit Paradeisern und Dill **272** ◢ Miesmuschel-Buzara mit Fenchel, Zwiebel und Knusper-Brot **275**

HENDL

278 GRILLMARINADE UND GEWÜRZSALZ
Grillmarinade für Hendlfleisch **278** ◢ Gewürzsalz für gegrilltes Hendlfleisch **278**

279 HENDL GESCHMORT
Reisfleisch mit Hendl „Tandoori“, Paprika und Limette **279** ◢ Geschmortes Paprikahendl **280** ◢ Knoblauch-Hendl geschmort mit Paradeisern **283** ◢ Rotwein-Hendl mit Speck, Champignons, Melanzani und Polenta **284** ◢ Hendl im Riesling geschmort mit Weintrauben und Parmesan-Brot **286**

288 BRATHENDL
Brathendl im Reindl mit geschmortem Knoblauch und Zwiebel **288** ◢ Hagebutten-Hibiskushendl **290** ◢ Curry-Brathendl **291**

292 GRILLHENDL GEFÜLLT
Mit traditioneller Semmelfülle **292** ◢ Mit Speck und Zwiebel **293** ◢ Mit Blunzn und Apfel **293** ◢ Mit Steinpilzen und Petersilie **294**

296 GEGRILLTES HENDLFLEISCH MIT ORANGENMARINADE, GEGRILLTEM LAUCH UND JUNGZWIEBELN

298 IN JOGHURT MARINIERTE HENDLBRUST MIT GEBRATENER AVOCADO UND PETERSILIEN-PESTO

300 BACKHENDL
Traditionelles Backhendl mit Erdäpfel-Gurkensalat **300** ◢ Teig-Variationen fürs Backhendl **300** ◢ Kurkuma-Limettenteig **301** ◢ Tomaten-Kokosteig **301** ◢ Paprika-Knoblauchteig **301** ◢ Basilikum-Holunderteig **301**

302 GEBACKENE HENDLLEBER MIT APFEL-LAVENDEL-KOMPOTT

REIS & CO

306 GEMÜSE-REIS-BEILAGEN
Erbsen-Minz-Reis **306** ◢ Zucchini-Salbei-Reis mit gerösteten Pinienkernen **306**

308 RISOTTO
Grundrezept **308** ◢ Mit gebratenen Paradeisern, mariniertem Rucola und Bergkäse **308** ◢ Mit Grammeln, Jungzwiebeln und Knoblauch **309** ◢ Blunzn-Risotto mit Bananen, Limette, Chili und Basilikum **309** ◢ Rotweinrisotto mit Heidelbeeren und Blauschimmelkäse **310** ◢ Risotto mit Petersilie und gebratenen Champignons **312** ◢ Risotto mit Spinat und Schafkäse **312** ◢ Kürbisrisotto mit Kürbiskernen und Kernöl **313**

314 POLENTA
Cremige Polenta mit Steinpilzen **314** ◢ Paradeiser-Polenta mit Paradeisern und Taleggio **317**

SCHWEIN

321 GRILLMARINADE & GEWÜRZSALZ
Marinade „Princess My Thai“ **321** ◢ „After show“-Gewürz **321**

322 SCHWEINSKOTELETT
Mariniertes Schweinskotelett **322**

324 MARINIERTE RIPPERL
Gegrillte Ripperl **324** ◢ Paprika-Apfel-Marinade **324** ◢ Weißbier-Senf-Marinade **324** ◢ Curry-Marinade „sweet-sour“ **325** ◢ Johannisbeer-Portwein-Marinade **325** ◢ Marinade „Madame Butterfly“ **325**

328 SCHWEINSBRATEN
Der perfekte Schweinsbraten **328** ◢ Schweinsbraten mariniert wie aus einem fernen Land **330**

332 FASCHIERTER BRATEN
Faschierter Braten mit Karotten & Ei gefüllt **332** ◢ „Reisteig-Schnecke im Orient“ mit fernen Aromen **334**

336 FASCHIERTE LAIBCHEN
Faschierte Laibchen gebraten mit Röstzwiebeln **336** ◢ Faschierte Laibchen gebacken mit Rahmgurkensalat **337**

338 FLEISCHBÄLLCHEN
Fleischbällchen mit Koriander-Zwergorangen-Chutney **338** ◢ Fleischbällchen mit gebratener Paradeisersauce, Kapern, Zitrone und Basilikum **339** ◢ Fleischbällchen mit Mango-Paprika-Chutney **340** ◢ Fleischbällchen mit Basilikumpesto und Parmesan **341** ◢ Gedämpfte Fleischbällchen mit Joghurt, Kardamom, Chili & Nüssen **342**

345 GEFÜLLTE PAPRIKA MIT PARADEISERSAUCE UND BASILIKUM

346 REISFLEISCH

347 SCHWEINEFILET
Schweinefilet mit Paradeiser-Polenta und Schafgarbensalat **347** ◢ Schweinefilet mit Dörrzwetschken gefüllt und gebratener Zucchini und Melanzani **350** ◢ Schweinefilet im Blätterteig mit Eierschwammerln und Grammeln **353**

356 SZEGEDINER KRAUTFLEISCH MIT SCHWEINSBACKERL & CHORIZO

359 STEIRISCHES WURZELFLEISCH IM LORBEERFOND, WURZELGEMÜSE & KREN

RIND

362 GRILLMARINADE & GEWÜRZSALZ
Rindfleisch-Marinade für Gegrilltes **362** ◢ Rotwein-Lavendel-Salz mit Honig **362**

365 STEAK-VARIATIONEN
Mariniertes Hüftsteak **365** ◢ Hochrippensteak mit Zitronen-Kräuter-Butter gratiniert und Kräuter-Baguette **366** ◢ Rinderfiletsteak in Schokoladen-Chili-Sauce mit Pommes frites **369**

370 WIENER SCHNITZEL

373 ZWIEBELROSTBRATEN MIT ROTEN ZWIEBELN UND RADIESCHEN-CHUTNEY
Zwiebelrostbraten **373** ◢ Radieschen-Chutney **373**

374 GULASCH
Rindsgulasch mit Breznknödel **374** ◢ Kalbsrahmgulasch **377**

378 GERÖSTETE KALBSLEBER MIT ZWIEBELN, SPECK UND APFEL

381 RINDERFILET IM ROTWEIN POCHIERT

382 WIENER KLASSIKER
Wiener Backfleisch **382** ◢ Kalbsbutterschnitzerl **382** ◢ Tafelspitz **383**

386 RINDSROULADE
Grundrezept **386** ◢ Rindsrouladen-Sauce **386** ◢ Karotten-Gurkerl-Füllung **387** ◢ Hokkaidokürbis-Chili-Füllung **387** ◢ Speck-Pastinaken-Füllung **387** ◢ Garnelen-Maiskolben-Füllung „Surf and Turf“ **387**

388 KALBSSCHULTER IN ORANGE MARINIERT MIT ERBSENPÜREE, BROKKOLI UND MANDELN

390 BEIRIED „ROSA“ IN DER SALZKRUSTE GEGART

392 GESCHMORTES
Rindsripperl geschmort mit fernen Aromen **392** ◢ Geschmorte Rindswangerl mit Selleriepüree und Nüssen **395**

ERDÄPFEL

399 ERDÄPFEL IM ROHR
Erdäpfel mit Minze **399** ◢ Erdäpfel mit Bärlauch **399** ◢ Speck-Erdäpfel mit Majoran **399** ◢ Mit Basilikum-Pesto **400** ◢ Mit Rahm, Spinat und Knoblauch **400** ◢ Mit grobem Topfen und Salbei **401** ◢ Braterdäpfel mit Chili **401** ◢ Erdäpfel mit Rosmarin **402**

403 ERDÄPFELGRATINS
Traditionelles Erdäpfelgratin **403** ◢ Erdäpfel- Kohlsprossen-Gratin **403**

404 ERDÄPFEL-LAUCH-SCHMARRN

404 ERDÄPFEL-PÜREE
Das klassische Erdäpfelpüree **404** ◢ Erdäpfelpüree mit Kürbiskernöl **405** ◢ Erdäpfel-Liebstöckel-Püree **405**

406 ERDÄPFELGULASCH MIT GEBRATENEM PAPRIKA UND DÜRRE

408 BEILAGEN-KLASSIKER
Rahmerdäpfel **408** ◢ Erdäpfel sauer eingebrannt mit Gurkerl **408** ◢ Erdäpfelpuffer **409** ◢ Erdäpfel-Kroketten **409**

SÜSSES

414 MARMORGUGELHUPFSCHMARRN

416 EIERLIKÖRSCHMARRN MIT SCHOKO-KAFFEEBOHNEN

418 MOHNSCHMARRN MIT ZWETSCHKENRÖSTER
Mohnschmarrn **418** ◢ Zwetschkenröster **418**

420 GEEISTER DÄNISCHER BUTTERKEKS-SCHMARRN

422 ROTWEINSCHMARRN MIT KARAMELLISIERTEN „WHITE“-WEINTRAUBEN
Rotweinschmarrn **422** ◢ Karamellisierte Weintrauben **422**

424 DER KAISERSCHMARRN MIT APFELMUS
Kaiserschmarrn **424** ◢ Apfelmus **424**

427 FLÜSSIGER SCHOKOLADE-KUCHEN-SCHMARRN MIT PREISELBEEREN

428 TOPFENSCHMARRN MIT MINZ-ZUCKER UND HEIDELBEEREN
Topfenschmarrn **428** ◢ Minz-Zucker **428**

431 GRIESSKOCH-SCHMARRN MIT HOLLERKOCH UND INGWERSIRUP
Grießkochschmarrn **431** ◢ Ingwersirup **431** ◢ Hollerkoch **431**

433 KIPFERL-SCHMARRN MIT LEMON CURD UND QUITTENKOMPOTT
Kipferl-Schmarrn **433** ◢ Lemon Curd **433** ◢ Quittenkompott **433**

ANHANG

434 GLOSSAR ÖSTERREICHISCH-DEUTSCH

435 REGISTER

439 DANKE