

# Österreichische Rezepte

## Heimatkunde

Im 19. Jahrhundert entwickelte sich das, was man heute als “Wiener Küche” bezeichnet. Sie ist rustikal und herzhaft und dabei ausgesprochen kreativ. Probieren Sie unsere Rezepte mit ausgesuchten Weinempfehlungen.

Österreich ist wohl das einzige Land der Welt, dessen Küche mit dem Namen ihrer Hauptstadt betitelt ist. Die “Wiener Küche” stammt aus jener Zeit, als das österreichische Kaiserreich vom Bodensee bis in die Karpaten und von der Elbe bis zur Dina reichte. Da die kaiserlichen Herrschaften seinerzeit allesamt gut und gerne aßen, wurden Rezepte aus ganz Südeuropa nach Wien gebracht. Neben den eigenständigen regionalen Traditionen wurde die Küche vor allem durch Kochtraditionen aus Ungarn, Tschechien, Italien und dem Balkan beeinflusst. Gerichte von dort wurden in die eigene integriert und die Zubereitungsarten angepasst. Das berühmte Wiener Schnitzel hat beispielsweise seinen Ursprung im italienischen “costoletta milanese” – paniertem und frittiertem Kalbfleisch. Oder denken Sie an ein bodenständiges Gulasch, das den Weg von Ungarn nach Österreich fand. Powidltatschkerl (Pflaumenmuspfannkuchen) stammen aus Böhmen. In der österreichischen Küche finden sich über 20 Arten von gekochtem Rindfleisch – die berühmteste Variante ist wohl der Tafelspitz – und über 50 Rezepte für Schnitzel, von den Mehl- und Süßspeisen ganz zu schweigen. Die Wiener Küche ist ungemein vielseitig, nur Gemüsegerichte finden sich selten. Dafür sind bei den kohlehydratreichen Speisen der Phantasie keine Grenzen gesetzt. Kartoffeln gibt es in den tollsten Variationen, dazu Knödel, Nudeln und Nockerln in fast unbeschreiblicher Auswahl. Auch Salate werden in facettenreichen Variationen zubereitet. Lediglich Salzwasserfische und Meerestiere haben es nicht in die Kochbücher geschafft. Der Grund: Zu Zeiten der Monarchie gab es keine Kühlwagen.

Die Österreicher beherrschen die Kunst, aus einfachen Zutaten schmackhafte und gehaltvolle Gerichte zu zaubern. Dass die Bevölkerung zu Zeiten der k.u.k.-Monarchie größtenteils bäuerlich war, spiegelt sich heute noch in der Einfachheit vieler deftiger Gerichte wider. Vor allem der Ruf der österreichischen Mehlspeisen ist legendär. Allein der Gedanke an Kaiserschmarrn, Strudel, Palatschinken, Tascherln, Buchtel & Co. lässt jedem Genießer das Wasser im Mund zusammenlaufen. Auch hier geht die Tradition auf den kaiserlichen Hof zurück. Es heißt, dass der Habsburger Kaiser Ferdinand I., der in Spanien aufwuchs, durch den Zuckerbäcker am Spanischen Hof so verwöhnt war, dass er mit dem Wiener Angebot an Süßspeisen nicht mehr zufrieden war und sich einen Zuckerbäcker an den Wiener Hof kommen ließ. Auch die böhmischen Köchinnen, die im 19. Jahrhundert in den herrschaftlichen Haushalten kochten, brachten ihre Rezepte ein. Der Kaiserschmarrn – zerschnittener Pfannkuchen – soll eigens für Kaiser Franz Joseph erfunden worden sein. Probieren Sie unsere Rezepte mit den richtigen Weinen. Im Land von “Franzl” und “Sissi” wachsen ja die erlesensten Tropfen.

**Den vollständigen Text lesen Sie in der aktuellen Ausgabe: [weinwelt 3/05](#)**

## **Rezepte:**

### **Frittaten-Suppe**

Zutaten für 4 Personen

1 Ei  
¼ l Milch  
1 Msp. Salz  
125 g Mehl  
Butter zum Ausbacken  
1 l Fleisch- oder Gemüsebrühe  
½ Bund Schnittlauch

Das Ei mit der Milch und dem Salz verquirlen, löffelweise das Mehl unterrühren und das Ganze zu einem dünnflüssigen Pfannkuchenteig verrühren. Etwa 30 Minuten ruhen lassen. In einer Pfanne etwas Butter erhitzen. Den Teig noch einmal gut durchrühren, nacheinander kleine, sehr dünne Pfannkuchen backen. Dabei immer wieder etwas Butter in die Pfanne geben. Die Pfannkuchen abkühlen lassen.

Die Fleisch- oder Gemüsebrühe erhitzen. Den Schnittlauch kalt abbrausen, abtropfen lassen und klein schneiden. Die Pfannkuchen einzeln aufrollen, in sehr dünne Streifen schneiden und auf Suppenteller verteilen. Jeweils heiße Brühe darüber gießen und jede Portion mit Schnittlauch bestreuen.

### **Kärntner Kasnudeln**

Zutaten für 4 – 6 Personen

250 g Mehl  
8 – 9 Eigelb  
1 Prise Salz  
2 EL Olivenöl  
Frischhaltefolie

400 g Kartoffeln  
Salz

1 Zwiebel  
4 EL (40 g) Butter  
200 g Magerquark  
Salz  
gemahlener schwarzer Pfeffer  
2 EL gehackter Kerbel  
1 EL fein gehackte Minze

Mehl  
Frischhaltefolie

Salz  
150 g Butter

Für den Nudelteig das Mehl sieben und mit den Eigelben, Salz und Öl gut verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie verpackt etwa 2 Stunden kalt stellen.

Für die Füllung die Kartoffeln waschen und in kochendem Salzwasser etwa 20 Minuten garen. Die Kartoffeln pellen, ausdämpfen lassen und noch warm durch die Kartoffelpresse drücken.

Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anbräunen. Die Zwiebeln vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Den Quark, die durchgepressten Kartoffeln und die Zwiebeln glatt rühren. Die Kartoffel-Quark-Masse mit Salz und Pfeffer würzen und die Kräuter darunter heben.

Den Nudelteig zwischen 2 bemehlten Lagen Frischhaltefolie oder mit der Nudelmaschine dünn ausrollen und daraus Kreise (Ø etwa 12 cm) ausstechen. Jeweils 1 EL Füllung in die Mitte der Teigkreise geben und den Teig zu Halbmonden zusammenklappen. Die Ränder gut andrücken und zum Beispiel mit einer Gabel Wellen hineindrücken oder die Ränder „krändeln“ (siehe Tipp).

Die Nudeln in leicht kochendem Salzwasser bissfest garen. Inzwischen die Butter erhitzen und leicht bräunen. Die Nudeln abgießen, abtropfen lassen und mit der heißen Butter übergießen.

Dazu passen frische Blattsalate.

Mein Tipp:

Das „Krändeln“ ist eine alte österreichische Technik. Dabei biegt man kleine Partien der Nudelränder mit dem Daumen nach innen und drückt sie gut an. So erhalten die Kasnudeln ihre typische Form, wie man auf dem Foto sieht.

Johann Lafer

## **Wiener Schnitzel**

Zutaten für 4 Personen:

4 Kalbsschnitzel á 125 g, aus der Nuss

Salz, Pfeffer aus der Mühle

3 – 4 EL Mehl

1 Ei

Semmelbrösel zum Panieren

Schweineschmalz zum Ausbacken

½ Bund Petersilie

1 unbehandelte Zitrone

Die Kalbsschnitzel kurz kalt waschen und gut trocken tupfen. Die Haut an den Rändern entfernen und die Schnitzel sanft klopfen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben. Das Mehl in einen tiefen Teller schütten. In einem weiteren tiefen Teller das Ei mit 1 Esslöffel Wasser und etwas Salz gut verquirlen. Die Semmelbrösel in einen dritten Teller schütten. Die Schnitzel zuerst in Mehl wenden. Dann durch das verquirlte Ei ziehen.

Anschließend in den Semmelbröseln wenden, diese leicht andrücken und nicht anhaftende Panade abschütteln.

In einer großen Pfanne ausreichend Schweineschmalz erhitzen und die panierten Schnitzel schwimmend darin von beiden Seiten etwa 4 Minuten braten.

Die Petersilie waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und von den harten Stielen befreien.

Die Zitrone in Spalten schneiden. Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen, etwas abtropfen lassen und auf eine vorgewärmte Servierplatte geben. Petersilie und Zitronenspalten auf einem extra Teller anrichten und dazu reichen. Nach Belieben zusammen mit Bratkartoffeln und gedünsteten Zuckerschoten servieren.

## **Gegrillter Kapaun aus der Steiermark**

Zutaten für 4 Personen

1 Kapaun (junger, kastrierter Hahn) Saft von 1 Zitrone

Salz, Pfeffer aus der Mühle, edelsüßes Paprikapulver

60 g Speckstreifen

4 EL Butterschmalz

¼ l Fleischbrühe

1 EL Speisestärke

Den Kapaun kalt abspülen, trocken tupfen und mit Zitronensaft einreiben. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Backofen auf 200 ° C vorheizen. Die Kapaunbrust mit Speckstreifen umwickeln, die Streifen mit Küchengarnt fixieren und das Geflügel dressieren.

Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und den Kapaun darin rundherum anbraten. Mit der Fleischbrühe ablöschen und das Geflügel im Backofen unter öfterem Begießen mit Butterschmalz und Fleischsaft etwa 1 ½ Stunden langsam braten.

30 Minuten vor Ende der Garzeit die Speckstreifen entfernen. Den Bratenfond aufkochen und mit Speisestärke binden. Den Kapaun zusammen mit dem Fond und den Speckstreifen servieren. Nach Belieben gedünstetes Gemüse dazu reichen.

## **Braunbraten mit Zwiebeln**

Zutaten für 4 Personen

Für die Serviettenknödel:

5 Brötchen vom Vortag

Salz, je 2 Msp. Pfeffer und geriebene Muskatnuss

200 ml Milch

2 EL Butter

4 Eigelb

2 – 3 EL Mehl

4 Eiweiß

Für den Braunbraten:

500 g Zwiebeln

½ TL Zucker

Salz

2 EL Butter

4 Scheiben Rindfleisch aus dem Zwischenrippenstück á 150 g

2 Msp. Pfeffer

1 ½ TL rosenscharfes Paprikapulver

2 EL Mehl

2 EL Öl

1/8 l Fleischbrühe

1 EL Rotwein

Die Brötchen in sehr kleine Würfel und in eine große Schüssel geben. 1 Teelöffel Salz, Pfeffer und Muskat darüber streuen. Die Milch erwärmen und 1 Esslöffel Butter darin zerlassen. Die Eigelbe unter die Milch rühren und die Eigelbmilch über die Brötchen gießen. Mehl darüber streuen, alles gründlich mischen und 20 Minuten zugedeckt durchziehen lassen.

Etwa 3 Liter Salzwasser in einem hohen Topf zum Kochen bringen. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und unter die Brötchenmasse ziehen. Restliche Butter zerlassen und ein großes Geschirrtuch oder eine Serviette in der Mitte mit Butter bestreichen. Die Brötchenmasse hineingeben, zu einem Kloß zusammenknoten. Einen langen Kochlöffel unter den Knoten schieben und den Kloß ins kochende Wasser hängen. Der Kochlöffel liegt dabei quer auf dem Topfrand. Den Serviettenkloß bei mittlerer Hitze etwa 40 Minuten kochen lassen, dann herausnehmen, im Tuch kalt abschrecken und das Tuch entfernen. Den Knödel mit einem Bindfaden in dünne Scheiben teilen.

Während der Knödel gart, den Braten zubereiten. Die Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und mit dem Zucker und 2 Messerspitzen Salz vermischen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe darin unter häufigem Wenden bei milder Hitze in etwa 30 Minuten gleichmäßig hellbraun braten. Dann bei sanfter Hitze warm halten, aber nicht zudecken.

Die Fleischscheiben kalt waschen, abtrocknen und leicht klopfen. 1 Teelöffel Salz, Pfeffer sowie Paprikapulver mischen, das Fleisch damit einreiben und in Mehl wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Fleischscheiben darin von jeder Seite 2 Minuten kräftig anbraten und dann bei milder Hitze von jeder Seite weitere 3 Minuten braten.

Sofort aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Bratensatz in der Pfanne mit der Fleischbrühe loskochen, einmal aufkochen lassen und die Sauce mit Rotwein abschmecken. Die Fleischscheiben anrichten, die gebratenen Zwiebelringe darauf verteilen und alles mit Sauce übergießen. Serviettenknödel in Scheiben dazu servieren.

## **Apfelschmarrn mit Heidelbeeren**

Zutaten für 4 – 6 Personen

2 mürbe Äpfel  
Saft von 1 Zitrone  
100 g Heidelbeeren

120 g Mehl  
200 ml Milch  
1 Prise Salz  
1 EL (10 g) Rosinen  
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone  
4 Eier  
50 g Butter  
50 g Zucker  
2 EL Apfelschnaps

Die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben in Wasser mit Zitronensaft legen, damit sie nicht braun werden. Die Heidelbeeren waschen und gut abtropfen lassen.

Das Mehl sieben. Milch, Mehl und 1 Prise Salz mit einem Schneebesen glatt rühren. Die Rosinen, die Heidelbeeren und die abgeriebene Zitronenschale in den Teig geben. Die Eier vorsichtig unterrühren.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Apfelscheiben darin 2 – 3 Minuten anbraten. Den Zucker hinzufügen und leicht karamellisieren lassen. Den Teig dazugießen und die Pfanne mit einem Deckel verschließen. Die Äpfel und den Teig bei milder Hitze etwa 10 Minuten backen, dann wenden und 3 Minuten weiterbacken. Den Schmarrn in der Pfanne mit 2 Pfannenwendern in grobe Stücke teilen.

Kurz vor dem Servieren den Apfelschnaps über den Schmarrn geben.