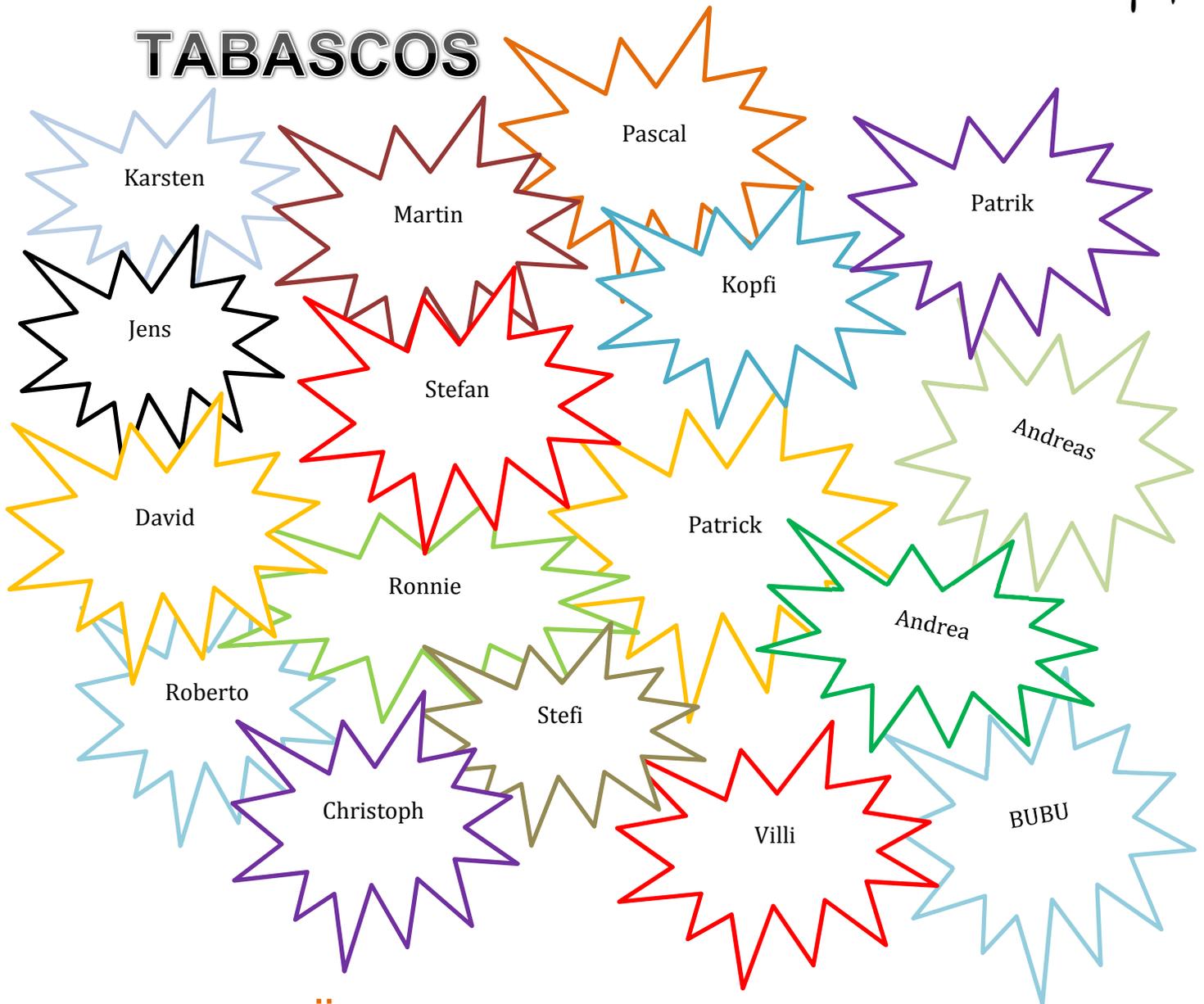




TABASCOS



Menü: Österreichische Küche

Griessnockerlsuppe in hausgemachter Rinderbrühe

Wiener Schnitzel
Kartoffelsalat

Wiener Kaiserschmarrn
Apfelmus

Grießnockerlsuppe



Rezept für 4 Personen:

70 g Butter
1 Ei
140 g Grieß
Salz
Muskatnuss
1 l Salzwasser
1 l Rindsuppe



Zubereitung:

Für die Grießnockerlsuppe zimmerwarme Butter mit einem Handmixer schaumig rühren, dann vorsichtig zunächst das Ei und anschließend den Grieß darunter mengen. Die Masse mit Salz und Muskatnuss würzen, etwas rasten lassen, daraus mithilfe von zwei Löffeln zeppelinförmige Nockerln stechen und diese in siedendem Salzwasser 5 Minuten lang kochen lassen.

Vom Feuer nehmen und noch etwa 10 Minuten lang nachziehen lassen.

Grießnockerln auf Suppenteller verteilen und mit heißer Rindsuppe übergießen.

Hausgemachte Rinderbrühe im Schnellkochtopf



Rezept für 6 Personen:

- 500 g Rindfleischknochen
- 500 g Suppenknochen (Markknochen)
- 300 g Rind Fleisch frisch Beinscheibe
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Pimentkörner
- 1 Teelöffel Pfefferkörner
- 5 Karotten
- 0,5 Sellerieknolle
- 1 große Lauchstange
- 1 Petersilienwurzel
- Salz
- 2 Zwiebel



- 1 Knochen abspülen und in den Siebeinsatz des Kochtopfs geben, Zwiebel nur die schlechte Schale abschälen, halbieren und die Schnittfläche in einer trockenen, beschichteten Pfanne anrösten, ebenfalls in den Topf geben, Piment, Pfeffer, Lorbeer und Salz dazu, sowie 2,5-3l Wasser.
- 2 Zum Kochen bringen; in der Zwischenzeit das Gemüse zutrennen und in grobe Stücke zerteilen. Nach 20 Minuten Kochzeit den Schnellkochtopf Druck ablassen und öffnen. Gemüse hinzugeben und nochmals 40 Minuten kochen.
- 3 Den Siebeinsatz mit Knochen und ausgekochtem Gemüse herausnehmen und abtropfen lassen. Knochen und Gemüse sind ausgelaugt, deshalb wegwerfen.

Wiener Schnitzel



Rezept für 4 Personen:

- 4 Kalbsschnitzel
- 70 g Weissmehl
- 2 Eier verrührt
- 80 g Paniermehl
- 100 g Bratbutter
- 1 Zitrone (halbiert)
- Salz und Pfeffer
- 4 Gefrierbeutel



1. Kalbsschnitzel 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Schnitzel einzeln in einen Gefrierbeutel legen. Dann mit einer Pfanne klopfen und streichen, bis sie ca. 2 mm dick sind. Das kann man auch von einem Metzger erledigen lassen.
3. Panierstrasse vorbereiten: Mehl, Eier und Paniermehl jeweils in einen Teller geben. Vor dem Panieren die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Schnitzel einzeln panieren: Zuerst im Mehl wenden und abklopfen, dann komplett ins Eierbad tauchen und schliesslich mit dem Paniermehl gut zudecken und dann andrücken.
5. Pfanne mit der Bratbutter auf mittlerer Stufe erhitzen. Wenn die Butter heiss ist, d.h. flüssig wird wie Wasser, die Schnitzel hineingeben. Der Pfannenboden muss überall gut mit Butter bedeckt sein.
6. Schnitzel nach ca. 3 Minuten wenden und weitere 3 Minuten anbraten, bis sie rundum schön goldbraun sind.
7. Fleisch aus der Pfanne nehmen, mit Zitronenschnitz garnieren und sofort servieren.

Kartoffelsalat nach Art von Annemarie Wildeisen



Rezept für 4 Personen:

- 1 kg Kartoffeln festkochend
- 2 dl Fleischbouillon kräftig, oder Gemüsebouillon, heiss
- 4 EL Weissweinessig
- 1 TL Senf gehäuft
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 4 EL Öl
- 100 g Mayonnaise
- 1 dl Sauermilch nordisch, oder saurer Halbrahm
- 2 Bund Schnittlauch
- Radieschen hartgekochte Eier, Cherrytomaten, nach Belieben zur Garnitur

1.

Die Kartoffeln in der Schale gerade weich kochen. Dann in ein Sieb abschütten und sekundenschnell kalt abschrecken. Danach lassen sich die Kartoffeln mühelos noch warm schälen. In Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben, dabei jede Lage mit heisser Bouillon beträufeln. Mindestens 20 Minuten, besser aber länger marinieren; dabei soll 2/3 der Flüssigkeit von den Kartoffeln aufgesogen werden. Nicht umrühren, sondern nur von Zeit zu Zeit die Schüssel durchschwenken.

2.

Essig, Senf, Salz und Pfeffer verrühren, dann nacheinander Öl, Mayonnaise sowie Sauermilch oder sauren Halbrahm untermischen. Über den Kartoffelsalat geben. Den Schnittlauch mit einer Schere dazuschneiden. Alles sehr sorgfältig mischen. Den Kartoffelsalat nach Belieben mit den verschiedensten Zutaten garnieren.

Wiener Kaiserschmarrn



Zutaten für 3 Portionen

40g	Butter
4 Stk	Eier
200g	Mehl
300ml	Milch
30g	Rosinen
1 Prise	Salz
1 Prise	Staubzucker zum Bestreuen
30g	Zucker Zubereitung

- 1 Für diesen köstlichen Kaiserschmarrn zuerst in einer Schüssel Mehl, Zucker, Salz und Dotter mit der Milch zu einem glatten, dickflüssigen Teig verrühren.
- 2 In einer anderen Schüssel die Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen und danach unter den dickflüssigen Teig heben.
- 3 Die Butter in einer großen, flachen Pfanne aufschäumen lassen, den Teig langsam eingießen, und auf beiden Seiten anbacken.
- 4 Anschließend die Pfanne in ein vorgeheiztes Backrohr bei mäßiger Hitze (Heißluft ca. 180°C) für 10-12 Min. fertig backen - bis der Kaiserschmarren leicht goldbraun ist.
- 5 Danach die Pfanne aus dem Backrohr nehmen und den fertigen Teig mit zwei Gabeln in unregelmäßige Stücke zerreißen.
- 6 Nun die Rosinen hinzufügen, gut verrühren und die Pfanne nochmals für ca. 1 Minute in den noch heißen Backofen.
- 7 Den Schmarren auf Tellern anrichten, mit Zucker bestreuen und mit beliebigem Kompott oder auch Apfelmus servieren.

Apfelmus



Zutaten für 4 Portionen

1 kg	Äpfel
2 Stk	Vanilleschote (Mark ausgekratzt)
80 ml	Wasser
2 Stk	Zimtstangen
0.5 Stk	Zitrone
2 EL	Zucker

- 1 Äpfel waschen, schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Wasser (oder Apfelsaft) in einem Topf mit den Vanilleschoten (Mark und Schote), Zucker und Zimtstange zum Kochen bringen.
- 2 Die Äpfel in kleine Stücke schneiden, mit Zitrone beträufeln und 15 bis 20 Minuten auf niedriger Stufe köcheln lassen, danach die Vanilleschote und Zimtstange entfernen.
- 3 Anschließend mit einem Pürierstab zerkleinern und warm oder kalt servieren.