

DIE GUTE ÖSTERREICHISCHE KÜCHE

Herzhaft und guat
Hausmannskost



Marie Theres Berger

Hausmannskost herzhaft & guat



Weltbild

Inhalt

Die Hausmannskost	4
-------------------------	---



Pikante Speisen

Schinkenschöberlsuppe	8	Wiener Backhendl	40
Klachelsuppe	10	Steirisches Wurzelfleisch	42
Brennsuppe mit Kräutern	12	Rindsrouladen	44
Deftige Brotsuppe	14	Paprikahendl	46
Frittatensuppe	15	Türkensterz	48
Tiroler Pressknödel	16	Geröstete Knödel mit Ei	49
Pfefferoni-Aufstrich	18	Spinatstrudel	50
Kraut-Schinken-Fleckerl	20	Erdäpfelgulasch	52
Semmelknödel mit Schwammerl	22	Fleischlaiberl mit Erdäpfelsalat ..	54
Erdäpfelpaunzen	24	Szegediner Gulasch	56
Hendl mit Hausmachernudeln ..	26	Krautwickerl	58
Kärntner Ritschert	28	Wiener Schnitzel	60
Schweinsbraten	30	Gefüllte Paprika	62
Tiroler Gröstl	32	Erdäpfelaufguss mit Wurst	64
Kaskrapferl	34	Zwiebelrostbraten	66
Gebackener Karpfen	36	Eingemachtes Kalbfleisch	68
Softgulasch	38	Rahmfisolen	70
Reisfleisch	39	Letscho	71



<i>Süße Speisen</i>		73
Hollerkoch	74	
Gebackene Mäuse	76	
Powidl-Pofesen	78	
Topfendalken mit Honig	80	
Schupfnudeln mit Mohn	82	
Marillenknödel	84	
		Kirschenbuchteln
		Schokoladenpalatschinken
		Schwarzbeerschmarren
		Guglhupf
		Apfeltorte



Bildnachweis/Über dieses Buch	96
-------------------------------------	----



Die Hausmannskost

GENUSS FÜR JEDEN TAG

Die Küche in Österreich ist überaus vielfältig, weil die Gerichte aus allen Regionen der ehemaligen Donaunachbarreiche stammen: Aus Ungarn kamen Strudel, Paprika- und Geflügelspezialitäten, von den Balkanländern scharf gewürztes Fleisch und Gebratenes vom Spieß, aus den Kornkammern und Gemüseländern von Galizien bis Siebenbürgen die Sterze und Fleckerl, aus Böhmen die Mehlspeisen. Und in Wien sammelten sich all diese Einflüsse. Es entwickelte sich eine ausgefeilte Kochkunst, die an Fürstenhöfen, in großen Klöstern, reichen städtischen

Bürgerhäusern und in den feinen Restaurants zelebriert wurde. Die vielen Beiseln und Landgasthöfe dagegen boten herzhaftes Hausmannskost, die von den täglichen Mahlzeiten der einfachen Leute aus der Stadt geprägt war. Diese Traditionsküche hat sich bis heute erhalten: Pressknödel und Schinkenschöberl, Wiener Schnitzel und Paprikahendl, Szegediner Gulasch und Reisfleisch, Erdäpfelsalat mit Fleischlaiberl und Semmelknödel mit Schwammerl, Buchteln und Schmarren gehören unverwechselbar zur »guten österreichischen Küche« und sind weltweit berühmt.

GUTES VOM LAND

Zu bester Hausmannskost zählen natürlich auch die typischen Speisen aus den ländlichen Gebieten der Bundesländer. Gröstl und Kaskrapferl aus Tirol, Wurzelfleisch aus der Steiermark oder Kärntner Ritschert sind bodenständige Gerichte, von sparsamen Hausfrauen entwickelt, die viele Leute verköstigen mussten. Mit altbackenem Brot kochten sie Suppe oder Knödel, zum Sterz aus Polenta und einem Löffel Grammelschmalz gab's nur Milch, und das Gulasch für jeden Tag bestand aus Erdäpfeln mit ein paar Bröckerl Speck aus der Rauchkammer. Die Schweinshaxen wurden nicht im Rohr gebraten, sondern im Sud gegart, denn der Kessel über dem Feuer war immer verfügbar, während das Rohr nur zum Backen angeheizt wurde. Natürlich ist diese einfache Küche oft recht deftig, denn früher ging es den Menschen, die sich mittags um den Tisch versammelten, ja vor allem ums Sattwerden, waren sie doch von frühmorgens bis spätabends auf den Beinen: Die Felder mussten bestellt und die Ernte eingebracht werden.

Gut zu wissen

In der traditionellen Hausmannskost nimmt man vorwiegend Schweineschmalz, Gänsefett, Butterschmalz und Butter. Schweine- und Gänsefett gehörten vor allem zur bäuerlichen Küche, Butter war zum Backen und Abschmecken von Gemüse bestimmt. Mit Butterschmalz wurden Kraut und Erdäpfel geschmort, Paniertes wie Wiener Schnitzel und Backhendl zubereitet, Krapfen und Kücherl ausgebacken. Doch selbstverständlich können Sie in allen Rezepten dieses Buches auch Öl verwenden.

SPEISEN NACH DER SAISON

Hausmannskost richtet sich selbstverständlich nach den Jahreszeiten: Vor allem die Bäuerinnen kauften früher keine Lebensmittel, sondern kochten das, was im eigenen Gemüsebeet, im Obstgarten hinter dem Hof oder draußen auf dem Feld wuchs. Frische Eier holten sie aus dem Hühnerstall, für Milch und Rahm wurden die Kühe gemolken. Die Frauen brauten Bier, rührten Butter, setzten Topfen an und machten Käse. Viele alte Kochbücher enthalten Speisezetteln für die täglichen Mahlzeiten: Erdäpfelpaunzen, Krautfleckerl und Hollerauflauf gehörten zum Herbst, Klachelsuppe und Schweinsbraten kamen nach den Schlachttagen auf den Tisch, Brennsuppe mit Kräutern kochte man in der Karwoche, und auch heute mögen wir frische Kräuter am liebsten im Frühling, während Marillenknödel und Schwarzbeerschmarren nach wunderbaren Sommertagen schmecken, wenn es frisches Obst in Hülle und Fülle gibt.







Pikante Speisen

Hausmannkost ist eine ganz eigenständige Küche, zu der einfache Speisen wie Krautwicklerl und Schweinsbraten ebenso gehören wie die typischen Spezialitäten Paprikahendl, Saftgulasch und Zwiebelrostbraten.

Schinkenschöberlsuppe

ZUTATEN

Für 4 Portionen

40 g Butter

Salz nach Belieben

1 Msp. geriebene Zitronenschale, ungespritzt

2 Eier

70 g glattes Mehl W480

40 g roher Schinken

2 kleine Karotten

¾ l Rindsuppe

1–2 EL gehackter Petersil

1 Die weiche Butter mit einer guten Prise Salz und der Zitronenschale schaumig rühren. Die Eier trennen, die Eidotter unter die Butter rühren.

2 Die Eiklar steif schlagen und auf die Buttermischung geben, das Mehl darüberstreuen und alles mit einem Spatel mischen. Den Schinken fein würfeln und unterziehen.

3 Eine rechteckige Backform von etwa 21 mal 27 cm mit Backpapier auslegen, den Teig darauf glatt streichen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C in etwa 15 Minuten goldgelb backen.

4 Die Form herausnehmen und die Schöberl darin abkühlen lassen, dann auf ein Arbeitsbrett geben, das Backpapier abziehen und die Schöberl in Rauten schneiden.

5 Die Karotten schälen, in dünne Scheiben schneiden, in einem Topf mit der Rindsuppe kräftig aufkochen und etwa 3 Minuten sanft köcheln lassen.

6 Die Suppe nun in Portionstellern verteilen, mit den Schöberl belegen, mit dem Petersil bestreuen und sofort servieren.

Gut zu wissen

Schöberl können Sie auf Vorrat backen und in Rauten geschnitten portionsweise einfrieren. Zum Servieren lässt man sie bei Zimmertemperatur auftauen und legt sie dann erst in die heiße Suppe.



Klachelsuppe

ZUTATEN

Für 4 Portionen

1 kg vordere
Schweinsstelze

1 ½ l Wasser

150 g Wurzelwerk
(Karotte, Lauch
und Sellerie)

1 kleine Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 TL Pfefferkörner

1 Lorbeerblatt

3 Wacholderbeeren

¼ TL getrockneter
Majoran

1 EL glattes Mehl W480

125 g Sauerrahm

Salz nach Belieben

1–2 EL Essig

1 EL gehackte
Sellerieblättchen

1 Die Schweinsstelze waschen und in einen Topf geben, das Wasser hinzugießen und zum Kochen bringen.

2 Das Wurzelwerk waschen und putzen, die Zwiebel und den Knoblauch schälen. Die Zutaten mit den Pfefferkörnern, dem Lorbeerblatt, den Wacholderbeeren und dem Majoran zum Fleisch geben und erneut aufkochen. Dann zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 1 ½ Stunden garen, bis das Fleisch weich ist und sich leicht vom Knochen löst.

3 Das Fleisch aus der Suppe nehmen, auslösen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Suppe durch ein Sehtuch gießen, wieder in den Topf geben und aufkochen.

4 Das Mehl mit dem Sauerrahm versprudeln, dann 2 EL heiße Suppe untermischen und die Mischung mit einem Schneebesen in die Suppe rühren. Die Suppe aufkochen und 5 Minuten sanft köcheln lassen.

5 Das Fleisch hinzufügen, die Suppe mit Salz und Essig abschmecken und mit den Sellerieblättchen bestreut servieren.

Gut zu wissen

Klachelsuppe können Sie auch mit dem gekochten, gewürfelten Wurzelwerk anrichten und/oder mit geriebenem Meerrettich bestreuen.



Brennsuppe mit Kräutern

ZUTATEN

Für 4 Portionen

50 g Butter

50 g Dinkelmehl

¾ l Rindsuppe

50 g Petersil, Brennesseln,
Löwenzahn, Kerbel
und Sauerampfer

1 kleines Bund
Schnittlauch

⅛ l Milch

1 Eidotter

100 g Schlagobers

Salz nach Belieben

Pfeffer aus der Mühle

Geriebene Muskatnuss

1 Die Butter in einem Topf erhitzen, aber nicht bräunen. Das Mehl darüberstreuen und unter Rühren goldgelb anrösten. Die Rindsuppe langsam dazugießen und unter Rühren aufkochen, bis die Suppe glatt ist, dann zugedeckt bei schwacher Hitze 20 Minuten kochen lassen.

2 Inzwischen die Kräuter waschen, trockentupfen und fein zerkleinern, dabei harte Stiele entfernen.

3 Die Milch mit dem Eidotter versprudeln, einige Löffel heiße Suppe dazugeben und alles gut verrühren. Die Mischung dann in die Suppe rühren.

4 Die Kräuter und etwa die Hälfte des Schlagobers in die Suppe rühren und bis knapp unter den Siedepunkt erhitzen, aber nicht mehr aufkochen.

5 Die Suppe nun mit dem Mixstab durchrühren bis sie sämig ist, dann mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und in Portionstellern anrichten. Das restliche Schlagobers auf die Suppenportionen träufeln und leicht unterrühren.

Gut zu wissen

Bei der Brennsuppe handelt es sich um eine bäuerliche Suppe, die ursprünglich nur mit Fett, Mehl, Wasser und Salz zubereitet wurde. Man tunkte Brot hinein oder aß Knödel dazu. Verfeinert mit Frühjahrsbutter, Schlagobers und Kräutern wurde daraus eine der feinsten bodenständigen Suppen.





Deftige Brotsuppe

ZUTATEN

Für 4 Portionen

150 g altbackenes
Schwarzbrot

1 Karotte

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 EL Butterschmalz

$\frac{3}{4}$ l Rindsuppe

2 EL Crème fraîche
oder Sauerrahm

Salz nach Belieben

Pfeffer aus der Mühle

1 Bund Schnittlauch

1 Das Brot würfeln, die Karotte, die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein zerkleinern. Diese Zutaten in einem Topf mit dem Butterschmalz anbraten, bis die Zwiebel glasig ist.

2 Die Rindsuppe unter Rühren zugießen, einmal aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten kochen. Dabei immer wieder mit einem Schneebesen rühren, damit die Suppe sämig wird.

3 Die Crème fraîche unterrühren, die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und in vorgewärmten Portionstellern verteilen. Den Schnittlauch waschen, trockentupfen und fein zerkleinert auf die Suppenportionen streuen.