

Österreichische Schmankerln



Die österreichische Küche ist für die Frittatensuppe, die Griesnockerlsuppe, das Wiener Schnitzel, das Gulasch, die Semmelknödel und ihre reichhaltige Mehlspeisenküche bekannt. Viele „österreichische Traditionsgerichte“ haben ihre Ursprünge in Böhmen, Mähren oder Ungarn. In der modernen österreichischen Gastronomie werden diese Traditionsgerichte mit hochwertigen regionalen Produkten präsentiert. So ist auch für uns ein „Kalbswiener mit Vogerlsalat und Kürbiskernöl“ genauso ein Muss, wie die „Salzburger Nockerln“. Lassen Sie sich überraschen!



Menü

Saures Rindfleisch mit Kürbiskernpesto,
Kischtomaten und Mozzarella

dazu

Apfelkren und SchnittlauchsaUCE



Grießnockerlsuppe



Schweinsfilet mit Schwammerlsauce und Serviettenknödel



Schokoladenknödel auf Erdbeerspiegel

SAURES RINDFLEISCH MIT KÜRBISKERNPESTO, VOGELSALAT, KISCHTOMATEN UND MOZZARELLA

DAZU

APFELKREN UND SCHNITTLAUCHSAUCE

Saures Rindfleisch

600g Rindfleisch, gekocht
2 rote Zwiebeln
Kürbiskernöl
Essig



- Das Rindfleisch mit Suppengemüse (Karotten, Sellerie, Lauch, Petersilienwurzel, Zwiebel, Knoblauch) und Salz in etwa 1,5 l Wasser etwa 1 Stunde kochen.
- Das Fleisch aus dem Sud nehmen und auskühlen lassen.
- Nun wird das Fleisch mit einem Alleschneider in sehr dünne Scheiben geschnitten.
- Die Rindfleischscheiben auf einen Teller legen, mit roten Zwiebelringen belegen und mit Salz, Essig und Kürbiskernöl marinieren.
- Dazu schmecken Vogelsalat (Feldsalat) und Kirschtomaten besonders gut.

Kürbiskernpesto

100g Kürbiskerne, geschält
2 Knoblauchzehen
5 EL Kürbiskernöl
Basilikum

- Kürbiskerne ohne Öl kurz rösten und anschließend mit den anderen Zutaten mit dem Mixstab des Handrührgerätes pürieren.

Schnittlauchsauce

100g Weißbrot, entrindet
200ml Milch
5 Eier, gekocht
1 Bund Schnittlauch
150ml Pflanzenöl
Estragonsenf, Salz, Pfeffer, Apfelessig

- Das Weißbrot in kalter Milch einweichen und gut ausdrücken.
- Weißbrot und Eier durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Senf, Öl, Essig, Salz und Pfeffer mischen.
- Die Sauce ziehen lassen und kurz vor dem servieren den fein geschnittenen Schnittlauch begeben.
- Erneut abschmecken und ggf. nachwürzen.

Apfelkren

300g Äpfel, säuerlich, geschält und entkernt
Kren (Meerrettich)
10g Zucker
1 Pr. Salz
2-3 EL Zitronensaft
1 EL Öl



- Äpfel mit wenig Wasser, Zitronensaft und Zucker dünsten und passieren.
- Den Kren fein reiben und mit den erkalteten Äpfeln, Salz und Öl vermengen.

Schnittlauchsauce und Apfelkren sind klassische Beilagen Bratkartoffeln und kaltem wie auch warmem Tafelspitz.

Grießnockerlsuppe

Rindsuppe

2,5l Wasser
1 kg Rindfleisch
Rindsknochen
2 Zwiebeln
3 Karotten
½ Knolle Sellerie
1 Petersilienwurzel
2 Stangen Lauch
2 Knoblauchzehen
Salz



- Rindfleisch und Knochen mit warmem Wasser abspülen.
- Das Fleisch mit den Knochen und dem Gemüse 1 ½ Stunden kochen.
- Die Suppe durch ein feines Sieb seihen, abschmecken und mit gewünschten Beilagen servieren.

Grießnockerl

80g Grieß
40g Butter, handwarm
1 Ei
Salz
Muskat

- Die Butter mit dem Ei schaumig schlagen, Grieß und Gewürze untermengen und den Teig 15 Minuten ruhen lassen.
- Wasser mit Salz aufkochen, mit einem Teelöffel kleine Nocken aus dem Teig formen und 3 Minuten kochen bzw. ziehen lassen.
- Die fertigen Nockerl mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen.

Schweinsfilet mit Schwammerlsauce und Serviettenknödel

Schweinsfilet

1 Schweinefilet
Salz
Pfeffer
Öl

- Das Filet mit kaltem Wasser abspülen, mit Küchenpapier abtupfen und das Fett entfernen.
- Das Filet von allen Seiten scharf anbraten und anschließend mit Meersalz und Pfeffer würzen.
- Bei 180°C im Backofen 25 bis 30 Minuten fertig garen und anschließend portionieren.

Schwammerlsauce

750g Champignons
1 Zwiebel
Majoran
Zitronenschale
Salz, Pfeffer
300ml Sahne



- Pilze putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden.
- Zwiebel, schälen und fein würfeln.
- Die Zwiebel mit Olivenöl andünsten, die Pilze begeben und so lange anbraten, bis die Flüssigkeit verkocht ist.
- Kräuter und Gewürze begeben und mit Sahne aufgießen.
- Weitere 5 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.

Serviettenknödel

250g Semmelwürfel (getrocknete Brötchen klein schneiden)
4 Eier
200ml Milch
2kl. Zwiebel
125g Butter
Salz
Muskat



- Die Eier mit der Milch, Salz und Muskat verquirlen und über die Semmelwürfel gießen.
- Zwiebel schälen und fein würfeln.
- Die Butter erhitzen und die Zwiebel darin dünsten.
- Butter-Zwiebelmischung über das Knödelbrot gießen, alles gut durchmischen und die Masse so lange ziehen lassen, bis die Semmelwürfel weich sind.
- Ein Küchentuch mit Backpapier auslegen, die Masse darauf gleichmäßig verteilen und straff einrollen.
- Die Enden mit einer reißfesten Schnur zusammenbinden, den Knödel in heißes Wasser legen und ca. 40 Minuten schwach wallen kochen.
- Den fertigen Knödel aus dem Wasser heben und die Serviette entfernen.
- Den Knödel in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und nach Bedarf mit flüssiger Butter bestreichen.

Mozartknödel auf Erdbeerspiegel

Teig:

150g	Mehl
1 Prise	Salz
400 g	Quark
2	Eier
60g	zerlassene Butter



12 Mozartkugeln od. Schokoladekugeln

Brösel:

Butter
Semmelbrösel
Mandeln, gemahlen
2 EL Zucker

Erdbeerspiegel:

250g TK-Erdbeeren
Zucker nach Bedarf

Zubereitung:

- Mehl, Salz, Quark, Ei und Butter glattrühren und den Teig kühlen.
- Quarkmasse in 12 Portionen teilen, mit je einer Mozartkugel od. Schokoladenkugel füllen und zu Knödeln formen
- Knödel in kochendem Salzwasser leicht wallend ca. 10 Minuten köcheln lassen
- Knödel aus dem Wasser heben, in Brösel wälzen und mit Staubzucker bestreuen
- Brösel: Butter zerlassen und mit Bröseln und Zucker vermengen
TIPP: 1/3 der Semmelbrösel durch Haselnüsse ersetzen!

- Erdbeerspiegel: Erdbeeren waschen, pürieren und bei Bedarf mit etwas Staubzucker abschmecken

Die Knödel können auch mit Nougat, Aprikosen, Erdbeeren oder Zwetschken gefüllt werden. Diese Knödel schmecken wirklich ausgezeichnet.