

Österreichische Küche

Kochabend der Europa Union Haan und der VHS Hilden-Haan am 23.05.2025

Steirische Apfelschaumsuppe

1 kg säuerliche Äpfel, gerne gemischt wie Boskoop, Braeburn oder Pinova, 2 EL Butter, 0,5 L lieblichen Cidre, 1 L Mineralwasser medium, Salz, Pfeffer, Zimt, Zucker, 1 L Hühnerbrühe, 2 EL Mondamin, etwas Calvados, 200 g Crème frâiche, 2 Becher Sahne

Die Äpfel schälen, entkernen und grob zerteilen. In der Butter andünsten. Mit Cidre und Mineralwasser aufgießen. Mit den Gewürzen abschmecken. Hühnerbrühe zufügen, aufkochen und mit Mondamin binden. Nochmals aufkochen lassen und einen guten Schuss Calvados zugeben.

Mit dem Pürierstab fein pürieren, Sahne und Crème frâiche zugeben und mit dem Pürierstab schaumig aufziehen.

Jedem Bundesland seinen Knödel, eine kleine Auswahl der beliebtesten Spezialitäten:

Laugen-Serviettenknödel mit Wiener Kalbsrahmgulasch

Estragon-Pressknödel mit gebackenem Saibling / Forelle, Rezept aus dem Waldviertel

Kärntner Speck- Spinatknödel mit Zwiebelschmelze

Laugen-Serviettenknödel mit Wiener Kalbsrahmgulasch

3 Zwiebel, 1 EL Butter, 850 g Laugengebäck, 1/2 Bund glatte Petersilie, 500 ml Milch, 3 Eier, Pfeffer, Salz

Zwiebel fein hacken und in der Butter glasig dünsten. Laugengebäck in Scheiben schneiden. Petersilie fein hacken. Alles zusammen in eine Schüssel geben. Eier mit der erwärmten Milch verrühren, über die Laugenscheiben geben und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Zu einem gleichmäßigen Teig verkneten und mind. 10 Minuten ruhen lassen. Der Teig darf nicht nass sein.

Zwei frische angefeuchtete Geschirrtücher auf die Arbeitsfläche legen und jeweils die Hälfte der Teigmasse als Rolle am unteren Rand formen. Das Tuch mit Teig aufwickeln und die Enden bonbonartig mit Küchengarn zubinden. In reichlich Salzwasser bei sehr milder Hitze ca. 30 Minuten gar ziehen lassen. Ausrollen und auf Scheiben schneiden.

Zubereitung des Wiener Kalbsrahmgulasch

2,2 kg Kalbfleisch (z.B. Schulter) 500ml Weißwein, 3 Lorbeerblätter, Pfeffer, Salz, 4 Stiele Thymian, 4 Stiele Majoran, 800 ml Sahne, 2 El Mehl, 400 ml Fleischbrühe, 2 EL Tomatenmark, 2 TL Paprikapulver edelsüß, Bratfett, 6 Zwiebel, 2 große säuerliche Äpfel

Fleisch in Würfel von ca. 2 X 2 cm schneiden, Zwiebel fein würfeln. Fett in einem Schmortopf erhitzen und die Fleischwürfel darin kräftig anbraten. Fleisch herausheben und zur Seite stellen. Zwiebel m Bratensatz anrösten, Tomatenmark zufügen und mir Paprikapulver bestäuben. Alles kurz rösten und mit der Brühe ablöschen, etwas einreduzieren und Wein zugießen. Fleisch zurück in die Sauce geben und ggf. mit Wasser auffüllen, bis das Fleisch fast mit Flüssigkeit bedeckt ist. Lorbeerblatt, Thymian, Majoran, Salz und Pfeffer hineingeben, Topf verschließen. Bei geringer Hitze ca. 60 Minuten schmoren lassen.

Äpfel schälen und fein würfeln, Sahne mit Mehl gründlich vermischen. Die Apfelstückchen und den Rahm in die simmernende Sauce einrühren und weitere 10 bis 15 Minuten weiter köcheln lassen. Nochmals mit Wein, Salz und Pfeffer abschmecken.

Estragon-Pressknödel mit Forellenfilet aus dem Backofen

750 g mehlig kochende Kartoffel, 750 g altbackenes Kastenweißbrot oder Ciabatta, 200 g Bergkäse, 1 Bund frischer Estragon, 375 ml Milch, 50 g Butter, 2 EL getrockneter Estragon gerebelt, Salz, Muskat, 5 Eier, Olivenöl zum Braten

Die Kartoffeln mit Schale kochen, pellen und ausdampfen lassen. Durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Das Brot würfeln, Käse reiben, Estragonblättchen von den Stielen zupfen und hacken.

Milch mit Butter und getrockneten Estragonrebeln kurz aufkochen, mit Salz und Muskat würzen. Die Milch über das gewürfelte Brot gießen, Eier und gehackten Estragon zugeben, vorsichtig verrühren.

30 Minuten quellen lassen, dann Käse und Kartoffeln behutsam untermischen. 20 Gleichgroße Klöße formen, diese leicht flach drücken und kalt stellen.

Olivenöl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und die Knödel darin ca. 6 – 8 Minuten braten.

Angerichtet wird mit Forelle aus dem Backofen

Saibling- oder Forellenfilets mit Haut, frische Kräuter (Dill, glatte Petersilie, Kresse), Zitrone, Salz, Mehl, Butter, Olivenöl

Die Kräuter waschen und fein hacken. Mit Zitrone und Olivenöl mischen. Filets salzen, pfeffern und mit den Kräutern einreiben. Ca. 1 Stunde ziehen lassen. Ein Backblech mit einem Butter- Olivenöl-Gemisch einfetten, die Fische mit der Hautseite oben auflegen und etwa 15 bis 20 Minuten bei 200 Grad Ober-Unterhitze backen.

Speck-Spinatknödel mit Zwiebelschmelze

1,3 kg altbackenes Weißbrot oder Brötchen, 300 g durchwachsener Speck, 300 g Zwiebeln, 150 g frischer Blattspinat, 2 EL Butter, glatte Petersilie, 4 Stiele Majoran, 600 ml Milch, Muskat, 6 Eier

Das Brot in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden, Speck und Zwiebeln fein würfeln. Blattspinat waschen, ca. 2 Minuten blanchieren und gut abtropfen lassen. Speck bei mittlerer Hitze knusprig braten, Butter und Zwiebeln zugeben und goldgelb schmoren. Petersilie und Majoranblättchen hacken und untermischen. Milch aufkochen und mit der Speckmischung, Salz und Muskat unter das Brot mischen. Ca. 20 Minuten quellen lassen. Den Spinat nochmals ausdrücken, hacken und mit den Eiern unterkneten.

Mit angefeuchteten Händen 24 gleichgroße Knödel formen und vorsichtig in simmerndes Wasser geben. Etwa 15 Minuten ziehen lassen bis die Klöße an die Oberfläche kommen. Beim Herausnehmen gut abtropfen lassen.

Zubereitung der Zwiebelschmelze

750 g weiße Zwiebeln, 150 g Butter, Salz, Kümmel, Zucker

Die Zwiebeln in hauchfeine Scheiben schneiden und in einem Topf mit der Butter bei milder Hitze ca. 20 Minuten schmoren bis sie goldbraun sind. Mit Salz, Kümmel und Zucker würzen.

Salzburger Mohntorte

200g Butter, 200 g Zucker, 250 g Mohn gemahlen, 250 g geriebene Nüsse, 7 Eier getrennt, 100 g in Rum getränkete Rosinen, ein Schuss Rum, 1 Päckchen Vanillezucker

Butter, Zucker, Eigelbe mit einem Schuss Rum gut Schaumig rühren. Die Nüsse, Mohn und getränkete Rosinen untermischen. Das Eiweiß zu festem Schnee schlagen und vorsichtig unterheben.

Die Masse in eine Springform geben und bei 150 Grad Umluft ca. eine Stunde backen.

Bitte die Menge zweimal anrühren für zwei Formen.