

ALEXANDER HÖSS-KNAKAL

KOCHEN WIE IN ÖSTERREICH



GU



VORWORT 06

LÄNDERQUICKIE 08

DIE TOP-5-ZUTATEN 10

SUPPEN & VORSPEISEN 12

**HAUPTGERICHTE MIT
FLEISCH UND FISCH 34**

**VEGETARISCHE
HAUPTGERICHTE 82**

**KUCHEN, TORTEN
UND DESSERTS 110**

REGISTER 140

IMPRESSUM 144



VORWORT

Ich bin in einem Elternhaus aufgewachsen, das in Wien einen großen Restaurantbetrieb innehatte. Das hat mich von klein auf geprägt und so war der Wunsch, selbst als Koch kreativ zu wirken, schon in meiner frühen Jugend tief in mir verankert. Meine Lehre absolvierte ich in Wien, um danach viele Stationen im In- und Ausland zu durchlaufen, bis ich 1997 erneut in Wien im Restaurant von Werner Matt mein Können im Bereich der österreichischen Küche unter Beweis stellen konnte.

Besonders gern erinnere ich mich an die Marillenzeit in meiner Kindheit, sie ist für mich kulinarische Heimat und ganz typisch für Österreich: Wenn im Juli die Marillen in der Wachau reif waren, holten meine Mama und ich die Früchte direkt vom Bauern ab. Zu Hause durfte ich diese entkernen und mit einem Würfelzucker füllen. Meine Mama machte den Topfenteig und im Nu waren die Knödel auch schon mit vielen Butterbröseln ummantelt und mit Puderzucker bestreut auf unseren Tellern. Die ganze Familie saß um unseren großen Tisch und wir aßen mit Genuss die süßen Knödel.

Heute wie damals sind mir hochwertige Zutaten besonders wichtig. Vor allem bei Fleischprodukten lege ich größten Wert auf artgerechte Tierhaltung und einen respektvollen Umgang mit den Lebewesen. Die österreichische Küche verlangt neben frischen Zutaten auch Mut, kräftig zu würzen – denn ein bisschen mehr an Zwiebel und Knoblauch hat noch keinem Gericht geschadet. Das liegt vielleicht auch an den Einflüssen der ungarischen, böhmischen, norditalienischen und französischen Küche auf die österreichischen Klassiker. Dieses Kochbuch soll ein traditionelles Nachschlagewerk für die typische österreichische Küche sein. Kochen soll Spaß machen! Die Freude, die ich beim Kochen und beim anschließenden Essen empfinde, wünsche ich auch Ihnen und allen, die Sie um Ihren Tisch vereinen.

An Guaden, Ihr
Alexander Höss-Knakal



ÖSTERREICH-BUCKET-LIST

- **SCHLOSS SCHÖNBRUNN IN WIEN** Sich wie eine Kaiserin fühlen und auf Sisis Spuren wandeln.
- **NATIONALPARK HOHE TAUERN** Naturgewalten an den höchsten Wasserfällen in Europa erleben.
- **WIEN VON OBEN SEHEN** In das Riesenrad am Prater steigen und die Aussicht genießen.
- **AUSTRIA-ROCK IM OHR** Die Reise durch Österreich mit Austria 3 und Hubert von Goisern begleiten.
- **EIN KAFFEEHAUS IN WIEN BESUCHEN** Sacher-torte in opulenter Ambiente genießen.



SUPPEN UND VORSPEISEN

Die Suppen und Vorspeisen der österreichischen Küche sind gleichzeitig richtige Sattmachergerichte, wenn sie in der entsprechenden Portionsgröße serviert werden. Denn Kartoffeln, Knödel, Spätzle, Eier und Frittiertes spielen im Alpenstaat auch vorneweg die Hauptrolle.

SPECKKNÖDLSUPPN

SPECKKNÖDELSUPPE

Das A und O für eine gute Suppe ist eine selbst gekochte Brühe. Wer dafür keine Zeit findet, kann sich auch mit Rinderfond aus dem Glas behelfen oder einfach einen grünen Salat zu den Speckknödeln essen – so wie das auch die Österreicher manchmal tun.

Für 4 Portionen

45 Min. Zubereitung

3 Std. Garen

Pro Portion: ca. 625 kcal

FÜR DIE RINDERBRÜHE

1 große Zwiebel
250 g Suppengrün
1 kg Rindfleisch (z. B. Beinflfleisch
oder Tafelspitz)
1 Lorbeerblatt
5 schwarze Pfefferkörner
frisch geriebene Muskatnuss
Salz

FÜR DIE SPECKKNÖDEL

7 Brötchen (ca. 350 g)
4 Stängel Petersilie
2 Stängel Majoran
3 Knoblauchzehen
2 Zwiebeln
150 g durchwachsener
Räucherspeck
50 g Karreespeck
2 EL Butter
250 ml Milch
3 Eier
Salz, Pfeffer
500 g Butterschmalz
.....

Tipp: Das gekochte Fleisch entweder zu einem Rindfleischsalat weiterverarbeiten oder klein gewürfelt mit in die Suppe geben.

- 1** Für die Brühe die Zwiebel halbieren. Eine Pfanne mit Alufolie auslegen, erhitzen und die Zwiebel mit der Schnittfläche nach unten darin fast schwarz rösten. Suppengrün waschen, putzen und grob schneiden.
- 2** In einem großen Topf Wasser aufkochen lassen, Rindfleisch einlegen – es soll mit Wasser bedeckt sein – und offen bei großer Hitze kochen lassen. Zwischendurch den Schaum auf der Suppe mit einem Schaumlöffel abschöpfen. Nach 1 Std. Garzeit das Suppengrün, die Zwiebelhälften, Lorbeerblatt, Pfeffer und Muskat zugeben und das Fleisch in weiteren 2 Std. weich köcheln, dabei sollte es immer mit Flüssigkeit bedeckt sein.
- 3** Inzwischen für die Knödel die Brötchen 1 cm groß würfeln und in eine Schüssel geben. Die Kräuter waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und diese fein hacken. Knoblauch und Zwiebeln schälen und zusammen mit dem Speck fein würfeln. Die Butter in einem Topf schmelzen, Knoblauch, Zwiebeln und Speckwürfel darin andünsten und mit der Milch ablöschen. Milchmischung über das Knödelbrot gießen und 10 Min. ziehen lassen.
- 4** Eier, die Hälfte der Petersilie und den Majoran untermischen und den Teig mit Salz und Pfeffer würzen. Mit angefeuchteten Händen daraus kleine Knödel formen. Butterschmalz in einem weiten Topf stark erhitzen. Wenn an einem ins Fett gehaltenen Holzkochlöffelstiel Bläschen aufsteigen, ist es heiß genug. Die Knödel darin portionsweise in je ca. 5 Min. schwimmend goldbraun ausbacken, mit einem Schaumlöffel aus dem Fett heben und auf Küchenpapier entfetten. Brühe durch ein Sieb gießen mit Salz und Muskat abschmecken. Knödel auf vier tiefe Teller verteilen, mit Brühe übergießen und mit der restlichen Petersilie bestreuen.



FASCHIERTE LAIBCHEN MIT ERDÄPFELPÜREE

FRIKADELLEN MIT KARTOFFELPÜREE

Für 4 Portionen

45 Min. Zubereitung

30 Min. Garen

Pro Portion: ca. 845 kcal

FÜR DAS PÜREE

800 g mehligkochende

Kartoffeln

Salz

ca. 200 ml Milch

70 g Butter

frisch geriebene Muskatnuss

FÜR DIE FRIKADELLEN

2 Brötchen

2 kleine Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

1 Bund Petersilie

3 EL Sonnenblumenöl

500 g gemischtes Hackfleisch

2 Eier

Salz

Pfeffer (frisch gemahlen)

1 TL getrockneter Majoran

30 g Semmelbrösel

FÜR DEN BRATENSAFT

1 EL Mehl

250 ml Rinderbrühe

Salz, Pfeffer

AUSSERDEM

4 Stängel Majoran

.....

Tipp: Wer mag, serviert die Laibchen noch zusätzlich mit Röstzwiebeln garniert.

1 Für das Püree Kartoffeln waschen, ungeschält in einen großen Topf geben, mit Wasser bedecken, dieses zum Kochen bringen, salzen und die Kartoffeln dann darin bei mittlerer Hitze zugedeckt in 20 Min. garen.

2 Inzwischen den Backofen auf 180° vorheizen. Für die Frikadellen die Brötchen in eine Schüssel geben, mit lauwarmem Wasser bedecken und 10 Min. einweichen. Dann die Flüssigkeit gut durch ein Sieb ausdrücken und die Brötchen sehr fein hacken. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und diese fein hacken.

3 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und den Knoblauch darin glasig dünsten. Hackfleisch in eine Schüssel geben, Zwiebelmischung, Brötchen, Eier, Salz, Pfeffer, getrockneten Majoran und Semmelbrösel zugeben und alles zu einer glatten Masse verrühren. Die Hackfleischmasse mit nassen Händen zu Frikadellen formen. Restliches Öl (2 EL) in einer großen Pfanne erhitzen, die Frikadellen darin beidseitig in ca. 2 Min. braun braten, dann auf ein Backblech legen und im heißen Ofen (Mitte) in ca. 10 Min. fertig garen.

4 Inzwischen für den Bratensaft in die Pfanne, in der die Frikadellen gebraten wurden, das Mehl geben und mit dem Bratfett verrühren. Mehlschwitze mit Rinderbrühe aufgießen und kurz aufkochen lassen. Sauce durch ein Sieb gießen, auffangen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Majoran waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und diese fein hacken.

5 Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen, pellen und durch eine Kartoffelpresse in eine große Schüssel drücken. Milch, Butter, Salz und etwas Muskatnuss in einem kleinen Topf aufkochen, die Mischung nach und nach zu den Kartoffeln gießen und unterheben, bis ein cremiges Püree entstanden ist. Frikadellen mit Püree und Sauce auf vier Tellern anrichten und mit Majoran bestreuen.



DES KAISERS MISS- GLÜCKTE PALATSCHINKEN



Eine dicke Puderzuckerschicht, die in der heißen Pfanne noch karamellisiert, macht einen perfekten Kaiserschmarrn aus. Frisches Kompott dazu – ein Gedicht!

Der Kaiser aß gerne zum Dessert Palatschinken. Ein Küchenlehrling wurde damit beauftragt, ihm diese zuzubereiten. Doch leider sind dem noch unerfahrenen Koch die Pfannkuchen zu dick geworden und obendrein auch noch zerrissen. In seiner Not zerteilte er die Palatschinken in kleine Stücke, gab Puderzucker und Rosinen dazu und so wurde das Gericht dem Kaiser serviert.

Beim Anblick der zerfledderten Süßspeise fragte der Kaiser: »Sag er mir, was ist denn das für ein Schmarrn?« Woraufhin der schlagfertige Diener, der ihm das Gericht servierte, entgegnete: »Gestatten, Majestät, das ist ein Kaiserschmarrn!«

Seither ist er Bestandteil beinahe jeder Dessertkarte in Österreich, als Hütten-
schmankerl heiß geliebt und in aller Munde. Übrigens: Ein richtig guter Kaiserschmarrn ist wunderbar karamellisiert und braucht Zeit. Wenn er in fünf Minuten auf dem Tisch steht, ist er sicher nicht ofenfrisch. Dazu wird je nach Saison Zwetschgen- oder Marillenröster, aber auch Apfelmus zum Eintunken gereicht. Wer keine Rosinen mag, darf diesen Wunsch gerne beim Service äußern – wird der Teig frisch zubereitet, kommt der Koch dem Anliegen sicher gerne nach ... außer er ist ein Korinthenkacker.



WUZINUDLN

MOHNNUDELN

Für 4 Portionen

1 Std. Zubereitung

28 Min. Garen

Pro Portion: ca. 440 kcal

350 g mehligkochende

Kartoffeln

Salz

60 g Weizenmehl (Type 550)

1 Ei (M)

30 g feiner Weizengrieß

1 Pck. Vanillezucker

250 g Magerquark

1 TL Butter

100 g gemahlene Mohnsamem

20 g Puderzucker

250 g Apfelkompott (aus dem Glas; ersatzweise selbst zubereitet)

AUSSERDEM

Mehl zum Arbeiten

2 EL Puderzucker zum Bestreuen



1 Kartoffeln waschen, ungeschält in einem großen Topf mit Wasser bedecken, dieses aufkochen, salzen und die Kartoffeln darin zugedeckt bei mittlerer Hitze in 20 Min. garen. Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen, pellen und heiß durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Mehl, Ei, Grieß, Vanillezucker, Quark und 1 Prise Salz dazugeben, die Zutaten in der Schüssel mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten und auskühlen lassen.

2 Kartoffelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer daumendicken Stange rollen und diese quer in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Teigstücke mit der flachen Hand zu kurzen, dicken Nudeln rollen (»wuzeln«).

3 In einem großen Topf ca. 1 l Wasser aufkochen, dieses salzen und die Kartoffelnudeln darin offen bei kleiner Hitze in ca. 8 Min. gar ziehen lassen.

4 Die Butter in einer Pfanne schmelzen und Mohn und Puderzucker darin anrösten. Die Nudeln mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und in der Mohnmischung wälzen. Die Mohnnudeln auf vier Tellern anrichten, mit Puderzucker bestreuen und zusammen mit dem Apfelkompott servieren.

MARILLENKNÖDL

APRIKOSENKNÖDEL

Für 4 Portionen

45 Min. Zubereitung

10 Min. Garen

Pro Portion: ca. 1220 kcal

2 Eigelb

130 g Weichweizengrieß

Salz

140 g Mehl

500 g Quark (20 % Fett)

FÜR DIE BUTTERBRÖSEL

150 g Butter

180 g Semmelbrösel

1 EL Zucker

1 Prise Zimtpulver

FÜR DEN TEIG

140 g weiche Butter

abgeriebene Schale

von 1 Bio-Zitrone

FÜR DIE FÜLLUNG

8 Aprikosen

8 Würfelzucker

AUSSERDEM

Mehl zum Arbeiten

2 EL Puderzucker

- 1 Für den Teig die Butter in einer Schüssel mit den Rührbesen des Handrührgeräts schaumig rühren. Zitronenschale und die Eigelbe untermischen, nach und nach Grieß und 1 Prise Salz zugeben. Abwechselnd Mehl und Quark zugeben und mit einem Kochlöffel rühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen, in acht Scheiben schneiden und diese flach drücken.
- 2 Für die Füllung die Aprikosen waschen, mit einem Kochlöffelstiel entkernen und mit je 1 Würfelzuckerstück füllen. Auf jede Teigscheibe 1 Aprikose legen, diese mit dem Teig umhüllen und daraus einen Knödel formen, dabei die Luft herausdrücken.
- 3 Reichlich Wasser in einen großen Topf füllen, aufkochen, salzen und die Aprikosenknödel darin in ca. 10 Min. zugedeckt bei kleiner Hitze köcheln lassen.
- 4 Inzwischen für die Brösel die Butter in einer Pfanne schmelzen, Semmelbrösel, Zucker und Zimt zugeben und bei kleiner Hitze goldbraun rösten, dabei ständig rühren. Die Knödel aus dem Wasser heben, abtropfen lassen, in den Bröseln wälzen, dann auf vier Tellern anrichten und mit Puderzucker bestreut servieren.



ECHT EINFACH. ECHT ORIGINAL. ECHT ÖSTERREICHISCH.

Wer Kaiserschmarrn, Frittatensuppe, Kalbsschnitzel oder Marillenknödel hört, denkt sofort an urige Almhütten, prachtvolle Sisi-Schlösser, schneebedeckte Bergspitzen und gemütliche Kaffeehäuser. Begleiten Sie Alexander Höss-Knakal auf einen kulinarischen Streifzug durch seine Heimat und lernen Sie Österreich in mehr als 60 Rezepten kennen und lieben.

WG 454 Länderküchen
ISBN 978-3-8338-7303-4



9 783833 873034

€ 17,99 [D]
€ 18,50 [A]

www.gu.de