

Veronika Brudl

Veronikas
HOF
küche

VERLAG ANTON PUSTET

Widmung

Ich widme dieses Buch meinen Kindern Elena, Sofia, Emma und Johann – möge euch die Liebe zum Kochen, Backen und Genießen erfüllen und euer Leben lang begleiten, ganz nach dem Motto:
„Die Königin der Kochrezepte ist die Phantasie.“

Inhalt

Meine Hofküche	11	
Vorspeisen und Jause		
Frühlingsaufstrich	16	
Liptauer	19	
Erdäpfelkas	20	
Kräutertascherl	23	
Gemüsesuppe	24	
Kräutercremesuppe	27	
Karotten-Ingwer-Suppe	28	
Sellerie-Apfel-Suppe	31	
Kürbis-Käse-Suppe	32	
Rahmsuppe	35	
Krautsuppe	36	
Speckgrießknöderl	39	
Leberknödel	40	
Kaspressknödel	43	
Linsenknöderl	44	
„Oarfisch“ auf Kräutersalat	47	
Karfiolsalat	48	
Hauptspeisen		
Innvierter Frühlingsrollen	52	
Blunzentascherl	55	
Dinkelreislaibchen	56	
Knusprige Gemüse-Topfenlaibchen	59	
Erdäpfel-Fleischlaibchen	60	
Bauernpfanne	63	
Bohnen-Gemüse-Eintopf	64	
Erdäpfelgulasch	67	
Wilderergulasch	68	
Rindfleischtopf mit Wurzelgemüse	71	
Hühner-Linsencurry	72	
Erdäpfelstrudel	75	
Pikante Buchteln	76	
Glaciertes Karotten-Zucchini-Gemüse	79	
Kohlrabi-Cordon-Bleu	80	
Knusprige Hühnerstreifen	83	
Hendlkeulen im Gemüsebett	84	
Bio-Heumilch-Braten vom Kalb	87	
Gebackener Serviettenknödel	88	
Innvierter Speckknödel	91	
Käseknoedel auf Tomatenragout	92	
Rote-Rüben-Knödel	95	
Brennnesselknödel mit brauner Butter	96	
Schnelles Gemüse-Risotto	99	
Lauch-Karotten-Spätzle	100	
Lauch-Schinken-Quiche	103	
Polenta-Gemüse-Quiche	104	
Resteauflauf „Die ganze Woche“	107	

Inhalt

Nachspeisen

Apfel-Beeren-Crumble	110
Beerenspudding mit Vanillecreme	113
Erdbeer-Schichtdessert	114
Rhabarber-Tiramisu	117
Karamellisierte Sommernachtstraum	118
Joghurt-Topfen-Nockerl im Beerensüppchen	121
Topfknödel	122
Mohn- oder Nuss-Schupfnudeln	125
Lebkuchenparfait mit Weichselragout	126
Buchteln mit Vanillesauce	129
Ruck-Zuck-Fruchteis	130

Kuchen und Süßes

Bauernkrapfen	134
Affen	137
Rhabarber-Pudding-Kuchen	138
Marillen-Galettes	141
Gedeckte Apfeltarte	142
Apfelstrudel	145
Mohn-Apfel-Gugelhupf	146
Schoko-Nuss-Gugelhupf	149
Zucchinikuchen	150
Pastinaken-Schokokuchen	153
Karottenmuffins	154
Beeren-Nussroulade	157
Brandteigkrapferl	158
Die-Reste-vom-Feste-Torte	161
Festtagstorte (Erdbeer-Biskuit-Torte)	162

Brot und Gebäck

Knopfsemmerl und Mohnweckerl	168
Burgerweckerl (Buns)	171
Salzstangerl	172
Laugenknöpfe	175
Bärlauchstangerl (Vollkorn)	176
Reines Roggen-Sauerteigbrot	179
Vollkornbrot mit Dinkel und Einkorn	180
Frühstücksbrot	183
Topfen-Mischbrot	184
Buttermilchbaguette	187
Indisches Fladenbrot	188
Knäckebrot	191
Zupfrose	192
Zeltel	195
Heidelbeer-Milchbrot	196

Inhalt

Vorratshaltung

Bärlauchpesto	200
Knoblauchpaste	203
Rhabarbersirup	204
Brombeercurd	207
Erdbeer-Ribisel-Marmelade	208
Ribiselkompott	211
Eingekochtes Kirschenkompott	212
Birnenkompott	215
Marillenmarmelade mit Amaretto	216
Powidl	219
Honigmüsli – Granola	220
Tomatensauce	223
Ketchup	224

Anhang

Glossar	246
Register	247
Eigene Rezepte	251
Dank	252
Autorinnenbiografie	253
Bildnachweis	254
Impressum	254

Grundrezepte

Sauerteig – Spontanansatz	228
Erdäpfelteig	231
Ausgezogener Strudelteig	232
Pizzareig	233
Süßer Germteig	234
Mürbteig	237
Topfenblätterteig	238
Suppenwürze (roh)	241
Gemüsefond	242



Meine Hofküche

Als „Bauernmädchen“ kannte ich es seit meiner frühesten Kindheit nicht anders: Täglich kam bei uns frisch zubereitetes Essen auf den Tisch. Die Zutaten dafür stammten vorwiegend aus dem eigenen Garten, von unseren Feldern oder aus dem Stall. Was nicht frisch verwendet wurde, das wurde für den Winter haltbar gemacht. Besonders als Jugendliche wusste ich das nicht immer zu schätzen und nahm es als selbstverständlich hin. Viele Jahre Lebenserfahrung später weiß ich um die Bedeutung von regional produzierten Lebensmitteln und den Wert von frisch gekochtem Essen. Mittlerweile bin ich selbst Bio-Heumilchbäuerin und halte in meiner Hofküche Koch- und Backkurse. Seit über drei Jahren betreibe ich außerdem den Foodblog www.hofkueche.at, auf dem Hobbyköchinnen und -köche sich von vielen Rezeptideen inspirieren lassen können. Da wie dort möchte ich Bewusstsein schaffen für die zahlreichen hervorragenden Lebensmittel, mit denen uns die heimische Landwirtschaft versorgt. Sieht man sich nämlich die vielen Obst- und Gemüsesorten an, die das ganze Jahr über im Supermarkt angeboten werden, kann man leicht das Gefühl dafür verlieren, was tatsächlich jetzt gerade bei uns reif ist und verkocht werden soll. Dabei bieten saisonale und regionale Zutaten einen unschätzbareren Mehrwert: Sie sind nicht nur aus klimatechnischer Sicht besser, sondern durch den kürzeren Transportweg und die reifere Ernte sind sie schlicht und einfach gesünder als ihre von weit her importierten Kollegen.

Bleibt nur noch eine kleine Einschränkung oder sagen wir lieber Herausforderung: Die saisonalen Produkte aus der Region wollen auch frisch verkocht werden. Und genau daran scheitert es oft im Alltag, weshalb aus Zeitmangel häufig zu Fertigprodukten gegriffen wird. Mit diesem Buch möchte ich deshalb einen Gegenentwurf starten

und zeigen, dass frische Küche keinesfalls lange dauern muss. Sie kann flott zubereitet werden und der ganzen Familie schmecken. Die Rezepte sind einfach nachzukochen und kommen ohne lange Zutatenlisten aus. Ausnahmen bestätigen die Regel – so manches aufwendigere Rezept hat auch den Weg in dieses Buch gefunden, ganz einfach, weil es ebenso einmal etwas Besonderes sein darf. Bei manchen Rezepten, bei denen ein Herstellungsschritt etwas kompliziert erscheinen mag, ist ein QR-Code angegeben, der zu einem erklärenden Video führt.

Die meisten Gerichte aber sind absolut alltagstauglich und ich habe bewusst darauf geachtet, dass es Rezepte sind, bei denen einzelne Zutaten je nach Verfügbarkeit und Saison ausgetauscht werden können. Genaueres dazu findet sich in den vielen Tipps, die den Rezepten angefügt sind. Garniert habe ich das Ganze noch mit ein paar Ideen zur Resteverwertung, die besonders im stressigen Alltag eine Erleichterung bieten können, da dazu kein Einkauf nötig ist. Außerdem schonen sie wiederum die Umwelt, weil dadurch noch weniger weggeworfen wird. Generell verwende ich Zutaten, die entweder sowieso zu Hause vorrätig sind oder zumindest leicht besorgt werden können.

Mein Bestreben war es, die Rezeptauswahl so bunt wie möglich zu gestalten. Deshalb gibt es sowohl moderne als auch althergebrachte Rezepte, die in unserer Familie bisher nur mündlich weitergegeben wurden. Außerdem war es mir wichtig, sowohl vegetarische als auch Gerichte mit Fleisch unterzubringen. Ich bin der Meinung, dass ein Fleischgenuss in Maßen vertretbar ist. Allerdings gilt hier wie bei so vielem das Motto: Weniger ist mehr! Wer statt dem täglichen Packerlfleisch aus dem Supermarkt lieber

nicht so oft, aber dafür zu hochwertigem Fleisch direkt vom Bauern greift, zahlt insgesamt nicht mehr und trägt auch noch zur Transparenz bei. Denn jeder, der Fleisch isst, sollte sich Gedanken darüber machen, wo es herkommt und wie die Tiere gehalten werden. Darauf kann der Bauer selbst am besten informieren. Geben wir den Produkten, die wir konsumieren, wieder den Stellenwert, den sie verdienen und verarbeiten wir sie mit Respekt und Wertschätzung!

Ein eigenes Kochbuch ist bereits seit vielen Jahren mein Traum, vermutlich auch deshalb, weil ich selbst eine leidenschaftliche Kochbuchsammlerin bin. Viele dieser Bücher haben einen perfekten Einband und unglaublich schöne Fotos. Aber wenn ich ganz ehrlich bin: Nur ein oder zwei davon verwende ich auch wirklich regelmäßig. Dieses Buch soll keine bloße Dekoration, sondern ein Ratgeber für jeden Tag sein, ein Ideengeber für die tägliche Familienküche, im besten Fall sogar die treibende Kraft zu einer neuen Begeisterung für schlichtes und unkompliziertes Kochen mit frischen und regionalen Produkten.

Veronika Brudl



Kräutercremesuppe

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Erdäpfel waschen, schälen und in Stücke schneiden.

Öl in einem mittelgroßen Topf erhitzen und Zwiebel und Erdäpfel darin anbraten.

Mit dem Gemüefond ablöschen. Die Suppe etwa 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen, bis die Erdäpfel gar sind.

Die Kräuter in Streifen schneiden und mit dem Schlagobers der Suppe beigeben. Beides noch etwa 2 Minuten mitköcheln lassen.

Die Suppe mit einem Pürierstab fein mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls die Suppe zu dickflüssig ist, einfach noch mit etwas Wasser oder Schlagobers verdünnen.

Wenn man die Suppe ohne grüne „Flankerl“ möchte, kann man sie anschließend noch durch ein Sieb passieren.

Zum Servieren mit einem Klecks Sauerrahm, gerösteten Brotwürfeln und vielleicht ein paar selbst gezogenen Sprossen garnieren.

4 Personen

1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
2	Erdäpfel
750 ml	Öl zum Anbraten
	Gemüefond (S. 242)
	oder Wasser mit
	selbst gemachter
	Suppenwürze (S. 241)
2 Handvoll	Kräuter (ca. 100 g)
	wie etwa Bärlauch,
	Rucola, Spinat,
	Petersilie oder eine
	Mischung daraus
250–300 ml	Schlagobers
	Salz, Pfeffer
	Sauerrahm,
	Brotwürfel, Sprossen
	zum Garnieren

Restetipp

Statt Kräuter können auch „Reste“ wie Radieschenblätter oder Karottengrün verwendet werden.

Wenn man die halbe Menge Schlagobers durch Sauerrahm ersetzt, gibt das der Suppe einen extra Frischekick.

Variation

Hühner-Linsencurry

4 Personen

1	Zwiebel
1	daumengroßes Stück Ingwer
ca. 300 g	Hendlfilet
3 EL	Curry (mild oder scharf – je nach Geschmack)
1 EL	Zucker
300 ml	Gemüsefond (S. 242) oder Wasser mit selbst gemachter Suppen- würze (S. 241)
100 g	rote oder gelbe Linsen
1 Dose	gewürfelte Tomaten (oder 1/2 Flasche Tomatenpolpa)
1 TL	Zitronensaft
150 ml	Naturjoghurt Salz, Pfeffer, ev. etwas Sojasauce Öl zum Anbraten

Zwiebeln und Ingwer schälen, in kleine Würfel schneiden und in heißem Öl anbraten. Das Hendlfilet in Streifen schneiden und mitbraten. Curry und Zucker zugeben und mit dem Fleisch vermischen. Mit Gemüsefond aufgießen, Linsen zugeben und bei mittlerer Hitze zugedeckt circa 20 Minuten dünsten. Dabei immer wieder schauen, ob sich aufgrund der Linsen die Flüssigkeit zu schnell verkocht – ansonsten noch Fond oder Wasser nachgießen!

Nun die Tomaten hinzufügen und noch einmal aufkochen lassen. Zum Schluss das Naturjoghurt unterrühren und mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und nach Belieben Sojasauce abschmecken.

Tipps

Statt der Linsen kann man einfach am Schluss fertig gegarte Kichererbsen (aus der Dose oder aus dem Glas) zum Curry geben. Dann allerdings nur die halbe Flüssigkeitsmenge zum Aufgießen verwenden, da die Kichererbsen keine zusätzliche Flüssigkeit mehr brauchen.



Brennnesselknödel mit brauner Butter

15 kleine Knödel

1	große Teigschüssel voll junge Brenn- nesselblätter (unbedingt von einer naturlässigen Stelle nehmen!)
300 g	Knödelbrot
125–150 ml	Milch (je nach Trockenheit der Brotwürfel)
4	Eier
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
40 g	Butter
2 EL	Mehl griffig Salz, Pfeffer, Muskatnuss
250 g	Butter würziger Bergkäse (oder Parmesan)

Brennnesselblätter gut waschen (am besten mit Einweghandschuhen). In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Dann den Topf von der Herdplatte nehmen und die Brennnesselblätter circa 2 Minuten darin blanchieren. Abseihen und so weit abkühlen lassen, dass man sie weiter verarbeiten kann. Blätter gut ausdrücken und klein schneiden.

Milch erwärmen und über das Knödelbrot gießen. Die Eier hinzufügen und alles gründlich vermischen.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in der Butter anrösten. Gemeinsam mit dem Mehl und den Brennnesselblättern zur Knödelmasse geben. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und alles gut vermischen. Zugedeckt 20 Minuten rasten lassen.

Mit nassen Händen etwa 15 kleine Knöderl formen und in kochendes Salzwasser einlegen. Die Hitze reduzieren und die Knödel 20 Minuten ziehen lassen.

Für die braune Butter diese in einem Topf bei mittlerer Hitze so lange leicht köcheln lassen, bis sie braun ist (Achtung: nicht verbrennen!). Dann ein Sieb mit Küchenrolle auslegen und die Butter abseihen.

Knödel mit brauner Butter und gehobeltem (oder geriebenem) Bergkäse (oder Parmesan) anrichten.

Variationen

Auf dieselbe Weise kann man Bärlauch- und Spinatknödel zubereiten!

Statt brauner Butter passt dazu auch sehr gut eine **Champignonsauce** (Tipp S. 88).









Affen

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Rolle formen, in Frischhaltefolie wickeln und etwa eine halbe Stunde rasten lassen.

Den Teig mit einer Teigkarte in 8 gleiche schwere Stücke teilen. Jedes Stück zu einem dünnen Kreis auswalzen. Mit einem Teigrad Schlitze mit einem Abstand von 1–2 Zentimetern in den Teigkreis radeln, dabei den Rand aber nicht durchschneiden!

Mit einem Holzkochlöffelstiel jeden zweiten Teigstreifen aufnehmen und den letzten Teigstreifen über den ersten ziehen. Den Teig mithilfe des Kochlöffels in das etwa 160 °C heiße Fett tauchen. Nach 1–2 Minuten kann man den Kochlöffelstiel entfernen. Die Affen beidseitig hellbraun backen. Ausgekühlt kräftig mit Staubzucker besieben.

8 Stück

200 g	glattes Mehl
4	Eidotter
2 EL	Rum
1–2 EL	Sauerrahm
750 ml	Pflanzenöl oder Butterschmalz zum Herausbacken



Tipp

Der Topf zum Herausbacken sollte etwas schmäler (Durchmesser etwa 15–17 cm) und dafür höher sein, damit die Affen eine möglichst runde Form bekommen.







Frühstücksbrot

(Körndl-Mischbrot)

Die Kerne und Saaten mit dem heißen Wasser übergießen und quellen lassen, bis alles wieder abgekühlt ist.

Germ in lauwarmes Wasser einröhren und mit den restlichen Zutaten (auch mit der abgekühlten Saatenmischung) zu einem mittelfesten Teig verkneten. Den Teig eine Stunde gehen lassen. Danach vier Laibe daraus formen und diese in Gärkörbchen eine halbe Stunde gehen lassen. Die Laibe vorsichtig auf ein Blech stürzen und bei 250 °C Heißluft (mit Dampf!) 10 Minuten anbacken. Auf 180 °C zurückdrehen und 35 Minuten fertigbacken.

60 g	Sesam
60 g	Leinsamen
60 g	Sonnenblumenkerne
160 g	heißes Wasser
600 g	glattes Weizenmehl (Type 700)
400 g	Roggenmehl (Type 960)
150 g	Topfen
200 g	Sauerteig (Rezept Seite 228)
20 g	Brotgewürz
30 g	Salz
42 g	frischer Germ
400–500 ml	lauwarmes Wasser

Tipps

Wer keine Gärkörbchen zur Verfügung hat, kann sich mit ähnlich großen Schüsseln behelfen. Dazu die Schüsseln mit einem Geschirrtuch auslegen, dieses bemehlen und den Teig hineinlegen. Mit dem überstehenden Tuch zudecken und gehen lassen. Die Brotlaibe lösen sich problemlos vom bemehlten Geschirrtuch und lassen sich ohne Weiteres wie oben beschrieben auf das Blech stürzen.

Hat man einen sehr triebfreudigen Sauerteig, so kann man die Germmenge auf die Hälfte reduzieren.







Brombeercurd

Die Beeren in einem mittelgroßen Topf ohne Wasserzugabe einmal aufkochen. Anschließend die Früchte pürieren und durch ein Sieb streichen. Am Ende sollten 250 g feines Fruchtmark übrig bleiben.

Das Fruchtmark zurück in den ausgespülten Topf geben und mit Zucker, Maisstärke und den Eidottern unter ständigem Rühren (am besten mit dem Schneebesen) zum Kochen bringen. Wenn das Püree eine puddingartige Konsistenz hat, den Topf von der Herdplatte ziehen.

Die Butter in kleine Stücke schneiden und nach und nach mit dem Schneebesen unter die heiße Fruchtmasse rühren. Das Curd in sterilisierte Gläser (Tipp S. 216) füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

2 Gläser à 250 ml

ca. 350 g	Brombeeren (frisch oder tiefgekühlt)
100–150 g	Zucker (je nach Belieben)
4	Eidotter
10 g	Maisstärke
100 g	Butter (nicht zu weich)

Tipp

Dieser Fruchtaufstrich hält sich im Kühlschrank mehrere Wochen. Wir genießen ihn gern auf Milchbrot oder Weißbrot. Außerdem eignet er sich ganz wunderbar als fruchtige Komponente in Schichtdesserts oder auf Kuchen.

Brombeercurd ist eine feine Tartefüllung: Für eine **Brombeertarte** das noch warme Curd in einen vorgebackenen Mürbteig-Tarteboden (S. 237) füllen und im Kühlschrank fest werden lassen. Als Topping bietet sich die halbe Menge der Creme von S. 138 an. Diese aufstreichen (oder spritzen) und mit Beeren dekorieren.

Als ebenso feine Varianten bieten sich Ribisel- oder Himbeercurd an. Dazu einfach die Menge an Brombeeren durch Ribiseln oder Himbeeren ersetzen. Dabei je nach Säuregrad der Früchte die Zuckermenge anpassen.

Variationen

Glossar

Mengenangaben

1 Prise	so viel, wie zwischen zwei Fingerspitzen passt
Msp.	Messerspitze
l	Liter
ml	Milliliter
g	Gramm
kg	Kilogramm
TL	Teelöffel
EL	Esslöffel
Pkg.	Packung
geh.	gehäuft
gestr.	gestrichen

Begriffe österreichisch – deutsch:

Blunzen – Blutwurst
Buttermilch – Dickmilch
Eidotter – Eigelb
Erdäpfel – Kartoffeln
faschieren – durch den Wolf drehen
Faschiertes – Hackfleisch
Fleischlaibchen – Frikadelle
Germ – Hefe
Geselchtes – Rauchfleisch
Gugelhupf – Napfkuchen
Haschee – Hackfleisch als Fülle
Heidelbeere – Blaubeere
Hendl – Hühnchen
Holler – Holunder
Jause – Brotzeit
Karfiol – Blumenkohl
Karotte – Möhre
Keks – Plätzchen
Kipferl – Hörnchen
Knödel – Kloß

Kohlrabi – Kohlrübe
Krapfen – Schmalzgebäck
Kraut – Weißkohl
Marille – Aprikose
Marmelade – Konfitüre
Nudelwalker – Nudelholz
Palatschinken – Pfannkuchen
Powidl – dick eingekochtes Pflaumenmus
Ribisel – Johannisbeere
Rote Rübe – Rote Bete
Sauerrahm – Saure Sahne
Schlagobers – Schlagsahne
Schmalz – Fett
Semmel – Brötchen
Staubzucker – Puderzucker
Striezel – Hefezopf
Suppe – Brühe
Topfen – Quark
Weichsel – Sauerkirsche
Zwetschke – Pflaume

Register

0–9

5-Gewürze-Pulver 52

A

Affen 137

Anstellgut 179, **228**

Apfel

Apfel-Beeren-Crumble 110

Apfelkompott 125

Apfel-Mohn-Gugelhupf 146

Apfelstrudel 145

Apfeltarte, gedeckt 142

Ausgezogener Strudelteig 232

B

Baguette 79, **187**

Bärlauch

Bärlauchgnocchi 231

Bärlauchknödel 96

Bärlauchpesto 176, **200**, **231**

Bärlauchsauce 231

Bärlauchstangerl 176

Bauernkrapfen 134

Bauernpfanne 63

Beeren

Beeren-Apfel-Crumble 110

Beeren-Nussroulade 157

Beerenpudding mit Vanillecreme 113

Beerensauce 113

Beerensauce, feine 122

Beerensüppchen 121

Bio-Heumilch-Braten vom Kalb 87

Birnenkompott 125, **215**

Biskuit 162

Blunzentascherl 55

Bohnen-Gemüse-Eintopf 64

Brandteigkrapferl 158

Brennnesselknödel

mit brauner Butter 96

Briochebrösel 122, 145, **161**

Brokkolilaibchen 59

Brombeeren

Brombeercurd 207

Brombeertarte 138, **207**

Buchteln 76, 87, 129

Buchteln, pikant 76

Buchteln mit Vanillesauce 129

Buns 171

Burgerweckerl 171

Butterbrösel **122**, 145, 219

Buttermilchbaguette 187

C

Champignonsauce 39, **88**, 96

Cordon-Bleu (Kohlrabi) 80

D

Die-Reste-vom-Feste-Torte 161

Dinkelreislaibchen 56

E

Eingekochtes Kirschenkompott 212

Erdäpfel

Erdäpfel-Fleischlaibchen 60

Erdäpfelgulasch 67

Erdäpfelkas 20

Erdäpfel-Schafkäse-Fülle 76

Erdäpfelstrudel 75

Erdäpfelteig 125, 219, **231**

Erdbeeren

Erdbeer-Hollerblüten-Ragout 122

Erdbeerknödel 122

Erdbeer-Biskuit-Torte 162

Erdbeer-Hollerblüten-Ragout 122

Erdbeer-Ribisel-Marmelade 208

Erdbeer-Schichtdessert 114

F

Feine Beerensauce 122

Festtagstorte 162

Fladenbrot, indisches 188

Fleischlaibchen 60

Frische Frühstücksstangerl 172
Fruchteis, Ruck-Zuck- 130
Frühlingsaufstrich 16
Frühlingsrollen, Innviertler 52
Frühstücksbrot 183

G

Galettes, Marillen- 141
Gebackene Mäuse 134
Gebackener Serviettenknödel 88
Gedeckte Apfeltarte 142
Gemüse
Gemüsebett 84
Gemüse-Bohnen-Eintopf 64
Gemüsecreme 242
Gemüsefond 27, 28, 31, 36, 67, 72, 92,
95, 99, 104, **242**
Gemüse, Karotten-Zucchini- 79
Gemüse-Polenta-Quiche 104
Gemüserisotto, schnelles 99
Gemüsesuppe 24, 39
Gemüse-Topfenlaibchen, knusprige 59
Germteig 76, 129, 134, 172, 192, 195,
196, 203, 233, 234
Germteig, süßer 234
geröstete Nüsse 146, **149**, 150, 153, 157, 237
Glacierte Karotten-Zucchini-Gemüse 79
Grammelknödel 91
Granola 220

H

Hascheefülle 76
Hascheeknödel 87, 91
Heidelbeer
Heidelbeer-Milchbrot 196
Heidelbeersauce 122
Hendlkeulen im Gemüsebett 84
Heumilch-Braten vom Kalb 87
Hollerblüten-Erdbeer-Ragout 122
Honigmüsli 114, **220**
Hühner-Linsencurry 72
Hühnerstreifen, knusprige 83

I

Indisches Fladenbrot 188
Ingwer-Karotten-Suppe 28

Innviertler Frühlingsrollen 52
Innviertler Speckknödel 91

J

Joghurt-Topfen-Nockerl
im Beerensüppchen 121

K

Karamellisierter Sommernachtstraum 118

Karfiolsalat 48

Karotten

Karotten-Ingwer-Suppe 28
Karotten-Lauch-Spätzle 100
Karottenmuffins 154
Karotten-Zucchini-Gemüse, glaciertes 79

Käse

Käseknoedel auf Tomatenragout 92
Käse-Kürbis-Suppe 32
Kaspressknödel 43
Ketchup 83, **224**
Kirschenkompott, eingekochtes **212**, 215
Knäckebrot 191

Knoblauch

Knoblauchpaste 203
Knoblauch-Sauerrahmsauce 75
Knoblauchstangerl 203
Knopfsemmerl 168
Knusprige Gemüse-Topfenlaibchen 59
Knusprige Hühnerstreifen 83
Kohlrabi-Cordon-Bleu 80
Körndl-Mischbrot 183

Kräuter

Kräutercremesuppe 27
Kräuterdressing 47
Kräutersalat 47
Kräuter-Sauerrahm 44, **59**
Kräutertascherl 23
Kräutertopfen, schneller 60
Krautsuppe 36
Krensauce 95
Kürbis-Käse-Suppe 32

L

Lauch

Lauch-Karotten-Spätzle 100
Lauch-Schinken-Quiche 103

Laugenknöpfe 175
Leberknödel 40
Lebkuchenparfait 113, **126**
Lebkuchenparfait mit Weichselragout 113, **126**

Linsen

Linsen-Hühnercurry 72
Linsenknoedler 44
Liptauer 19

M

Marillen

Marillen-Galettes 141
Marillenkompott **118, 125**
Marillenknödel 122
Marillenmarmelade mit Amaretto 216
Mascarponecreme 117
Mäuse, gebackene 134
Milchbrot, Heidelbeer- 196
Mischbrot, Körndl- 183
Mischbrot, Topfen- 184

Mohn

Mohn-Apfel-Gugelhupf 146
Mohn-Schupfnudeln 125
Mohnweckerl 168
Mürbteig 103, 141, 142, 237

N

Nüsse

Nussbiskuit 157
Nüsse, geröstet 146, **149, 150, 153, 157, 237**
Nussroulade mit Beeren 157
Nuss-Schoko-Gugelhupf 149
Nuss-Schupfnudeln 125

O

„Oarfisch“ auf Kräutersalat 47

P

Pastasauce 32, 200, 223, 242
Pastinaken-Schokokuchen 153
Pikante Buchteln 76
Pizzateig 176, **233**
Polenta-Gemüse-Quiche 104
Powidl 129, **219**
Powidltascherl 219
Pudding-Rhabarber-Kuchen 138

Q

Quiche, Schinken-Lauch- 103
Quiche, Gemüse-Polenta- 104

R

Rahmsuppe 35

Reste

Resteauflauf „Die ganze Woche“ 107
Restetipp 20, 24, 27, 31, 32, 35, 36, 40,
43, 56, 60, 63, 64, 67, 71, 99, 126, 138, 145
Resteverwertung 20, 43, 56, 60, 64
Reste-vom-Feste-Torte 161

Rhabarber

Rhabarber-Hugo 204
Rhabarberpudding 117
Rhabarber-Pudding-Kuchen 138
Rhabarbersirup 117, 138, **204**
Rhabarberspritzer 204
Rhabarber-Tiramisu 117

Ribisel

Ribisel-Erdbeer-Marmelade 208
Ribiselkompott 83, 211
Rindfleischttopf mit Wurzelgemüse 71
Roggen-Sauerteigbrot 179
Rote-Rüben-Knödel 95
Ruck-Zuck-Fruchteis 110, **130**

S

Salzstangerl 172

Sauerrahm

Sauerrahm, Kräuter- 59
Sauerrahm-Knoblauchsauce 80
Sauerrahmsauce 23, 43, 56, 75, **80, 83**

Sauerteig 179, 180, 183, 184, **228**

Sauerteigbrot, Roggen- 179

Schichtdessert, Erdbeer- 114

Schinken-Lauch-Quiche 103

Schneller Kräutertopfen 60

Schnelles Gemüserisotto 99

Schokolade

Schokoglasur 149, **150, 153, 158, 161**
Schokokuchen mit Pastinaken 153
Schokomüsli 220
Schoko-Nuss-Gugelhupf 149
Schokosauce 158
Schupfnudeln 125, 215, 231

Sellerie-Apfel-Suppe 31
Serviettenknödel, gebacken 88
Sommernachtstraum,
karamellisiert 118
Speck
Speckgrießknöderl 39
Speckknödel, Innviertler 91
Spinatknödel 96
Spontanansatz 228
Strudel 145, 232, 234, 238
Strudelteig, ausgezogener 145, **232**
Suppenwürze (roh) 241
Süßer Germteig 234

T

Tomaten

Tomatenketchup 224
Tomatenragout 92
Tomatensauce 223

Topfen

Topfenblätterteig 23, 75, 238
Topfencreme 114, 121, **157**, 162
Topfenknödel 122
Topfenlaibchen 59
Topfen-Mascarpone-Creme 118
Topfen-Mischbrot 184

V

Vanille

Vanillecreme 113
Vanillesauce 129
Vollkornbrot mit Dinkel und Einkorn 180

W

Weichseln

Weichselkompott 212
Weichselragout 126
Wilderergulasch **68**, 88
Wrap 63, 188
Wurzelgemüse, Rindfleischttopf mit 71

Z

Zeltel 47, **195**

Zucchini

Zucchini-Karotten-Gemüse, glaciertes 79
Zucchinikuchen 150
Zupfrose 192
Zwetschken
Zwetschkenknödel 122
Zwetschkenmus (Powidl) 219
Zwetschkenröster 125

Dank

Bedanken möchte ich mich vor allem bei meiner Familie, die meinen eingeschlagenen Weg mitgeht und auch so manche stressige Zeit mit Zusammenhalt durchsteht. Ich danke meinem Mann, der versteht, dass kreative Entfaltung einen so wichtigen Platz in meinem Leben einnimmt und der (fast) immer alles aufsitzt, was ich kuche. Außerdem danke ich meinen Eltern, von denen wir vor Jahren den Bauernhof übernommen haben und ganz besonders meiner Mutter, der Frau mit dem grünen Daumen, die sich um den kleinen Krautacker, die vielen Hochbeete und die prächtigen Blumen rund um den Hof kümmert. All das ist viel Arbeit, die nur jemand mit einer besonderen Liebe zum Grünen bewältigen kann.

Weiters danke ich meinem Bruder Bernhard für sein technisches Know-how, seine Hilfe und seine Anregungen. Ohne ihn gäbe es meinen Blog vermutlich gar nicht.

Ein Dankeschön gilt auch dem Verlag Anton Pustet und seinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die mich von Anfang an herzlich in ihre „Autorenfamilie“ aufgenommen haben. Und last but not least danke all jenen Menschen da draußen, die sich für meine Rezepte und Fotos interessieren, sei es in den sozialen Medien oder auf meinem Blog. Vielen Dank fürs Nachkochen, Liken und Kommentieren.

Veronika Brudl

Veronika Brudl arbeitet und lebt mit ihrem Mann und den vier Kindern auf ihrem Bio-Heumilchbetrieb in Lochen.
Foodbloggerin, Seminarbäuerin, Koch- und Backkurse.

www.hofkueche.at



Bildnachweis

Veronika Brudl: 8/9, 226/227, 255
sowie alle Rezeptfotos

Günter Freund/wildbild:
Titelfoto, 2, 253

Eva Wöckl: 10, 14, 15, 50/51, 108, 109,
132, 133, 166, 167, 198, 199, 244/245

Impressum

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation
in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische
Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

© 2023 Verlag Anton Pustet
5020 Salzburg, Bergstraße 12
Sämtliche Rechte vorbehalten.

Cover © Günter Freund/Wildbild

Grafik, Satz und Produktion: Tanja Kühnel
Lektorat: Martina Schneider
Druck: Florjančič tisk d.o.o.
Gedruckt in der EU

ISBN 978-3-7025-1102-9

www.pustet.at

Wir bemühen uns bei jedem unserer Bücher um eine
ressourcenschonende Produktion. Alle unsere Titel werden
in Österreich und seinen Nachbarländern gedruckt. Um
umweltschädliche Verpackungen zu vermeiden, werden unsere
Bücher nicht mehr einzeln in Folie eingeschweißt.
Es ist uns ein Anliegen, einen nachhaltigen Beitrag zum Klima-
und Umweltschutz zu leisten.



Bleiben wir in Verbindung –

melden Sie sich hier

zu unserem Newsletter an

