

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

Innviertler 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
Innviertler Speckknödel	91
Käseknödel 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
Beerenpudding mit Vanillecreme	113
Erdbeer-Schichtdessert	114
Rhabarber-Tiramisu	117
Karamellisierter Sommernachtstraum	118
Joghurt-Topfen-Nockerl im Beerensüppchen	121
Topfenknödel	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
Gedekte 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
Knäckebrötchen	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

## Grundrezepte

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

## Anhang

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



# 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](http://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 unschätzbaren 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. Darüber 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 Gemüsefond 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
	Öl zum Anbraten
750 ml	Gemüsefond (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 ½ 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 naturbelassenen 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 Knödel 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 auswalken. 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 schmaler (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 einrühren 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 Fruchtmarm übrig bleiben.

Das Fruchtmarm 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 Fruchtmarm 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 – Klob

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

Bauernkräpfen 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

Brandteigkräpfel 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 Frühstückstangerl 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  
Glaciertes 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

Käseknödel auf Tomatenragout 92  
Käse-Kürbis-Suppe 32  
Kaspressknödel 43

Ketchup 83, **224**

Kirschenkompott, eingekochtes **212**, 215

Knäckebrötchen 191

## Knoblauch

Knoblauchpaste 203  
Knoblauch-Sauerrahmsauce 75  
Knoblauchstangerl 203

Knopfsemmel 168

Knusprige Gemüse-Topfenlaibchen 59

Knusprige Hühnerstreifen 83

Kohlrabi-Cordon-Bleu 80

Körndl-Mischbrot 183

## Kräuter

Kräutercremesuppe 27  
Kräuter dressing 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  
Linsenknöderl 44  
Liptauer 19

## **M**

### **Marillen**

Marillen-Galettes 141  
Marillenkompott **118**, 125  
Marillknödel 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**

„Oarfish“ 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  
Rindfleischtopf 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, Rindfleischtopf 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 aufisst, was ich koche. 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](http://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](http://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

