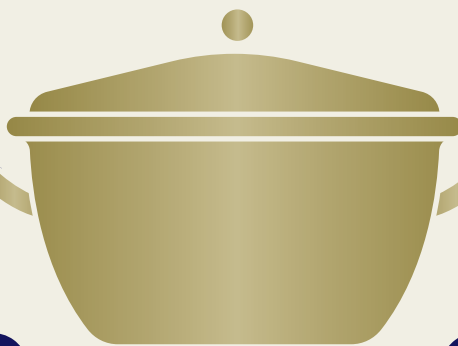


INGRID PERNKOPF &
RENA TE WAGNER-WITTULA

Die

GOLDENE PERNKOPF

*Österreichische Küche für jeden Tag
und besondere Momente*



Pichler

LEBERKNÖDEL

↓ ZUTATEN

1 Die Leber am besten beim Fleischhauer faschieren lassen oder selbst durch den Fleischwolf drehen und fein faschieren.

2 Die Zwiebelwürfel in Butter oder Butterschmalz anschwitzen, kurz überkühlen lassen und mit der Lebermasse, den Eiern, Brotwürfeln sowie -bröseln vermengen. Mit Salz, Pfeffer und den Gewürzen nach Geschmack würzig abschmecken. Die Masse etwa 20 Minuten rasten lassen.

3 Dann mit leicht befeuchteten Händen aus der Masse kleine Knödel formen und diese in siedendem Salzwasser oder Rindsuppe 10–12 Minuten mehr ziehen als wallend kochen lassen. Dabei am besten ein Probeknöderl kochen und die Masse bei Bedarf noch mit etwas Bröseln binden.

4 Gekochte Leberknödel in Tellern oder Tassen anrichten, mit heißer Rindsuppe übergießen und mit frisch gehackten Kräutern bestreuen.

DIE VIELFALT MACHT'S

- ♦ Variieren Sie die Zubereitung, in dem Sie entweder in Butter und Zucker karamellierte Apfelwürfel in die Masse einrühren oder etwas gekochten Reis mit der Leber mitfaschieren bzw. ein wenig geriebene Erdäpfel unter die Masse mischen.
- ♦ Für **GEBACKENE LEBERKNÖDEL** die Knödel in Bröseln wälzen, in heißem Fett schwimmend herausbacken (eventuell im heißen Backrohr nachgaren lassen) und entweder vor dem Servieren noch einige Minuten in der Rindsuppe ziehen lassen oder mit Sauerkraut als Hauptgericht servieren.
- ♦ Für **LEBERNOCKERL** die Masse mit einem angefeuchteten Löffel zu Nockerln formen und in siedendes Wasser einlegen.
- ♦ Für **LEBERSPÄTZLE** unter die fertige Lebermasse etwas Milch sowie Mehl mengen und die Masse durch ein Spätzlesieb direkt in kochendes Salzwasser drücken. Einmal aufkochen lassen, kalt abschrecken und in heißer Suppe servieren.

ORIGINAL PERNKOPF-TIPP

Bleiben einmal gegarte Leberknödel übrig, so mischen Sie die klein geschnittenen Knödel einfach unter ein g' schmackiges Erdäpfelgrösl.

300 g faschierte Leber (Schweins-, Rinds- oder Kalbsleber, aber auch Wild- oder Geflügelleber)

40 g Zwiebelwürfel

60 g Butter oder Butterschmalz

2 Eier

60 g Toastbrotwürfel oder Knödelbrot

120–150 g frische (keine trockenen!) Brösel von entrindetem Schwarz- oder Weißbrot

Salz und Pfeffer

je 1 Prise Majoran, Thymian, Wacholder und Knoblauch

frisch gehackte Petersilie und/oder Schnittlauch

zum Abschmecken je nach Belieben und verwendeter Leber zusätzlich noch Knoblauch, Petersilie, Liebstöckel, Thymian, Majoran, Wacholder oder Bohnenkraut, bei Wildleber auch Rosmarin, Salbei, Piment, Neugewürz, Koriander, Nelkenpulver, Worcestershiresauce, Zitronenschale oder -saft

evtl. Salzwasser zum Kochen

heiße Rindsuppe zum Servieren

VERWENDUNG

Wie in Oberösterreich durchaus üblich, können die Leberknödel nicht nur als Suppeneinlage, sondern auch – ganz ohne Suppe – auf heißem Sauerkraut oder auf Linsensalat serviert werden.

OBERÖSTERREICHISCHES RINDSGULASCH

Fiakergulasch

↓ ZUTATEN

Ingrid Pernkopf hat meist das oberösterreichische Rindsgulasch bevorzugt, das sich vom Wiener Saftgulasch vor allem dadurch unterscheidet, dass der Zwiebelanteil etwas geringer ist und nicht wie in Wien Kernfett (Rindertalg), sondern Schweineschmalz oder auch Pflanzenöl verwendet wird.

1 Das Rindfleisch zuputzen (dabei aber die gallertartigen Einschlüsse keinesfalls wegschneiden!) und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebeln in grobe Würfel oder Streifen schneiden.

2 In einem Topf (mit Deckel) zuerst etwa die Hälfte des Fetts erhitzen und das Fleisch darin rundum rasch anbraten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Fleisch herausheben und in eine Schüssel geben.

3 Nun das restliche Fett zugeben und die Zwiebeln möglichst langsam anschwitzen. (Je länger die Zwiebeln bei niedriger Hitze angeschwitzt werden, umso besser wird danach der Gulaschsaft!)

4 Sind die Zwiebeln weich geworden, Fleisch mit Knoblauch zugeben, Paprikapulver einrühren, Paradeisermark zugeben und zügig durchrösten. Rasch mit einem Schuss Essig ablöschen und mit Suppe oder Wasser aufgießen (das Fleisch soll knapp bedeckt sein).

5 Sämtliche Gewürze hinzufügen und das Gulasch zugedeckt bei kleiner Hitze je nach Qualität mindestens 90 Minuten (oder auch länger) weich dünsten. Währenddessen wiederholt umrühren und bei Bedarf noch etwas Flüssigkeit nachgießen. Gegen Ende der Garzeit nochmals würzig abschmecken und zu flüssiges Gulasch bei Bedarf ohne Deckel etwas einkochen lassen.

6 Inzwischen je nach Wunsch für die Fiakergulasch-Garnitur die Würstel an beiden Enden zweimal 1–2 cm tief einschneiden und in etwas Fett braten, 4 Spiegeleier braten und die Gurkerl fächerartig einschneiden.

7 Fertiges Gulasch in vorgewärmten Tellern anrichten und nach Belieben mit je einem Gurkerlfächer, Würstel sowie Spiegelei garnieren.

für 4–6 Portionen

1,5 kg Rindfleisch
(durchzogener Wadschunken
oder Schulter)

500 g–1 kg Zwiebeln, je nach
gewünschter Sämigkeit

ca. 100 g Schweineschmalz
oder Öl

4 fein gehackte
Knoblauchzehen

2–3 EL edelsüßes Paprikapulver

30 g Paradeisermark

1,5–2 l Rindsuppe oder Wasser

2 Lorbeerblätter

1 TL Kümmelpulver

gerebelter Majoran

1 Prise Cayennepfeffer

Salz und Pfeffer

1 Spritzer Weißwein- oder
Hesperidenessig

Für die Fiakergulasch-Garnitur

4 Essiggurkerl

4 Frankfurter

4 Spiegeleier

BEILAGENEMPFEHLUNG

Salzerdäpfel, Butternockerl,
Semmelknödel oder frisches
Gebäck

DIE VIELFALT MACHT'S

♦ Einen zusätzlichen Geschmacksakzent erhält das Gulasch, wenn Sie gegen Schluss zusätzlich auch Erdäpfel-, Paprika- oder Krautwürfel, gekochte Bohnen, Perlzwiebel oder Essiggurkerl mitgaren.

♦ Schmecken Sie das Gulasch mit Chili, Tabascosauce oder Pfefferoni extra scharf ab.

♦ Für besonders molliges Gulasch das Fleisch entweder vor dem Aufgießen mit einem Esslöffel Mehl stauben oder abschließend mit Mehl, Sauerrahm und wenig Wasser binden.

♦ Garnieren Sie das Gulasch vor dem Auftragen mit fein gehackten Kapern oder etwas Sauerrahm (Crème fraîche).

♦ Für ein zünftiges

BIERGULASCH ersetzen

Sie etwas Suppe durch

gehaltvolles Bier, für

SZEGEDINER GULASCH

verwenden Sie Schweine- statt Rindfleisch und ersetzen einen Teil der Zwiebel durch Sauerkraut.

♦ Für **RAHMGULASCH** rühren Sie 150–200 ml Schlagobers oder Crème fraîche unter das Gulasch, wenn Sie dafür Kalbfleisch verwenden (mit kürzerer Garzeit!), wird daraus ein **KALBSGULASCH**.



SPARGEL MIT BRÖSELFISOLEN

↓ ZUTATEN

- 1 kg weißer oder grüner Spargel
- 1 cl Zitronensaft
- 40 g Butter zum Kochen
- 80 ml Weißwein
- 1 Semmel oder 2 Toastbrotsscheiben
- ca. 2,5 l Wasser nach Bedarf
- Salz
- reichlich Butter und Semmelbrösel zum Schwenken
- Für die Bröselfisolen**
- 750 g Fisolen
- 1 Prise Natron
- Salz und Pfeffer
- reichlich Butter und Semmelbrösel zum Schwenken

VERWENDUNG

als Beilage zu Fleisch- und Fischgerichten oder – bei doppelter Zutatenmenge – als eigenständige Mahlzeit, die etwa von Salzerdäpfeln und frischem Salat begleitet wird

ORIGINAL PERNKOPF-TIPP

Gießen Sie den zurückbleibenden Spargelfond nicht weg. Lassen Sie die gewaschenen Spargelschalen noch einige Zeit darin ziehen, und verwenden Sie ihn für Gemüsesaucen oder Suppen.

1 Weißen Spargel vom Kopfende beginnend mit einem Sparschäler schälen und den holzigen Teil (ungefähr das untere Drittel) abschneiden. Bei grünem Spargel nur besonders dicke Stellen schälen und das untere holzige Drittel entfernen.

2 In einem großen Topf (Spargeltopf) das Wasser mit Zitronensaft, Butter, Weißwein, der Semmel (nimmt die Bitterstoffe) sowie einer kräftigen Prise Salz aufkochen. Spargel einlegen und je nach Stärke 8–20 Minuten bissfest kochen. (Spargel ist fertig, wenn sich eine über eine Gabel gelegte Spargelstange leicht durchbiegt.) Grünspargel je nach Stärke 3–7 Minuten kochen. Spargel in kaltem Wasser abschrecken, herausheben und abtropfen lassen.

3 Für die Bröselfisolen Fisolen zuputzen (Enden und Fäden entfernen) und in leicht gesalzenem Wasser mit einer Prise Natron einige Minuten bissfest kochen. Abgießen und abtropfen lassen.

4 Für die Butterbrösel in einer großen Pfanne reichlich Butter schmelzen lassen, Brösel zugeben und goldgelb rösten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gekochten Spargel oder Fisolen darin schwenken und vor dem Servieren nochmals nachwürzen.

DIE VIelfalt macht's

- ♦ Lassen Sie die Butterbrösel weg und servieren Sie den gekochten Spargel mit Sauce hollandaise und in Butter geschwenkten Erdäpfeln.
- ♦ Umwickeln Sie den gekochten Spargel mit Beinschinken (dabei evtl. auch eine Scheibe Käse um den Spargel legen) und braten Sie die „Spargelpackerl“ rundum behutsam in Butter an.
- ♦ Für **GEBACKENEN SPARGEL** die gekochten Spargelstangen mit Speck- oder Schinkenstreifen umwickeln, panieren oder durch Backteig ziehen und in heißem Fett herausbacken.
- ♦ Für **SPARGEL-CORDON-BLEU** wie oben beschrieben zubereiten, aber unter den Schinken noch eine Scheibe Käse legen.
- ♦ Spargel in Alufolie garen: Dazu die rohen Spargelstangen portionsweise auf Alufolie legen, mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer, flüssiger Butter und etwas Zitronensaft beträufeln, Alufolie verschließen und im vorgeheizten Backrohr bei ca. 150 °C 20–25 Minuten garen.



BACKHENDL

Wie alles Panierte zählt auch das Backhendl zu den beliebtesten Gerichten im Landhotel Grünberg, wenngleich es hier meist in der leichteren Variante als Backhendl-Salat serviert wird.

1 Das Hendl waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in 8 Teile zerteilen, dabei nach Belieben die Haut abziehen und das Rückgrat sowie den Hals entfernen. Hühner Teile mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

2 Mehl, Eier und Brösel in jeweils einer Schüssel oder einem Teller vorbereiten. Nun die gewürzten Hendlteile zuerst in Mehl wälzen, durch die verschlagenen Eier ziehen und in Semmelbröseln wälzen.

3 In einer großen (oder zwei) Pfanne(n) reichlich Öl oder Butterschmalz erhitzen. Sobald das Fett wirklich heiß ist, Hühner Teile einlegen und langsam je nach Größe der Stücke 10–20 Minuten goldgelb backen. Währenddessen die Hühner Teile ab und zu wenden, behutsam hin- und herbewegen und mit heißem Öl begießen. Dabei beachten, dass Bruststücke eine kürzere Garzeit benötigen als Keulen – daher entweder später einlegen oder früher herausnehmen und warm stellen. Das Backhendl ist durchgegart, wenn beim Anstechen mit einem Spießchen rund um die Gelenke nur mehr klarer Saft austritt.

4 Backhendl herausnehmen und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Petersilienstängel und -blätter in heißem Fett kurz frittieren, herausheben und abtropfen lassen. Backhendl anrichten und mit frittiertem Petersilie und Zitronenspalten garnieren.

DIE VIELFALT MACHT'S

- ◆ Besonders fein schmeckt das Backhendl, wenn die Hendlteile bereits am Vortag mit einer Marinade aus 200 ml Obers, Joghurt oder Sauerrahm und Pfeffer sowie Zitronensaft mariniert werden.
- ◆ Vermengen Sie die Semmelbrösel auch einmal mit Sesam oder gehackten Kürbiskernen – das ergibt eine besonders herzhaft Panier.
- ◆ Die Hühner Teile können vor dem Panieren in gehackter Petersilie gewälzt werden.

↓ ZUTATEN

1 großes (oder 2 kleine)
küchenfertige(s) Hendl(n)
oder 4 große Hühnerkeulen

3 Eier

Mehl und Semmelbrösel
zum Panieren

Salz und Pfeffer

Zitronensaft und -spalten

Petersilie

Öl oder Butterschmalz
zum Backen

BEILAGENEMPFEHLUNG

Petersilerdäpfel, Erdäpfelsalat,
Vogelsalat, Gurkensalat,
Erdäpfel-Mayonnaisesalat,
Blattsalat etc.

ORIGINAL PERNKOPF-TIPP

*Hühnerkeulen werden schneller
gar, wenn man sie vor dem
Panieren an der Innenseite
bis zum Knochen einschneidet –
oder man löst die Knochen
zur Gänze vom Fleisch und
paniert erst dann.*



POLENTASTRUDEL

↓ ZUTATEN

1 Den Strudelteig wie beschrieben vorbereiten.

2 In einem Topf die Milch gemeinsam mit Butter, Salz, Pfeffer und je einer Prise Thymian sowie Muskatnuss aufkochen. Polentagrieß einrühren, aufkochen lassen und dabei kräftig rühren. Vom Feuer nehmen und quellen lassen.

3 Inzwischen die Eier trennen und das Eiklar mit Maisstärke steif schlagen. Sobald die Polenta etwas überkühlt, aber nicht völlig abgekühlt ist, die Dotter einrühren und den Schnee unterziehen. Würzig abschmecken und nach Belieben die frisch gehackten Kräuter einmengen.

4 Backrohr auf 170–185 °C vorheizen, eine Backform oder Backblech mit Backpapier auslegen oder mit Butter austreichen. Strudelteig wie im Grundrezept beschrieben ausziehen, Masse auftragen und zu einem Strudel straff einrollen. Mit flüssiger Butter bestreichen. In die vorbereitete Form setzen und im vorgeheizten Backrohr ca. 30 Minuten hellbraun backen.

1 gezogener Strudelteig von 150 g Mehl (s. S. 279) oder Fertigprodukt

500 ml Milch, Wasser oder Gemüsefond

120 g Butter

150–200 g Polentagrieß (ersatzweise Weizengrieß)

2 Eier

1 EL Maisstärke

Salz und Pfeffer

Thymian, Muskatnuss

frisch gehackte Kräuter wie Petersilie, Dille, Majoran etc. nach Belieben

Butter zum Bestreichen

VERWENDUNG

ideal als Beilage zu Lamm, Wild und anderen Fleischgerichten, aber durchaus auch als eigenständiges Hauptgericht – etwa in Begleitung von Gemüse (z. B. gekochtem Spargel) und frischen Salaten.

DIE VIELFALT MACHT'S

♦ Je nachdem, wozu Sie den Strudel reichen wollen, können Sie auf das Hauptgericht abgestimmt noch klein geschnittenes, gekochtes Gemüse oder gebratene Pilzwürfel in die Masse einarbeiten.

♦ Die Zugabe von Käse (gerieben oder in Würfeln) und/oder Speckwürfel macht die Masse noch fülliger. Eingemengter Topfen (ca. 100 g) macht die Masse flaumiger, 100 g angeschwitzte Frühlingszwiebeln oder Lauchstreifen machen sie würziger.

♦ Verwenden Sie Blätterteig statt Strudelteig.

♦ Auf die Zugabe von Eidottern kann auch verzichtet werden.

♦ Für **SÜSSEN POLENTASTRUDEL** aromatisieren Sie statt mit pikanten Gewürzen mit Vanillezucker, Zitronenschalenpulver und/oder einer Prise Zimt. Dazu mischt man nach Belieben in Rum, Wein, Most, Fruchtsaft oder Wasser eingeweichte getrocknete Früchte wie Dörrzwetschken, Datteln, Feigen oder Rosinen. Als Beilage empfehlen sich Vanillesauce, Eis, Röster, Beerenragout, Schokolade- oder Fruchtsauce.



LIWANZEN

↓ ZUTATEN

1 Milch in einem Topf erwärmen und Germ mit Vanillezucker darin auflösen. Mit Mehl, Dotter, Rum, Salz sowie etwas geriebener Zitronenschale zu einem glatten Teig verrühren und ca. 30 Minuten warm gehen lassen.

2 Währenddessen das Eiklar mit Feinkristallzucker zu cremig-steifem Schnee schlagen und dann locker unter die Masse heben. Nochmals etwas gehen lassen.

3 Nun in einer Liwanzenpfanne (Pfanne mit Vertiefungen) oder in einer beschichteten Pfanne etwas Öl oder Butterschmalz erhitzen und die Masse mit einem Löffel in Form von kleinen, ca. 6 cm großen Krapferln hineinsetzen. Auf kleiner Hitze auf beiden Seiten goldgelb backen (oder anbacken und im Rohr fertig backen).

4 Gebackene Liwanzen herausheben, anrichten, mit Staubzucker bestreuen und nach Belieben garnieren.

ca. 150 ml Milch
 ½ Pkg. (3–4 g) Trockengerm
 oder 25 g Frischgerm
 10 g Vanillezucker
 140 g glattes Weizen- oder
 feines Dinkelmehl
 1 Eidotter
 1 cl Rum
 1 Eiklar
 20 g Feinkristallzucker
 1 Prise Salz
 geriebene Zitronenschale
 Öl oder Butterschmalz
 Staubzucker zum Bestreuen
 geschlagenes Obers, Beeren
 und Früchte zum Garnieren

GARNITUREMPFEHLUNG
 eingelegte Dörrzwetschken,
 Beerenröster

DIE VIELFALT MACHT'S

- ♦ In Oberösterreich werden je 2 gebackene Liwanzen auch gerne mit Powidl, Topfen- oder Fruchtcreme gefüllt und aufeinandergesetzt.
- ♦ Für **PIKANTE LIWANZEN** Teig nicht süßen und das Eiklar mit 10 g Maisstärke aufschlagen, mit Räucherlachs oder pikanten Aufstrichen servieren.



DAMPFNUDELN MIT POWIDLFÜLLE

Buchteln

↓ ZUTATEN

1 Etwas Milch auf 30 °C erwärmen, Germ hineinbröseln, etwas Vanillezucker zugeben und alles auflösen. Mit den restlichen Zutaten zu einem mittelfesten, glatten Germteig verarbeiten und so lange kneten, bis sich der Teig von der Arbeitsfläche oder vom Kesselrand löst. Klebt der Teig, noch ein wenig Mehl einarbeiten. Mit einem Tuch abdecken und ca. 30 Minuten um das Doppelte seines Volumens aufgehen lassen.

2 Inzwischen für die Fülle Powidl oder Marmelade nach Belieben mit Rum verrühren.

3 Den Teig nochmals zusammenschlagen, auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 cm dick ausrollen und mit einem runden Ausstecher oder einem umgedrehten passenden Glas 5–6 cm große Scheiben ausstechen. Jeweils etwas von der vorbereiteten Fülle in die Mitte setzen und die Teigstücke wie Knödel zusammendrücken bzw. „zusammendrehen“. (Oder mit einem eingefetteten Löffel vom Teig kleine Stücke abstechen, etwas auseinanderdrücken und füllen.)

4 Buchteln rundum in zerlassener Butter wälzen oder mit einem Pinsel bestreichen und in eine gut mit Butter ausgestrichene Rein oder Backform einschichten. Nochmals aufgehen lassen. Inzwischen das Backrohr auf 170 °C Heißluft vorheizen.

5 Dampfnudeln ins Rohr schieben und ca. 30 Minuten hellbraun backen. Herausnehmen, etwas überkühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen. Stürzen oder direkt in der Rein servieren.

ca. 270 ml lauwarme Milch
30 g Frischgerm oder 1 Pkg.
(7 g) Trockenger
500 g glattes Weizen- oder
feines Dinkelmehl
60 g fein gesiebter Staubzucker
3 Eidotter
70–120 g zerlassene Butter
1 Prise Salz
etwas frisch geriebene
Zitronenschale oder
Zitronenschalenpulver
Vanillezucker
1 Schuss Rum
ca. 150 g zerlassene Butter
zum Wälzen oder Bestreichen

Für die Fülle

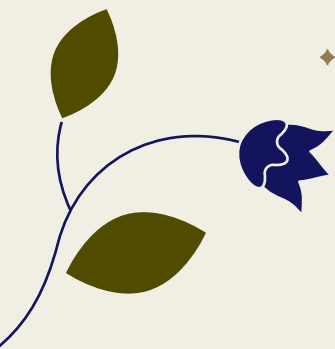
250–300 g Powidl (oder
beliebige Marmelade), nach
Belieben mit 2 cl Rum verrührt

GARNITUREMPFEHLUNG
warme Vanillesauce

DIE VIELFALT MACHT'S

- ♦ Rund um die Weihnachtszeit könnten Sie den Teig mit Zimt, Ingwer, Spekulatius- oder Lebkuchengewürz abschmecken.
- ♦ Für **ROHRNUDELN** die ungefüllten Buchteln in eine gefettete Pfanne dicht nebeneinander setzen und im Rohr backen. Nach der Hälfte der Backzeit mit einem Gemisch aus Sauerrahm und/oder Obers und Eiern übergießen und fertig backen.
- ♦ Dieser Teig kann auch sowohl für Mohn- oder Nussstrudel als auch als Unterlage für Streuselkuchen, Zwetschken- oder Marillenleck verwendet werden.

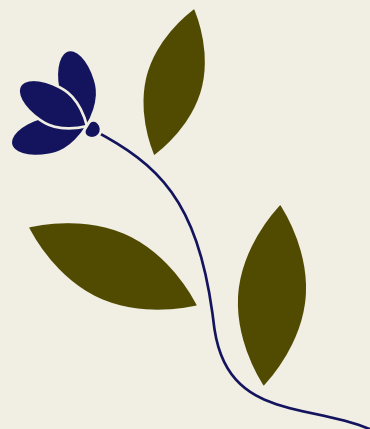




- ♦ *Das kulinarische Lebenswerk der oberösterreichischen Kult-Köchin*
- ♦ *Über 200 traditionelle Rezepte für die Gegenwart:
verlässlich, praktisch, gut*
- ♦ *Österreichische Gerichte mit und ohne Fleisch, Herzhaftes,
Festliches und süße Verführungen*

» Ich liebe alles Süße, aber **HANDFESTES** macht mich so richtig glücklich! «

Ingrid Pernkopfs Kochbücher sind seit Jahrzehnten der Traum all jener, die gerne kochen und mit Freude essen: Variantenreiche Rezepte, sicheres Gelingen und Gerichte ohne Schnickschnack, die einfach schmecken, zeichnen das Vermächtnis der Gmundnerin aus. Dieses wird nun in einem wunderbaren Buch versammelt und von Renate Wagner-Wittula neu kuratiert vor den Vorhang geholt. Ein Standardwerk, das mit wärmenden Suppen und Gemüsegerichten, kräftigen Knödeln und herzhaften Strudeln, dem Besten aus der alltagstauglichen Fleisch- und Fischküche sowie nicht zuletzt ganz fantastischen Süßspeisen und Bäckereien aufwartet. Dieses – DAS – Pernkopf-Buch darf in keiner Küche fehlen!



Hardcover

Mit Fotos von Frauke Antholz
und Michael Rathmayer

Format 19 x 24,5 cm

320 Seiten

ISBN 978-3-222-14053-2

WG: 1.453 Kochbücher

€ 39,-

ISBN 978-3-222-14053-2
www.styriabooks.at

