

INHALT

REZEPTÜBERSICHT	6
ÜBER DIESES BUCH	8
FRÜHSTÜCK UND KALTE JAUSE	10
SUPPEN	34
HAUPTSPEISEN	68
BEILAGEN UND SALATE	154
MEHLSPEISEN UND SÜßES	198
GLOSSAR	266
REGISTER	268
DANK UND ÜBER DIE AUTORIN	272

REGISTER

A

- Alt-Wiener Erdäpfelsuppe mit oder ohne Speck 61
- Altmodische Paradeisersuppe mit Zupfnockerl 65
- Altmodischer Kochsalat mit Erbsen 166
- Äpfel**
 - Feines Apfelschmalz 96
 - Hollerröster 191
 - Schnelles Apfelmus 194
 - Wiener Apfelstrudel 257
- Aufgemascherlter Kipferlschmarrn mit Apfelmus 207
- Aufgeputzter Bröselkarfiol (Variante) 161

B

- Backhendl, Das biedermeiersche, samt den Lebern 77
- Birnenkompott, Würziges, das auch mit Äpfeln gut schmeckt 194
- Biskuit**
 - Biskuitroulade 250
 - Biskuitschöberl 43
- Blätterteig: Topfenblätterteig 240
- Blechkuchen**
 - Marillenkuchen mit kandiertem Basilikum 261
 - Zwetschkenfleck wie von meiner Oma 218
- Braten, Faschierter 111
- Braune Butter (Variante) 159
- Bröselbutter 229
- Bröselkarfiol 161
- Buchteln**
 - Dukatenbuchteln mit Safran-Vanillesauce 212
 - Gefüllte Buchteln mit Powidl 211
- Butter, Braune (Variante) 159
- Butterbrösel, geröstete – Grundrezept 229
- Butternockerl 158
- Butterschmalz 159
- Butterstriezel 221

C/D

- Champignonschnitzerl de luxe 101
- Cremespinat mit Spiegelei 168
- Damengulasch, Mein kleines 123
- Das typische Wiener Frühstück 16
- Deftiges Erdäpfelgulasch 124
- Die ultimativen Eier im Glas 22
- Dillfisolen 164
- Dukatenbuchteln mit Safran-Vanillesauce 212
- Dukatenschnitzerl mit Braterdäpfeln und Thymian-Zitronen-Salz 74

E

- Edelstreichwurst mit Apfelscheiben und Piment (Variante) 26
- Edelstreichwurst mit Salbeibutter 26
- Eier**
 - Das perfekte Frühstücksei – Grundrezept 19
 - Die ultimativen Eier im Glas 22
 - Eier kochen – Grundlagen 18
 - Eierspeis mit aromatisierter Butter veredelt 25
 - »Next level« mit Olivenöl und Thymiansalz 22
 - Sag nicht Rührei zur Eierspeis 25
 - Traditionelle Eier im Glas 20
- Einfache Topfengolatschen 244
- Eingebrannte Gemüsesuppe à la Mutti 62
- Eingebranntes Gemüse – Grundrezept 163
- Eingelegte gelbe Fisolen 161
- Eingelegte Zwiebeln (Variante) 186
- Eisgekühlte Paradeisersuppe mit Ribiseln und Wodka 57
- Englisches Gemüse »Retro« 162
- Erbsen**
 - Altmodischer Kochsalat mit Erbsen 166
 - Erbsen-Spinat-Cremesuppe 54
 - Rahmerbsen 164
 - Schweinsbraten auf altmodische Art mit Erbsenreis 98
- Erdäpfel**
 - Alt-Wiener Erdäpfelsuppe mit oder ohne Speck 61
 - Deftiges Erdäpfelgulasch 124
 - Der verflixe Erdäpfelteig – Grundlagen 222
 - Dukatenschnitzerl mit Braterdäpfeln und Thymiansalz 76
 - Erdäpfelschmarrn 169
 - Erdäpfelteig – Grundrezept 224
 - Gekochtes Rindfleisch mit Bouillonerdäpfeln 83
 - Hascheeknödel 133
 - Kümmel- oder Buttererdäpfel 128
 - Ofenerdäpfel 95
 - Wiener Erdäpfelsalat 181
 - Wiener Zwiebelrostbraten mit gefächerten Erdäpfeln 90
- Ernas Leberknödel 42

F

- Faschierter Braten 111
- Faschiertes**
 - Gefüllte Paprika in Paradeisersauce auf klassische Art 112
 - Sehr spezielle Krautwickel 116
- Feiner Germteig für Mehlspeisen 208
- Feines Apfelschmalz 96
- Fenchel: Saibling im Packerl mit viererlei Fenchel 152

Fiakergulasch (Herrengulasch) 122

Fisolen

- Fisolen, Eingelegte gelbe 185
- Fisolensalat 182
- Fisolensalat »Viennoise« (Variante) 182

Fleckerl

- ... der Wiener liebste Nudelspeis 138
- Karamellierte Krautfleckerl 143
- Neumodische Krautfleckerl nach Art der Frau Ziii 144
- Überbackene Schinkenfleckerl 147

Frittaten für große und kleine Suppentiger 41

Frühkraut

- Begriffserklärung 144
- Neumodische Krautfleckerl nach Art der Frau Ziii 144

G

Gebackene Lammkoteletts mit Hollerröster und Salbei 79

Gebackene Paradeiser (Variante) 67

Gefüllte Buchteln mit Powidl 211

Gefüllte Kalbsbrust 105

Gefüllte Paprika in Paradeisersauce auf klassische Art 112

Gefülltes Huhn »Alt-Wien« 102

Gemüse, Eingebanntes – Grundrezept 163

Gemüse, Englisches, »Retro« 162

Gemüsesuppe

- Eingebannte Gemüsesuppe à la Mutti 62
- Klare Gemüsesuppe mit (Tarhonya und) Petersilienöl 46

Germteig

- Butterstriezel 221
- Dukatenbuchteln mit Safran-Vanillesauce 212
- Feiner Germteig für Mehlspeisen 188
- Gebackene Mäuse für kleine Zuckergoscherl 215
- Gefüllte Buchteln mit Powidl 211
- Osterstriezel (Variante) 221
- Zwetschkenfleck wie von meiner Oma 218

Geröstete Knödel mit Ei und karamellisierten Zwiebeln 137

Gezogener Strudelteig

- Grundlagen 252
- Grundrezept 254

Glacierte Kalbsbutterschnitzerl mit Erdäpfelpüree und Zwiebelgemüse 109

Gleichschwerrezeptur 247

Grammelknödel 133

Grießnockerl für Traditionsbewusste 41

Grüne Spargelcremesuppe 50

Gugelhupf

- Marmorgugelhupf 247
- Omas Schokolade-Nuss-Gugelhupf 248

Gulasch

- Deftiges Erdäpfelgulasch 124

Fiakergulasch (Herrengulasch) 122

Mein kleines Damengulasch 123

Rindsgulasch aus dem Backofen – Grundlagen 118

Wiener Wirtshausgulasch 120

Gurken

- Erfrischender Gurkensalat 179
- Rahm-Gurkensalat 179

Gute, ehrliche Rindsuppe 38

H

Hascheeknödel 133

Häuptelsalat »ruckzuck« 176

Hollerröster 191

Huhn

- Das biedermeiersche Backhendl samt den Lebern 77
- Gefülltes Huhn »Alt-Wien« 102
- Paprikahendl 127

K

Kaiserschmarrn 204

Kaiserschöberl 43

Kalbsbrust, Gefüllte 105

Kalbsbutterschnitzerl, Glacierte mit Erdäpfelpüree und Zwiebelgemüse 109

Kalbsrahmgulasch mit Limonie 106

Kalbstafelspitz, Wiener 86

Karamellierte Krautfleckerl 143

Karamellierter Zwetschkenröster 192

Karfiol

- Aufgeputzter Bröselkarfiol (Variante) 161
- Bröselkarfiol 161

Karotten-Ingwer-Orangen-Cremesuppe 55

Kipferl (Begriffserklärung) 187

Kipferlschmarrn, Aufgemascherlter, mit Apfelmus 187

Kipfler (Begriffserklärung) 157

Kleine Kürbisstrudel nach Art der Gräfin Almasy 130

Knödel

- Ernas Leberknödel 42
- Geröstete Knödel mit Ei und karamellisierten Zwiebeln 137
- Grammelknödel 133
- Hascheeknödel 133
- Semmelknödel (Variante) 156
- Serviettenknödel mit brauner Butter 156
- Spinatknödel mit Bröselbutter und Parmesan 134
- Wachauer Marillenknödel 234

Kochsalat, Altmodischer mit Erbsen 166

Kräuterschöberl 43

Kraut (Begriffserklärung) 144

Krautfleckerl, Karamellierte 143

Krautfleckerl, Neumodische, nach Art der Frau Ziii 144

Krautwickel, Sehr spezielle 116

Kren

- Alt-Wiener Tellerfleisch mit Semmelkren 85

Begriffserklärung 85
Gebackene Rote Rüben in Oberskren 172
Wiener Kalbstafelspitz 86
Krokodü (Begriffserklärung) 124
Kukuruz
Begriffserklärung 58
Mollige Kukuruzsuppe 58
Kümmelbraten 96
Kürbis
Kleine Kürbisstrudel nach Art der Gräfin Almasy 130
Scharfe Kürbissuppe mit Aschanti 53

L

Lammkoteletts, Gebackene, mit Hollerröster und Salbei 79
Leber
Edelstreichwurst mit Apfelscheiben und Piment (Variante) 28
Edelstreichwurst mit Salbeibutter 28
Ernas Leberknödel 42
Letscho 170
Liptauer 29

M

Marillen
Marillenkuchen mit kandiertem Basilikum 261
Marillentascherl (Variante) 230
Palatschinken mit Marillenmarmelade 176
Passierte Marillenmarmelade 197
Wachauer Marillenknödel 234
Wachauer Marillenmarmelade 197
Marmorgugelhupf 247
Mäuse, Gebackene, für kleine Zuckergoscherl 215
Milchkohlrabi 164
Mohnnudeln in Buttersirup 226
Mollige Kukuruzsuppe 58

N/O

Neumodische Krautfleckerl nach Art der Frau Ziii 144
Neusiedler See (Begriffserklärung) 150
Nockerl
Butternockerl 158
Topfennockerl mit Haselnuss-Zimt-Brösel 183
Nussbrösel 229
Nussbutter (Variante) 159
Nüsse
Omas Schokolade-Nuss-Gugelhupf 248
Topfennockerl mit Haselnuss-Zimt-Brösel 233
Ofenerdäpfel 95
Omas Schokolade-Nuss-Gugelhupf 248
Omas Suppennudeln Step by Step 45

P

Palatschinken
Frittaten für große und kleine Suppentiger 41

Palatschinken mit Marillenmarmelade 200
Überbackene Topfenpalatschinken 203
Paniertes und Gebackenes – Grundlagen 70
Paprikahendl 127
Paprikaschoten
Gefüllte Paprika in Paradeisersauce auf klassische Art 112
Letscho 170
Paradeiser
Altmodische Paradeisersuppe mit Zupfnockerl 65
Gebackene Paradeiser (Variante) 67
Gefüllte Paprika in Paradeisersauce auf klassische Art 112
Paradeisersuppe, Eisgekühlte, mit Ribiseln und Wodka 57
Sommerlicher Paradeisersalat 177
Passierte Marillenmarmelade 172
Pfirsich
Pfirsichschlankerl mit Mandelcreme 243
Sommer im Glas mit Topfencreme und Pfirsichröster 237
Powidl
Begriffserklärung 191
Gefüllte Buchteln mit Powidl 211
Powidltascherl mit Bröselbutter und Zimtzucker 230

R

Rahmerbsen 164
Rahm-Gurkensalat 179
Ribiseln
Eisgekühlte Paradeisersuppe mit Ribiseln und Wodka 57
Ribiselschaumkuchen 262
Rind
Alt-Wiener Tellerfleisch mit Semmelkren 85
Die Tugend, das Rindfleisch zu kochen – Grundlagen 80
Gekochtes Rindfleisch – Grundrezept 82
Gute, ehrliche Rindsuppe – Grundrezept 38
Rindsgulasch aus dem Backofen – Grundlagen 118
Rindsrouladen »Wiener Art« 89
Wiener Rindsuppe – Grundlagen 36
Wiener Wirtshausgulasch 120
Wiener Zwiebelrostbraten mit gefächerten Erdäpfeln 90
Röster
Begriffserklärung 201
Hollerröster 191
Karamellisierter Zwetschkenröster 192
Kriecherlröster (Variante) 188
Ofenröster – Grundrezept 188
Pfirsichröster 201
Rote Rüben
Gebackene Rote Rüben in Oberskren 172
Omas altmodischer Rote-Rüben-Salat 172
Rote-Rüben-Topinambur-Cremesuppe 54

S

Sag nicht Rührei zur Eierspeis 25
Saibling im Packerl mit viererlei Fenchel 152
Salatmarinade, Wiener – Grundrezept 175

Sarma (Begriffserklärung) 115
Sarmakraut: Sehr spezielle Krautwickel 116
Sauerkraut
 Serbischer Zander im Packerl 148
 Szegediner Krautfleisch 128
Saure Wurst fein garniert 32
Scharfe Kürbissuppe mit Aschanti 53
Schinkenfleckerl, Überbackene 147
Schinkenschöberl 43
Schmalz: Feines Apfelschmalz mit Gewürzen 92
Schnitzel, Wiener, wie es sein soll 72
Schokolade: Omas Schokolade-Nuss-Gugelhupf 248
Schwarzwurzel-Petersilienwurzel-Cremesuppe 55
Schwein
 Champignonschnitzerl de luxe 101
 Dukatenschnitzerl mit Braterdäpfeln und Thymian-Zitronen-Salz 74
 Kümmelbraten 96
 Schweinsbraten auf altmodische Art mit Erbsenreis 98
 Schweinsschulter mit Popcornkruste 94
 Szegediner Krautfleisch 128
Sehr spezielle Krautwickel 116
Semmelknödel (Variante) 156
Semmelwürfel (Begriffserklärung) 143
Senfkaviar auf Vorrat 187
Serbischer Zander im Packerl 148
Serviettenknödel mit brauner Butter 156
Sommer im Glas mit Topfencreme und Pfirsichröster 237
Sommerlicher Paradeisersalat 177
Spargelcremesuppe, Grüne 50
Speck
 Alt-Wiener Erdäpfelsuppe mit oder ohne Speck 61
 Hascheeknödel 133
 Serbischer Zander im Packerl 148
Spinat
 Cremespinat mit Spiegelei 168
 Erbsen-Spinat-Cremesuppe 54
 Spinat à la Crème 164
 Spinatknödel mit Bröselbutter und Parmesan 134
Stefanibraten (Variante) 97
Streichwurst
 Edelstreichwurst mit Apfelscheiben und Piment (Variante) 26
 Edelstreichwurst mit Salbeibutter 26
Striezel: Butterstriezel 221
Strudel
 Kleine Kürbisstrudel nach Art der Gräfin Almasy 130
 Weintraubenstrudel 255
 Wiener Apfelstrudel 257
Strudelteig, Gezogener
 Grundlagen 220
 Grundrezept 222
Sturm (Begriffserklärung) 227
Suppe (Brühe): Gute, ehrliche Rindsuppe 38

Suppenblumen (Cremesuppen) 54
Suppennudeln: Omas Suppennudeln Step by Step 45
Szegediner Krautfleisch 128

T

Tafelspitz: Kalbstafelspitz, Wiener 86
Tarhonya: Klare Gemüsesuppe mit (Tarhonya und) Petersilienöl 46

Topfen

 Begriffserklärung 240
 Einfache Topfengolatschen 244
 Pfirsichslankerl 207
 Sommer im Glas mit Topfencreme und Pfirsichröster 237
 Topfenblätterteig – Grundrezept 240
 Topfenockerl mit Haselnuss-Zimt-Brösel 233
 Überbackene Topfenpalatschinken 203
 Wachauer Marillenknödel 234
Topinambur: Rote-Rüben-Topinambur-Cremesuppe 54

V/W

Vanillesauce: Dukatenbuchteln mit Safran-Vanillesauce 212
Wachauer Marillenknödel 234
Wachauer Marillenmarmelade 234
Weintraubenstrudel 255
Weißkraut: Karamellisierte Krautfleckerl 143
Weitling (Begriffserklärung) 221
Wiener Apfelstrudel 257
Wiener Erdäpfelsalat 181
Wiener Kelch (Variante) 166
Wiener Kalbstafelspitz 86
Wiener Rindsuppe – Grundlagen 36
Wiener Salatmarinade – Grundrezept 175
Wiener Schnitzel wie es sein soll 72
Wiener Teilung (Begriffserklärung) 83
Wiener Wirtshausgulasch 120
Wiener Zwiebelrostbraten mit gefächerten Erdäpfeln 90
Würziges Birnenkompott, das auch mit Äpfeln gut schmeckt 194

Z

Zander, Serbischer, im Packerl 130
Zuckergoscherl (Begriffserklärung) 195
Zupfnockerl
 Altmodische Paradeisersuppe mit Zupfnockerl 65
 Zupfnockerl 67

Zwetschken

 Hollerröster 167
 Karamellisierter Zwetschkenröster 168
 Zwetschkenfleck wie von meiner Oma 218

Zwiebeln

 Eingelegte Zwiebeln (Variante) 162
 Deftiges Erdäpfelgulasch 104
 Wiener Wirtshausgulasch 100
 Wiener Zwiebelrostbraten mit gefächerten Erdäpfeln 80