

# Inhaltsverzeichnis

## 6 Einleitung

### SUPPEN

24 Brotsuppe

26 Brotsuppe mit Grammeln

27 Einfache Einbrennsuppe  
mit Brot

28 Erdäpfelsuppe

30 Mehlsuppe

30 „Milch-Rebalsuppm“

### AUFSTRICHE & KAS

32 Waldviertler Topfenkas

32 Erpfikas

34 Fleischaufstrich

34 Grammelschmalz

### KNÖDEL & SCHÖBERL & STERZ

36 Abbrennstertz

37 Erdäpfelschöberl

38 Grammelknödel

40 Grießknödel

40 Schwammerlstertz

41 Grießstertz

41 „Rebalstertz“

42 Waldviertler Erdäpfelknödel

### FLEISCH

44 Beuschel

46 Gsottenes mit gestürzten  
Erdäpfeln

48 Haussulz

50 Saumaisen

## GEMÜSE & ZUSPEISEN

52 Eingebrannte Erdäpfel

52 Eingebrannte Fisolen

53 Eingebanntes Kraut

53 „Süßes Kraut“

54 „Eintauch“

54 Erdäpfelkren

55 Essigkren

55 Gurkensauce

56 Kochsalat

56 Sauerkraut

## SÜSSE SPEISEN

58 Apfelknödel

58 Apfelspalten

60 Böhmisches Dalken

61 Birnen- oder Kletzenstertz

61 Bröselnudeln

62 „Einbrennzweckerln“

62 Einfacher Reisauflauf

63 Erdäpfelstertz mit Mohn

63 Gebackene Mohnnudeln

64 Grammelstrudel

66 Grießknödel in heißer  
Milch

67 Hollerkrapfen

68 Kasnudeln

70 Mohnbeugeln

72 Mohnstertz

72 Mohnstrudel

74 Mohnzelten

76 Weitraer Mohnnudeln

78 „Patschnudeln“

79 Schneeballen

79 Semmelschmarren mit  
Mohn

80 Schmerstrudel

82 Wespennester

84 Zwetschkenknödel

## SÜSSE SUPPEN & KOCHE

86 Apfelkoch

86 Apfelsuppe

87 Hollerkoch

87 Einbrennkoch

88 Zwetschkensuppe

## BROTE & BRAUCHTUMS- GEBÄCK

90 Allerheiligenstriezel

91 Feuerflecken

92 Einfaches Schwarzbrot

94 „Schobnblattln“