

INHALT

VORSPEISEN

16 SALAT-VARIATIONEN MIT PEP

Versteckter Salat mit roh mariniertem Kohlrabi, Kapern und Zwieback **16** // Gebratene Honig-Chorizo mit Käferbohnsalat und Löwenzahnblüten **18** // Bratwurstsalat mit Lauchpesto und Mozzarella **19** // Geschmorter Stangenselleriesalat mit Bratapfel im Sommer **21** // Gebratener Paradeis-Mozzarella-Salat mit knusprigem Orangenbrot und Ingwerdressing **22** // Saurer Wurstsalat mit rotem Zwiebel und Schnittlauch **23** // Zuckermelonensalat mit Sesamöl, schwarzem und weißem Sesam und Prosciutto **25** // Nudelsalat „rot“ mit Erbsen, Minze und Buttermilchdressing **26**

28 THYMIAN-FLADEN MIT 3-ERLEI HUMUS

Thymian-Fladen mit Honig und Chili **28** // Steirischer Humus **28** // Burgenland-Humus **28** // Erdäpfelhumus mit Schnittlauch **28**

31 IDEE ZU SCHINKENROLLEN 1980 MIT JOGHURT-INGWER-SAUCE

32 KALTE SAUCEN

Schnittlauchsaucen **32** // Kernölmayonnaise **32** // Sauce Rouille **32** // Cocktail-sauce **33** // Powidl-Senf süßsauer **33** // Aioli **33** // Apfelkren **33**

34 TATAR

Beef Tatar klassisch nach Bernie Rieder **34** // Melanzani-Tatar mit getrockneten Paradeisern und Parmesanmousse **35** // Beef Tatar „Arabia Style“ mit Linsen-Humus und Safran-Fenchel **36** // Beef Tatar „Asia Style“ mit Kraut, Avocado und Ingwersauce **37**

38 GESCHMORTE KAROTTEN-MAKI UND GEBRATENE JUNGZWIEBEL-MAKI IM ROTEN MANGOLD

40 CARPACCIO

Rindscarpaccio mit Thymian, Honig-Senf-Sauce und Parmesan **40** // Rindscarpaccio mit Eierspeis und Champignonspänen **42** // Rindscarpaccio mit Spargelsalat und roh mariniertem „Grünen“ **42** // Rote-Rüben-Carpaccio mit Ziegenkäse in Asche und karamellisierten Walnüssen **43** // Lachsforellencarpaccio gebeizt „Orange“ mit Süßkartoffelpüree **45** // Lachsforellencarpaccio in Ribisel mariniert, mit geräuchertem Fisch und Zitronen-Kren-Sauce **46** // Jakobsmuschel-carpaccio mit „Limette-Annette“ **47** // Presswurstcarpaccio mit geschmorten Ofenzwiebeln **47**

49 FRÜHLINGSROLLEN

„Österreich“ mit Kürbis & Basilikum **49** // Mit karamellisiertem Kraut, Blunzn, Speck und Apfel **50** // Mit geräucherter Ente und Chili **51**

52 BACHFORELLEN-ROLLMOPS MIT 3-ERLEI KRAUT

54 MAYONNAISE-EI „WACHSWEICH“ MIT 2-ERLEI PÜREES

Karotten-Zitronengraspüree **55** // Erbsenpüree **55**

56 DIM SUM

Schweinsbraten-Dim-Sum mit Muskatellerkraut **56** // Krautfleckerl-Dim-Sum mit eingelegten Flusskrebse und Sweet-Chili-Mayo **57** // Regenbogenforellen-Dim-Sum mit Rahmgurken, Zitronen und süßsaurer Melonensauce **58**

60 GEBACKENE EIER

Gratiniertes Parmesan-Ei mit gebratenen Paradeisern und Basilikum **60** // Mit Blattspinat und Blauschimmelkäse **61** // Mit Kürbiskernen, marinierten Bohnen und Speck **61**

64 EIERSPESSEN

Mit Grammeln, Jungzwiebeln und Petersilie **64** // Mit Blunzn, Steinpilzen und Lauch **65** // Mit gerösteten Eierschwammerln, Zwiebeln und Erdäpfeln **65** // Mit gebratenem Kürbis, Kürbiskernöl und Kürbiskernen **66**

SUPPEN

71 RINDSUPPE & EINLAGEN

Rindsuppe **71** / Grießnockerl **71** /
 Frittaten **72** / Leberknödel gekocht **73** /
 Leberknödel gebacken **73**

**75 KAROTTEN-CURRY-SUPPE
SCHARF & GESCHMORT****76 KÜRBISCREMESUPPE MIT
GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN
UND KERNÖL****78 FRÜHLINGS- UND HERBSTBURNER**
 Weiße Frühlings-Spargelcremesuppe **78** /
 Herbstliche Kürbis-Orangen-Suppe mit
 Chili **79****81 ERDÄPFELRAHMSUPPE****84 PARADEISSUPPE**

Paradeissuppe „warm“ **84** /
 Paradeissuppe „kalt“ **87**

89 PETERSILIENWURZELSUPPE**90 CHAMPIGNONCREMESUPPE****93 KNOBLAUCHCREMESUPPE**

SALATE

96 ERDÄPFELSALAT

Traditionell **96** / Mit gesalzenen Gurken
 und Salzgurken **96** / Mit Sojasauce
 und Chili **98** / Mit Sojasauce, Chili und
 Sojasprossen **98** / Gebratener Erdäpfel-
 salat mit Jungzwiebeln und Rucola **99** /
 Mediterran **100** / Mediterran mit Oliven-
 pesto **100** / „Steiermark“ **102** / 3x Kür-
 bis-Kürbis-Kürbis und Koriander **102**

103 ERDÄPFEL-MAYONNAISE-SALAT

Traditionell **103** / Mit Bär-
 lauch **103** / Mit Avocadocreme
 und geröstetem Speck **104** / Mit
 Lauch-Limetten-Pesto **105**

106 KRAUTSALAT

Cremiges Kraut fantastisch & Karotte-
 Orange **106** / Traditionell mit Speck
107 / Roter Krautsalat von der Roten
 Rübe **107** / Weißkraut mit gelbem Curry
 und gelben Äpfeln „spicy“ **108** / Gelber
 Krautsalat „leicht scharf“ **108**

**112 KAROTTE „SEPTEMBER RAIN“
MIT RIESLINGTRAUBEN**

aus geschmorten Karotten **112** /
 aus rohen Karotten **112**

**113 SCHWARZWURZELN
HERBSTSALAT MIT HONIGNÜSSEN****114 GURKENSALAT**

Klassisch mit Dill **114** / Mit Erdnuss-
 Crunchy-Dressing **115** / Jamaika-
 Joghurt-Maracuja **115** / Rahmgurken-
 salat **116** / Ginger mit Minze **117** / Asia
 X-Mas-Gurken **117** / Mango-Gurke „Nice
 Mais“ **118**

**119 GEBRATENE PARADEISER MIT
PARADEISER-DRESSING UND
OLIVENÖL****120 PARADEISERSALAT**

Mit roten Zwiebeln und Schnittlauch **120** /
 Mit Rotweindressing, Oregano und Parme-
 san **121** / Mit getrockneten Paradeisern,
 gebratenem Speck und Bohnen **121**

GEMÜSE

125 SPARGEL

126 SPARGEL-GRUNDREZEPTE

Weißer Spargel aus dem Marchfeld gekocht **126** / Spargel im Rohr geschmort **127**

128 SPARGELGERICHTE

Gebratener Spargel mit Parmesan und Basilikumpesto **128** / „White One – Orange“ geschmorter Spargel mit Karotten & Pinienkernen **130** / Geschmorter weißer Spargel und Mais im Rohr mit Löwenzahnhonig und Popcorn **132** / Die Pastinake besucht den weißen Spargel **133** / Weißer Spargel mit Braterdäpfeln, getrockneten Paradeisern und Basilikum **134** / Grüner Spargel mit getrockneten Paradeisern, Oliven, Schinken chips und Mozzarella **137** / Grüner Spargel mit Karfiol, weißer Bohnen und Thymian **138** / Grüner Spargel und Brokkoli mit Zitronengras, Erbsen und grünen Mandelbröseln **139** / Grüner Spargel mit altem Brot „neuer Knusper“, Zucchini, Kürbiskernen, Kernöl und Schnittlauchblüten **140** / Grünes Gulasch von grünem und weißem Spargel und Erbsen **143**

144 SAUCE HOLLANDAISE

Grundrezept **144** / Nussbutter-Sauce aus hollandaise **144** / Mit Crème fraîche und Honig **144** / Mit Sauerrahm **144** / Mit Chili **144** / Mit Schnittlauch **145** / Mit Basilikum **145** / Mit Kürbiskernöl **145** / Mit getrockneten Paradeisern und Kapern **145** / Sauce béarnaise **145**

146 PÜREES

Karamellisiertes Karfiolpüree **146** / Geschmortes Knoblauchpüree mit frittiertem Rosmarin **146** / Selleriepüree mit Nüssen **147** / Maispüree mit Waldhonig, Chili und Kakao **147** / Topinamburpüree „White-Line“ **148** / Pastinakenpüree mit

grünem Petersilien-Pesto **148** / Pikantes Maronipüree mit gehobelten Maroni **149** / Geschmortes Brokkolipüree mit Salzmandeln und Ricotta **149**

150 FEUERFLECK

Teig-Grundrezept 1 **150** / Teig-Grundrezept 2 **150** / Feuerflecksauce **151** / Mit Paradeisern, mariniertem Mozzarella, Balsamico und Basilikum **152** / Mit Erdäpfeln, Eierschwammerln, Petersilie und Majoran **154** / „Rot-Grün“ mit Apfel, bunten Zwiebeln, Chili und Kernöl **155** / Mit gebratenen Zucchini, Erbsen, Minze und Pistazien **156** / Mit gebratenem Kraut, Gammeln, Speck und Petersilie **157** / Mit gebratenem Kürbis, Rosinen, Chili und Pinienkernen **159** / Mit grünem und weißem Spargel, Honig, Limette und Schafkäse **160** / Mit „Young Onion“, Olivenöl und Thymian **161**

163 DIE ARTISCHOCKEN & DIE ERBSEN

165 FISOLEN & BOHNEN

Gebratene Schlangenbohnen mit Knoblauch-Bröseln und gehacktem Ei **165** / Dillfisoln **166** / Dillfisoln mit Oliven **167** / Dillfisoln mit gebratenen Eierschwammerln **167** / Weiße Bohnen mit Basilikumpesto, getrockneten Paradeisern und Speck **169**

170 LINSEN

Specklinsen **170** / Curry-Linsen Bernie – Burn **171** / Linsenpörkölt **171**

172 EIERSCHWAMMERLGULASCH

175 KÜRBIS, ZUCCHINI & MELANZANI

Kürbis-Paprikagemüse **175** / Gefüllte Melanzani mit Kreuzkümmel-Chili-Paste und Erdnussauce **175** / Gebratene

Zucchini und Maroni mit Kardamom **176** / Melanzani-Paradeiser-Röllchen mit Kapern und Schafkäse **177**

178 KARFIOL MIT KNOBLAUCH, ERDÄPFELN UND SENFKÖRNERN

179 KRAUT

Sauerkraut mit Muskateller, saurem Apfel und Speck **179** / Paradeiskraut mit Paradeiser **180** / Rotkraut **181** / Himbeer-Rotkraut **181**

182 GEMÜSE IM BACKPAPIER

Flachkraut mit Korianderkörnern **182** / Sellerie im Ganzen geschmort **182**

184 GEBRATENER CHICORÉE IM SPECK MIT BIRNE UND BLAUSCHIMMELKÄSE

186 RAHMGEMÜSE

Grünes Gurken-Rahmgemüse mit Limette **186** / Rahm-Kohlrabi und seine Blätter mit Erbsen **187**

188 GESCHMORTES GEMÜSE

Fenchel und Feigen „Idee 1998“ mit Zimt und Lorbeer **188** / Im Ganzen geschmorte Bananenschalotten mit Lorbeer und Rosinen **188** / Sellerie im Rohr geschmort **190** / Radicchio im Schmortopf mit Oliven, Sardellen und Bohnenkraut **191**

192 GEMÜSE IM SALZTEIG

Rote Rübe im roten Salzteig geschmort **192** / Kohlrabi gegart im eigenen Saft im Salzteig **194** / Lauch im Kohlen-Salzteig gegart **197** / The black Rock'n'Roll – Im Kohlen-Salzteig geschmorter Kürbis **199**

KNÖDEL

202 KNÖDEL-KLASSIKER I

Brezknödel **202** /
Saurer-Rahm-S-Knödel **202**

204 SEMMELKNÖDEL

Traditionell **204** / In brauner Butter geschwenkt mit Kräutern **205** / Der „Speckknödel“ aus Tirol **205**

209 KASKNÖDEL

Kaspressknödel **209** / Parmesanknödel mit Olivenpesto **209**

210 SEMMELKNÖDEL-VARIANTEN I

Der Frühlingsburner: Bärlauchknödel **210** / Paradeiser-Basilikum-Knödel **210** / Oliven-Zitronen-Knödel **211**

212 SPINATKNÖDEL

Spinat-Topfen-Knödel **212** / Spinatknödel **212** / Grünes Spinatknödelcurry mit Brokkoli, Gurke und Mandeln **215**

216 KNÖDEL-KLASSIKER II

Waldviertler Knödel **216** / Böhmisches Knödel **216**

218 GERÖSTETE KNÖDEL

Geröstete Knödel mit Ei **218** / Mit Ei, grünem Spargel, Erbsen und Basilikum **220** / Mit feinem Pesto **220** / Mit gerösteten Eierschwammerln **221** / Mit Pancetta & Parmesan **221** /

222 ERDÄPFELKNÖDEL

Erdäpfelknödel **222** / Erdäpfelknödel „Speed ONE F1“ **222** / Grammelknödel **223** / Selchfleischknödel mit scharfsaurem Kraut **223**

224 SERVIETTENKNÖDEL „I LIKE“

Variante 1 **224** / Variante 2 **224**

227 SERVIETTENKNÖDEL-VARIANTEN II

Gebacken ohne Serviette aus dem Rohr **227** / Brioche-Serviettenknödel **227** / Brioche-Kakao-Serviettenknödel **227**

228 KNÖDEL-KLASSIKER III

Gebackene Grießknödel **228** / Polentaknödel **228** / Bröselknödel **229** / Markknödel **229**

NÖCKERL & NUDELN

232 EIERNÖCKERL

Grundrezept Variante 1 **232** / Grundrezept Variante 2 **232** / Mit getrockneten Paradeisern und Basilikum **232** / „Green-White“ mit Spargel und Champignons **233** / Mit gerösteten Eierschwammerln und Schnittlauch **234** / Mit Speck, Parmesan und frischer Petersilie **234**

236 NÖCKERL

Butternockerl **236** / Topfennockerl **236** / Ricottanockerl **236**

239 NUDELTEIG SELBST GEMACHT

240 LASAGNE

Kraut-Lasagne mit gebratener und gebackener Blunzn und Apfel **240** / Erbsen-Lasagne mit Minze und roh mariniertem Lemon-Saibling **242** / Lasagne vom Roastbeef mit geschmorten Süßkartoffeln und Paprikapesto **243**

244 WIRTSCHAUSKLASSIKER

Käsespätzle **244** / Schupfnudeln **244**

248 FLECKERL

Die traditionellen Krautfleckerl **248** / Grenadiermarsch mit Paprika und Speck **249** / Topfen-Nudeln mit Speck und Salbei **249** / Gratinierte Schinken-fleckerl mit Parmesan **250**

FISCH & CO

254 ZANDER

Zander in der Mohnkruste mit Roten Rüben & Kren **254** / Zander gebraten mit Chicorée im Speck, gebratenen Birnen und Parmesan-Baguette **257**

259 BACHFORELLE

Gedämpfte Bachforelle mit gebratenem Pfirsich und Senf **259** / Bachforelle im Erdäpfelsaft mit Majoran **260**

265 SAIBLING

Saibling mit gebratener Wassermelone und Erbsen **265** / Saibling mit gebratener Gurke und Honigmelone **266**

268 „FISH AND CHIPS“-LACHS-FORELLE MARINIERT MIT POMMES FRITES UND MAYONNAISE-SALAT

271 KARPEN GEBRATEN „SERBISCH“ MIT GESCHMORTEM PAPRIKA UND KNOBLAUCH

272 MIESMUSCHELN

Miesmuschel-Buzara mit Paradeisern und Dill **272** / Miesmuschel-Buzara mit Fenchel, Zwiebel und Knusper-Brot **275**

HENDL

278 GRILLMARINADE UND GEWÜRZSALZ

Grillmarinade für Hendlfleisch **278** / Gewürzsalz für gegrilltes Hendlfleisch **278**

279 HENDL GESCHMORT

Reisfleisch mit Hendl „Tandoori“, Paprika und Limette **279** / Geschmortes Paprikahendl **280** / Knoblauch-Hendl geschmort mit Paradeisern **283** / Rotwein-Hendl mit Speck, Champignons, Melanzani und Polenta **284** / Hendl im Riesling geschmort mit Weintrauben und Parmesan-Brot **286**

288 BRATHENDL

Brathendl im Reindl mit geschmortem Knoblauch und Zwiebel **288** / Hagebutten-Hibiskushendl **290** / Curry-Brathendl **291**

292 GRILLHENDL GEFÜLLT

Mit traditioneller Semmelfülle **292** / Mit Speck und Zwiebel **293** / Mit Blunzn und Apfel **293** / Mit Steinpilzen und Petersilie **294**

296 GEGRILLTES HENDLFLEISCH MIT ORANGENMARINADE, GEGRILTEM LAUCH UND JUNGZWIEBELN

298 IN JOGHURT MARINIERTES HENDL-BRUST MIT GEBRATENER AVOCADO UND PETERSILIEN-PESTO

300 BACKHENDL

Traditionelles Backhendl mit Erdäpfel-Gurkensalat **300** / Teig-Variationen fürs Backhendl **300** / Kurkuma-Limetenteig **301** / Tomaten-Kokosteig **301** / Paprika-Knoblauchteig **301** / Basilikum-Hoiundersteig **301**

302 GEBACKENE HENDLLEBER MIT APFEL-LAVENDEL-KOMPOTT

REIS & CO

306 GEMÜSE-REIS-BEILAGEN

Erbsen-Minz-Reis **306** / Zucchini-Salbei-Reis mit gerösteten Pinienkernen **306**

308 RISOTTO

Grundrezept **308** / Mit gebratenen Paradeisern, mariniertem Rucola und Bergkäse **308** / Mit Gammeln, Jungzwiebeln

und Knoblauch **309** / Blunzn-Risotto mit Bananen, Limette, Chili und Basilikum **309** / Rotweinsrisotto mit Heidelbeeren und Blauschimmelkäse **310** / Risotto mit Petersilie und gebratenen Champignons **312** / Risotto mit Spinat und Schafkäse **312** / Kürbisrisotto mit Kürbiskernen und Kernöl **313**

314 POLENTA

Cremige Polenta mit Steinpilzen **314** / Paradeiser-Polenta mit Paradeisern und Taleggio **317**

SCHWEIN

321 GRILLMARINADE & GEWÜRZSALZ
Marinade „Princess My Thai“ **321** / „After show“-Gewürz **321**

322 SCHWEINSKOTELETT
Mariniertes Schweinskotelett **322**

324 MARINIERTER RIPPERL
Gegrillte Ripperl **324** / Paprika-Apfel-Marinade **324** / Weißbier-Senf-Marinade **324** / Curry-Marinade „sweet-sour“ **325** / Johannisbeer-Portwein-Marinade **325** / Marinade „Madame Butterfly“ **325**

328 SCHWEINSBRATEN
Der perfekte Schweinsbraten **328** / Schweinsbraten mariniert wie aus einem fernen Land **330**

332 FASCHIERTER BRATEN
Faschierter Braten mit Karotten & Ei gefüllt **332** / „Reisteig-Schnecke im Orient“ mit fernen Aromen **334**

336 FASCHIERTE LAIBCHEN
Faschierte Laibchen gebraten mit Röstzwiebeln **336** / Faschierte Laibchen gebacken mit Rahmgurkensalat **337**

338 FLEISCHBÄLLCHEN
Fleischbällchen mit Koriander-Zwerg-orangen-Chutney **338** / Fleischbällchen mit gebratener Paradeiseraube, Kapern, Zitrone und Basilikum **339** / Fleischbällchen mit Mango-Paprika-Chutney **340** / Fleischbällchen mit Basilikumpesto und Parmesan **341** / Gedämpfte Fleischbällchen mit Joghurt, Kardamom, Chili & Nüssen **342**

345 GEFÜLLTE PAPRIKA MIT PARADEISERSAUCE UND BASILIKUM

346 REISFLEISCH

347 SCHWEINEFILET
Schweinefilet mit Paradeiser-Polenta und Schafgarbensalat **347** / Schweinefilet mit Dörrzwetschken gefüllt und gebratener Zucchini und Melanzani **350** / Schweinefilet im Blätterteig mit Eierschwammerln und Grammeln **353**

356 SZEGEDINER KRAUTFLEISCH MIT SCHWEINSBACKERL & CHORIZO

359 STEIRISCHES WURZELFLEISCH IM LORBEERFOND, WURZELGEMÜSE & KREN

RIND

362 GRILLMARINADE & GEWÜRZSALZ
Rindfleisch-Marinade für Gegrilltes **362** / Rotwein-Lavendel-Salz mit Honig **362**

365 STEAK-VARIATIONEN
Mariniertes Hülftsteak **365** / Hochrippensteak mit Zitronen-Kräuter-Butter gratiniert und Kräuter-Baguette **366** / Rinderfiletsteak in Schokoladen-Chili-Sauce mit Pommes frites **369**

370 WIENER SCHNITZEL

373 ZWIEBELROSTBRATEN MIT ROTEN ZWIEBELN UND RADIESCHEN-CHUTNEY
Zwiebelrostbraten **373** / Radieschen-Chutney **373**

374 GULASCH
Rindsgulasch mit Breznknödel **374** / Kalbsrahmgulasch **377**

378 GERÖSTETE KALBSLEBER MIT ZWIEBELN, SPECK UND APFEL

381 RINDERFILET IM ROTWEIN POCHIERT

382 WIENER KLASSIKER
Wiener Backfleisch **382** / Kalbsbutter-schnitzel **382** / Tafelspitz **383**

386 RINDSROULADE
Grundrezept **386** / Rindsrouladen-Sauce **386** / Karotten-Gurkerl-Füllung **387** / Hokkaidokürbis-Chili-

Füllung **387** / Speck-Pastinaken-Füllung **387** / Garnelen-Maiskolben-Füllung „Surf and Turf“ **387**

388 KALBSSCHULTER IN ORANGE MARINIERT MIT ERBSENPUREE, BROKKOLI UND MANDELN

390 BEIRIED „ROSA“ IN DER SALZ-KRUSTE GEGART

392 GESCHMORTES
Rindripperl geschmort mit fernen Aromen **392** / Geschmorte Rindswangerl mit Selleriepüree und Nüssen **395**

ERDÄPFEL

399 ERDÄPFEL IM ROHR

Erdäpfel mit Minze **399** / Erdäpfel mit Bärlauch **399** / Speck-Erdäpfel mit Majoran **399** / Mit Basilikum-Pesto **400** / Mit Rahm, Spinat und Knoblauch **400** / Mit grobem Topfen und Salbei **401** / Braterdäpfel mit Chili **401** / Erdäpfel mit Rosmarin **402**

403 ERDÄPFELGRATINS

Traditionelles Erdäpfelgratin **403** / Erdäpfel- Kohlsprossen-Gratin **403**

404 ERDÄPFEL-LAUCH-SCHMARRN

404 ERDÄPFEL-PÜREE

Das klassische Erdäpfelpüree **404** / Erdäpfelpüree mit Kürbiskernöl **405** / Erdäpfel-Liebstöckel-Püree **405**

406 ERDÄPFELGULASCH MIT GEBRATENEM PAPRIKA UND DÜRRE

406 BEILAGEN-KLASSIKER

Rahmerdäpfel **408** / Erdäpfel sauer eingebrannt mit Gurkerl **408** / Erdäpfelpuffer **409** / Erdäpfel-Kroketten **409**

SÜSSES

414 MARMORGUGELHUPFSCHMARRN

416 EIERLIKÖRSCHMARRN MIT SCHOKO-KAFFEEBOHNEN

418 MOHNSCHMARRN MIT ZWETSCHKENRÖSTER

Mohnschmarrn **418** / Zwetschenröster **418**

420 GEEISTER DÄNISCHER BUTTERKEKS-SCHMARRN

422 ROTWEINSCHMARRN MIT KAREMELLISIERTEN „WHITE“-WEINTRAUBEN

Rotweinschmarrn **422** / Karamellierte Weintrauben **422**

424 DER KAISERSCHMARRN MIT APFELMUS

Kaiserschmarrn **424** / Apfelmus **424**

427 FLÜSSIGER SCHOKOLADE-KUCHEN-SCHMARRN MIT PREISELBEEREN

428 TOPFENSCHMARRN MIT MINZ-ZUCKER UND HEIDELBEEREN

Topfenschmarrn **428** / Minz-Zucker **428**

431 GRIESSKOCH-SCHMARRN MIT HOLLERKOCH UND INGWERSIRUP

Grießkochschmarrn **431** / Ingwersirup **431** / Hollerkoch **431**

433 KIPFERL-SCHMARRN MIT LEMON CURD UND QUITTENKOMPOTT

Kipferl-Schmarrn **433** / Lemon Curd **433** / Quittenkompott **433**

ANHANG

434 GLOSSAR ÖSTERREICHISCH-DEUTSCH

435 REGISTER

439 DANKE