

INHALT

VORSPEISEN

16 SALAT-VARIATIONEN MIT PEP

Versteckter Salat mit roh mariniertem Kohlrabi, Kapern und Zwieback 16 // Gebratene Honig-Chorizo mit Käferbohnensalat 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 // Zuckermelonenosalat mit Sesamöl, schwarzem und weißem Sesam und Prosciutto 25 // Nudelsalat „rot“ mit Erbsen, Minze und Buttermilchdressing 26

28 THYMIAN-FLÄDEN 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

Schnittlauchsauce 32 // Kernölmayonnaise 32 // Sauce Rouille 32 // Cocktailsauce 33 // Powidl-Senf süßsauer 33 // Aioli 33 // Apfelfraken 33

34 TATAR

Beef Tatar klassisch nach Bernie Rieder 34 // Melanzani-Tatar mit getrockneten Paradeisern und Parmesan-mousse 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 geräucherter 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-Zitronegraspüree 55 //
Erbsenpüree 55

56 DIM SUM

Schweinsbraten-Dim-Sum mit Muskatelerkraut 56 // Krautfleckerl-Dim-Sum mit eingelegten Flusskrebsen und Sweet-Chili-Mayo 57 // Regenbogenforellen-Dim-Sum mit Rahmgurken, Zitrone 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 EIERSPEISEN

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“ MITRIESLINGTRAUBEN

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“ geschnörter Spargel mit Karotten & Pinienkernen 130 // Geschnörter 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, Schinkenchips und Mozzarella 137 // Grüner Spargel mit Karfiol, weißer Bohnen und Thymian 138 // Grüner Spargel und Brokkoli mit Zitronengras, Erbsen und grünen Mandelbröseinen 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 Käfern 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, Grammeln, 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 // Dillfisolen 166 // Dillfisolen mit Oliven 167 // Dillfisolen mit gebratenen Eierschwammerln 167 // Weiße Bohnen mit Basilikumpesto, getrockneten Paradeisern und Speck 169

170 LINSEN

Specklinsen 170 // Curry-Linsen Bernie – Burn 171 // Linsenpörkelt 171

172 EIERSCHWAMMERLGULASCH

175 KÜRBIS, ZUCCHINI & MELANZANI

Kürbis-Paprikagemüse 175 // Gefüllte Melanzani mit Kreuzkümmel-Chili-Paste und Erdnusssoße 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 geschnittene 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 Salzteil geschmort 192 // Kohlrabi gegart im eigenen Saft im Salzteil 194 // Lauch im Kohlen-Salzteil gegart 197 // The black Rock'n'Roll – Im Kohlen-Salzteil geschmorter Kürbis 199

KNÖDEL

202 KNÖDEL-KLASSIKER I

Breznknödel 202 // Saurer-Rahm-S-Knödel 202

204 SEMMELKNÖDEL

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

209 KASKNÖDEL

Kaspresknödel 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 // Grammelmknödel 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

NOCKERL & NUDELN

232 EIERNOCKERL

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 NOCKERL

Butternockerl 236 // Topfennockerl 236 // Ricottanockerl 236

239 NUDELTEIG SELBST GEMACHT

240 LASAGNE

Kraut-Lasagne mit gebratener und gebakener 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 Schinkenfleckerl 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“-LACHSFORELLE MARINIERT MIT POMMES FRITES UND MAYONNAISE-SALAT**271 KARPFEN 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 Paprika-hendl 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, GEGRILLTEM LAUCH UND JUNGZWIEBELN**298 IN JOGHURT MARINIERTE HENDLBRUST MIT GEBRATENER AVOCADO UND PETERSILIE-PESTO****300 BACKHENDL**

Traditionelles Backhendl mit Erdäpfel-Gurkensalat 300 // Teig-Variationen fürs Backhendl 300 // Kurkuma-Limetenteig 301 // Tomaten-Kokosteig 301 // Paprika-Knoblauchteig 301 // Basilikum-Hoiunderteig 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 Grammeln, Jungzwiebeln

und Knoblauch 309 // Blunzn-Risotto mit Bananen, Limette, Chili und Basilikum 309 // Rotweinrisotto 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 MARINIERTE 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-Zwergorangen-Chutney 338 // Fleischbällchen mit gebratener Paradeisersauce, 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 Hüftsteak 365 // Hochrippenstein 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**

Wiener Backfleisch 382 // Kalbsbutterschnitzerl 382 // Tafelspitz 383

382 WIENER KLASSIKER

Grundrezept 388 // 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 SALZKRUSTE GEGART****392 GESCHMORTES**

Rindsriperl geschmort mit fernen Aromen 392 // Geschmortete Rindswangerl mit Selleriepuree 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

406 ERDÄPFELGULASCH MIT GEBRATENEM PAPRIKA UND DÜRRE

408 BEILAGEN-KLASSIKER

Rahmedäpfel 408 // Erdäpfel sauer eingekocht mit Gurkerl 408 // Erdäpfelpuffer 409 // Erdäpfel-Kroketten 409

404 ERDÄPFEL-LAUCH-SCHMARRN

404 ERDÄPFEL-PÜREE

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

SÜSSES

414 MARMORGUGELHUPFSCHMARRN

422 ROTWEINSCHMARRN

428 TOPFENSCHMARRN MIT MINZ-ZUCKER UND HEIDELBEEREN

416 EIERLIKÖRSCHMARRN MIT SCHOKO-KAFFEEBOHNEN

Mit Karamellisierten „WHITE“-Weintrauben
Rotweinschmarrn 422 // Karamellisierte Weintrauben 422

Topfenschmarrn 428 // Minz-Zucker 428

418 MOHNSCHMARRN MIT ZWETSCHKENRÖSTER

424 DER KAISERSCHMARRN MIT APFELMUS

431 GRIESSKOH-SCHMARRN MIT HOLLERKOH UND INGWERSIRUP

Mohnschmarrn 418 // Zwetschkenröster 418

Grießkochschmarrn 431 // Ingwersirup 431 // Hollerkoch 431

420 GEEISTER DÄNISCHER BUTTERKEKS-SCHMARRN

427 FLÜSSIGER SCHOKOLADE-KUCHEN-SCHMARRN MIT PREISELBEEREN

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