

Inhaltsverzeichnis



7	Vorwort	59	Erdäpfelknödel
EINLEITUNG		60	Erdäpfelpuffer mit Häuptelsalat und Löwenzahn in Speck-Mohnöldressing
8	Autoren	61	Erdäpfelsterz
10	Grenzenlos schön	62	Erdäpfelsuppe
26	Brot und Striezel	64	Erdäpfel-Heidelbeertascherln in Nussbröseln mit Kriecherkompott
TRADITIONELLE GERICHTE		66	Gebratene Erdäpfel-Laibchen mit Krautsalat und Eintauch
28	Abbrannsterz	68	Süße Erdäpfelkrapfen
30	Apfelknödel	70	Waldviertler Wurstsuppe
31	Brotsuppe	DER WALDVIERTLER GRAUMOHN	
32	Eingebrannte Fisolen	78	Mohn-Käse-Gebäck
33	„Feuerflecken“	79	Mohnsterz
34	Grammelknödel	80	Mohn-Marillen-Ravioli
36	Grammelstrudel	82	Mohn-Biskuitroulade mit Hollerbeeren
38	Haussulz	84	Mohngolatschen
39	Hollerkoch	85	Mohn-Punschkrapferl
40	Kasnudeln mit Apfelsuppe	86	„Patschnudeln“
42	Mehlsuppe	88	Mohntascherln mit Hagebuttenauce und Zwetsckenröster
43	Gebackene Mohnnudeln	90	Mohntorte
44	Rebalsterz	92	Mohntaler
45	Saftiges Fledermauserl	93	Mohnschnitte
46	Saumaisen	94	Mohnzelten
48	Schmerstrudel	96	Powidlknöderl mit Mohn und Rumeis
49	„Schobnblattln“	97	Schmerstangerl
50	Schwammerlsterz	98	Buchteln mit Powidl und Vanillesauce
51	Zwetschkensuppe	DER WALDVIERTLER KARPFEN	
DIE WALDVIERTLER ERDÄPFEL		104	Cordon bleu vom Karpfen
54	Eingebrannte Erdäpfel	106	Forelle in Kräuterkruste
55	Erdäpfelbuchteln mit Schwammerlsauce	108	Gebratene Forelle auf Kürbis-Polenta-sterz mit Liebstöckel
56	Erdäpfel gefüllt nach Waldviertler Art		
58	Erdäpfelgröstl mit Krebsschwanzl, Lauch und Kohlrabi		

- 109** Filet von der Schleie in Schwarzbrotpanade
- 110** Hechtroulade in Dillsauce, Brennnessl-Spinat und Topfen-Käse-Tascherln
- 112** Mit Knoblauch und Speck gespickter Karpfen mit jungem Kraut
- 114** Pochierter Karpfen auf sauren Rüben und Roseval-Erdäpfeln
- 115** Weihnachtskarpfen
- 116** Wels in Speckmantel auf Krebs-Bärlauchgröstl
- DREI FEINE MENÜS VON RUPERT SCHNAIT**
- 120** Graupensuppe mit Forellenfilets
- 121** Gebratene Kalbsschulter mit Schmorgemüse und gestampften Majoran-Erdäpfeln
- 122** Mohnschnecke auf Powidlsauce und Topfennockerln
- 124** Marinierte Lachsforellenroulade mit Karfiolmousse
- 126** Kraftsuppe mit Steinpilzknödeln
- 127** Kalbsfilet mit glasiertem jungem Kukuruz und Pastinakenpüree
- 128** Rehmedaillons auf Rahmkohl mit Dinkel-Schupfnudeln
- 130** Gebratener Mohnkäse auf Nussbrot mit Apfelkonfit und Holunder-Trauben
- 132** Walderdbeerenmousse mit Zartbitterschokoladenblättern
- 134** Gebratener Feldhase im Speckmantel
- 136** Wildschweinsgulasch
- 137** Gebratenes Hirschkotelett mit Erdäpfel-Graumohnroulade
- 140** Birnenpalatschinke in der Nuss-Krokantkruste

BIERBRAUEN IM WALDVIERTEL

- 146** Mit Pils und Honig marinierte Hühnerbrust auf Blattsalat und Hopfensprossen
- 148** In Zwickelbier pochierter Saibling auf Fenchelkraut
- 150** Lammstelze im Kuenringer-Biersaftl

DIE KÜCHE BÖHMENS

- 154** Knoblauchsuppe
- 155** Sauerkrautsuppe
- 156** Saure Linsen
- 157** Znaimer Gulasch
- 158** Znaimer Rindsbraten mit Semmelknödeln
- 162** Karpfen auf Budweiser Art mit Erdäpfeln
- 164** Tschechische Knödel
- 165** Böhmisches Rahmdalken
- 166** Rumküchlein

168 WALDVIERTEL – WEIN – KAMPTAL

174 WALDVIERTEL ALS BIO-REGION