

# Inhalt

## 9 UNSERE WINTERKÜCHE

## 11 HINWEISE ZU DEN REZEPTEN

## 13 UNTERIRDISCHE SCHÄTZE: RÜBEN & WURZELGEMÜSE

## 14 WARENKUNDE

19 Waldorfsalat mit Pastinaken und Schafjoghurt

21 Topinamburschaumsuppe mit Molzbier und Chips

22 Geschmorte Urkarotten mit Haselnusssschaum

25 Im Bratlöffel geschmorter Sellerie mit Senfsalat

26 Rote Rüben im Salzteig mit Linsensprossen

29 Confierte Kerbelrüben mit gedämpftem Wels und Pilzschaum

30 Salat von geschmorten Petersilienwurzeln und Orangen mit Kalbsmark

## 33 OBERIRDISCHE SCHÖNHEITEN: KOHL & KRAUT

## 34 WARENKUNDE

39 Rotkrautsalat mit Orangen

39 Chinakohlsalat mit Buchweizen

40 Weinkraut/Rieslingkraut

41 Sauerkraut

41 Süßes Kraut

42 Stöcklkraut

42 Eingemachter Kohl/Wirsing

43 Wintersalate-Pesto

45 Geschmorter Amur mit gebackenem Chinakohl

46 Geröstete Kohlsprossen mit Ingwer, Glasnudeln und Erdnüssen

48 Flammkuchen mit Sauerkraut und Sardellen

51 Krautsuppe mit Ingwer und Räucherforelle

## 53 GESOTTEN & GESCHMORT: WIENER RINDFLEISCHKÜCHE

## 54 WARENKUNDE | TEILSTÜCKE

60 Milzschnitten

60 Backerbsen

61 Frittaten

61 Kalbsleberknödel

62 Grießnockerl

63 Markknödel

63 Schinkenschöberl

64 Lungenstrudel

66 Geräucherte Rote-Rüben-Suppe

68 Rindssuppe & Gekochtes Rindfleisch

70 Kalte Schnittlauchsauce

70 Warme Schnittlauchsauce

70 Erdäpfelschmarren

71 Apfelnkren

71 Semmelkren mit Safran

72 Eingemachter Kohlrabi

72 Cremespinat

73 Spätzle

73 Erdäpfelpüree

75 Thailändischer Rindfleischsalat

75 Saurer Rindfleischsalat

76 Modernes Wiener Backfleisch mit Grapefruit-Endivien-Salat

77 Kavalierspitz mit Semmelkren überbacken

78 Klassisches Rindsgulasch

80 Rinderjus

81 Glasierte Rinderwade

84 Rindsrouladen, in Rotwein geschmort

85 Geschmortes Schulterscherzel mit Gemüserahmsauce

86 Zitronen-Rahmherz

## 89 SAUTANZ: SCHWEIN VON DER BACKE BIS ZUR WURST

## 90 WARENKUNDE | TEILSTÜCKE

95 Klassischer Schweinsbraten

95 Gefülltes Schweinsbrüstl

96 Semmelknödel

98 Wurzfleisch mit Kümmel-erdäpfeln

101 Bohneneintopf mit gesurtem Schwein

102 Schweinsbackerlsulz mit Endiviensalat und Eier-Vinaigrette

105 Leberpastete

107 Bratl-Grammelaufstrich

107 Grammelaufstrich

108 Grammeln auslassen & Schmalz selber machen

108 Aufgeschlagenes Schmalz

110 Grammelknödel & Selchfleischknödel

113 Szegediner Krautfleisch

113 Pikantes Reisfleisch mit Bergkäse

115 Champignonrahmschnitzel mit Erbsenreis

116 Gebackene Schweinsschnitzel mit Erdäpfelsalat

118 Schweinsbratwürste

**121 AUS DEM MEER:  
HERINGSSCHMAUS &  
NOCH VIEL MEHR**

**122 WARENKUNDE**

**127** Heringssalat mit Birnen, Bohnen und Kren

**127** Heringssulz mit roten Rüben und Sellerie

**128** Gebeizter Lachs

**130** Austern mit Gin Tonic und Rettich

**130** Überbackene Austern mit Kräuterkruste

**133** Fischfond

**134** Bouillabaisse mit Safran und Erdäpfeln

**137** Scharfe Miesmuscheln mit Kokosmilch

**137** Muscheln „en papillote“ mit Chorizobutter

**138** Wolfsbarsch mit Sardellen und Kichererbsegemüse

**141** Kabeljau im Bierbackteig mit Süßkartoffelchips

**143** Süß-sauer mariniert Seeteufel

**145 FLOTT, ELEGANT  
& VEGETARISCH:  
FESTTAGSMENÜS**

**147 FLOTTES MENÜ**

**149** Knusprige Erdäpfel mit Sauerrahm und Saiblingskaviar

**151** Entenbrust mit Orange, Ras el-Hanout und Grießknöderln

**153** Nougatparfait mit Gewürzmandarinen

**155 ELEGANTES MENÜ**

**157** Gänselebertörtchen mit Süßweingelee

**159** Rinderfilet im Topfenblätterteig mit Linsengemüse

**163** Lebkuchenmousse

**165 VEGETARISCHES MENÜ**

**167** Kastanien-Gnocchi mit Kohlsprossen und Granatapfel

**169** Kohlrouladen mit Gemüsecouscous und Krensauce

**173** Schokoladenschnitte

**175 WINTERSONNE  
VOM BAUM:  
ZITRUSFRÜCHTE &  
EXOTEN**

**176 WARENKUNDE**

**181** Kandierte Zitrusschalen

**182** Zitronentarte

**184** Gewürzmandarinen

**187** Gefüllte Passionsfrüchte

**187** Kalter Milchreis mit Mango und Pitahaya

**188** Geschmorte Ananas mit Ziegenjoghurtgranité

**191** Bananenschnitte

**193 SÜSSER GERMTEIG:  
STRIEZEL, KRAPFEN,  
BUCHTELN & CO.**

**194 WARENKUNDE**

**199** Gebackene Mäuse

**200** Buchteln mit Vanillesauce

**203** Mohnfülle

**203** Nussfülle

**203** Faschingskrapfen

**206** Mohndalken

**207** Brioche

**209** Striezel

**212** Nusspotize

**213** Mohnzopf

**215** Germknödel

**217 HEISSER ADVENT:  
KEKSE, KLETZENBROT  
& KRAMPERL**

**218 WARENKUNDE**

**221** Kletzenbrot

**224** Linzer Augen

**224** Anisbögerl

**225** Vanillekipferl

**225** Schoko-Kokos-Stangerl

**226** Kokoskuppeln

**226** Schnelle Schokotrüffel

**227** Steira-Wirt-Kekse

**228** Lebkuchen

**230** Krampusackerl 2.0

**232 GRUNDREZEPTE**

Gemüsefond

Hühnerfond

Mayonnaise

**234 REZEPTREGISTER**

**235 ZUTATENREGISTER**

**242 REGISTER NACH  
SPEISENART**

**244 ÖSTERREICHISCHES  
KÜCHENDEUTSCH**

**246 LITERATUR, DANK**

**247 TEAM**

**248 IMPRESSUM**