

# 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 Malzbier und Chips
- 22** Geschmorte Urkarotten mit Haselnussschaum
- 25** Im Bratfett 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** Apfelkren
- 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 Schulterschmelz 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** Wurzelfleisch 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** Grammelnknödel & Selchfleischknödel
- 113** Szegediner Krautfleisch
- 113** Pikantes Reisleb 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 Kichererbsengemüse
- 141** Kabeljau im Bierbackteig mit Süßkartoffelchips
- 143** Süß-sauer marinierter Seeteufel

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

**147 FLOTTE MENÜ**

- 149** Knusprige Erdäpfel mit Sauerrahm und Saiblingskaviar
- 151** Entenbrust mit Orange, Ras el-Hanout und Grießknödeln
- 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 Gemüse Couscous und Krensauc
- 173** Schokoladenschnitte

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

**176 WARENKUNDE**

- 181** Kandierte Zitruschalen
- 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** Krampussackerl 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**