

INHALTSVERZEICHNIS

Begriffserklärungen		Montafoner Gerstensuppe	27	Cordon bleu	
österreichisch - deutsch	6	Kapuziner Rahmsuppe		mit Kartoffelwürfeln	51
Abkürzungen	6	mit geröstetem Weißbrot	28	Gebackene Leber	
Vorwort	7	Flecksuppe	29	mit Vogelsalat	52
		Knoblauchcremesuppe		Gebackener Emmentaler	53
		mit gerösteten Schwarzbrot-		Backhendl	
		schnitten	30	(mit oder ohne Haut)	54
SUPPEN	8	Gulaschsuppe	31	Sonntagshendl	
Grundrezepte: Klare Suppen	8			aus der Bratenform	56
Klare Gemüsesuppe	8			„Aufg’setzte Henn“	
Klare Knochensuppe	9	HAUPTSPEISEN	32	(Gefülltes Huhn auf	
Klare Rindsuppe aus		Teilstückkunde: Rindfleisch		Kartoffeln und Äpfeln)	57
Siedefleisch	10	zum Sieden & Kochen	32	Paprikahuhn	58
Klare Suppe mit Brandteig-		Tafelspitz mit Semmelkren		Selchkarree mit steirischem	
krapferln (Profiteroles)	11	und Röstkartoffeln	33	„Erdäpfelsterz“	60
Leberknödelsuppe	11	Girardi-Rostbraten	34	Bauernschmaus mit Semmel-	
Leberreis	12	Zwiebelrostbraten		knödel und Bratkartoffeln	61
Markknöderln	12	mit Schupfnudeln	35	Glasierter Schweinsbraten	62
Frittaten (in Streifen		Vanillerostbraten	36	Gefüllte, gebackene	
geschnittene Pfannkuchen)	13	Esterházy-Rindschnitzel		Kartoffeln	62
Milzschnitten	13	mit Gemüsepurée	37	Gebeizte Wildkeule	64
Altwiener Suppentopf mit		Rindlungenbraten aus		Mostbratln in der Rein	
selbst gemachten Nudeln	14	dem Ofen mit Kräuterfülle und		mit Stöcklkraut	65
Omas Suppenstrudel	16	Kastanienpurée	38	Dampfnudeln mit Apfel-	
Grießnockerln in		Gespickte Rindsschulter	40	Blutwurst-Fülle	66
klarer Gemüsesuppe	18	Rindsrouladen mit		Faschierter Braten	
„Kaspressknödel“		Röstkartoffeln	41	(„Falscher Hase“)	67
in der Rindsuppe	19	Rindsgulasch	42	Tiroler Gröstl mit Steinpilzen	68
Sauerrahmsuppe		Ochsenschlepp		Speckknödel mit Eierschwam-	
mit Käseschnitten	20	auf böhmische Art	44	merln in Rahmsauce	69
Lungenstrudel		Fiakergulasch	45	Gefüllte Paprika	
in der Rindsuppe	21	Steirisches Wurzelfleisch	46	nach Wiener Art	70
Eierschwammerl-		Hirschragout mit Eier-		Beuschel	72
Kartoffelsuppe	22	schwammerln und Spätzle	47	Wirsing- oder Krautrouladen	
Tiroler Speckknödel				mit Speck	73
als Suppeneinlage	23	„Eingebrösel“ und		„Blunzngröstl“	
Gebrannte Grießsuppe	24	„... in Schmalz schön gelb		(Geröstete Blutwurst)	74
Steirische Schwammerlsuppe		gebachen ...“	48	Grenadiermarsch	75
mit Heidensterz		Wiener Schnitzel	49	Linseneintopf	76
(Buchweizensterz)	25	Panierte Steinpilze mit		„Erdäpfel-Nidei“ (Kartoffel-	
Einbrennsuppe mit Ei	26	Petersilienkartoffeln	50	Nudeln mit Sauerkraut)	77

INHALTSVERZEICHNIS

„Hascheeknödel“ (Knödel mit faschierem Fleisch)	78	Rote-Rüben-Salat	92	Spritzstrauben	120
Kärntner Kasnudeln	79	Fisolensalat	93	Marillen-Streuselkuchen	121
Schupfnudeln	80	„Warmer“ Krautsalat	93	Nuss-Mohn-Potitze	122
Pikanter Käseschmarren mit Speck	81	Saure Wurst	93	„Hollerstrauben“ (Frittierte Holunderblüten)	123
Käsespätzle	82	Schweinskopfsulz mit Gemüse	94	Marmorgugelhupf	124
Klosterneuburger Knödel	84	Steirischer Rindfleischsalat mit Eierschwammerln	95	Rehrücken	125
„Forelle Müllerin“ (Gebratene Forelle mit Petersilenskartoffeln)	85	Sterz macht stark!	96	Sachertorte nach einem original Wiener Rezept	126
„Forelle blau“ (Gedämpfte Forelle im Gemüsebett)	86	„Häfensterz“	96	„Had'ntorte“ (Torte aus Buchweizenmehl)	127
Karpfen im Ganzen in Pilzsauce	87	Polentasterz	97	Linzer Torte	128
		Kärntner „Erdäpfelsterz“	98	Malakoff-Torte auf fruchtige Art	129
		Vorarlberger Hafaloab	99		
BEILAGEN, SALATE & KLEINE GERICHTE	88	SÜSSSPEISEN	100	TRADITIONELLE SPEISEN	
Typische Beilagen zu Braten oder Saucenfleisch	88	Germknödel mit Powidlfülle und Mohn	100	IM JAHRESLAUF	130
Kartoffelkroketten	88	„G'angene Nudeln“ (Gedämpfter Germteig mit Mohn und Honigschmalz)	102	Germstrauben	130
Kartoffelknödel	89	Buchteln	103	Bauernkrapfen	131
Serviettenknödel/ Semmelknödel	89	Zwetschkenknödel	104	Osterpinzen	132
		Topfenknödel mit Weinschaum	105	Klassisches Osterbrot	133
Typische Beilagen zu gekochtem Rindfleisch	90	Kaiserschmarren	106	Osterschinken im Brotteigmantel	134
Kartoffel- und Karottenwürfel in Rindsuppe gegart	90	„Scheiterhaufen“ (Weißbrotauflauf mit Äpfeln)	107	Kärntner Reindling	135
Cremespinat	90	Salzburger Nocken	108	„Pinzgauer Senninhupfa“	136
Gurkensauce	90	Powidltascherln	110	Wildschönauer Brodakrapfen mit Graukas	137
Apfelkren	91	Mohnnudeln	111	Allerheiligenstriezel & Wiener Knopf	138
Schnittlauchsauce	91	Topfenpalatschinken	112	Gebratene Gans mit Kastanienfülle	140
Röstkartoffeln	91	Palatschinken mit Preiselbeersauce	113	Christstollen	142
Semmelkren	91	Bratäpfel	114	Gefülltes Kletzenbrot	143
		Brandteigkrapfen (Profiteroles, Windbeutel)	115		
Die Klassiker unter den Salaten	92	Wiener Apfelstrudel	116		
Kartoffelsalat	92	Rahmstrudel mit Guss	118		
Vogel Salat mit Kartoffeln	92	Topfenstrudel mit Marillen	119		