

## Inhaltsverzeichnis

<b>Vorwort</b>	<b>3</b>
<b>Ausdrücke und Abkürzungen</b>	<b>5</b>
<b>Brot und Gebäck aus eigenem Ofen</b>	<b>9</b>
Allgemeines	10
Glomser Brot (Sauerteigbrot) in fünf Tagen zum fertigen Brot	12
Sauerteigbrot mit Anstellgut = Ural	14
Erdpfelbrot mit Anstellgut = Ural	15
Zwettler Bauernbrot	16
Winzerbrot	17
Ulrichschläger Brot	18
Karottenbrot	19
Bauernbrot mit Haselnüssen	20
Sonnenblumenkernbrot	21
Zwiebel-Knoblauch-Brot	22
Glutenfreies Brot	23
Glutenfreies Brot mit laktosefreiem Topfen	24
Waldviertler Bauernbrot	25
Waidhofner Kürbisbrot	26
Maroni-Erdnussbrot	27
Weinvierterl Hauerbrot	28
Mischbrot mit Dinkel	29
Leonie-Brot	30
Mischbrot mit Buchweizen	31
Wandel-Brot	32
Bärlauchbrot	33
Fastenbrezen	34
Semmelteig	35
Weizengebäck mit Vollkornmehl	36
<b>Aufstriche</b>	<b>37</b>
Erdäpfelaufstrich	38
Erdäpfelkas	38
Österkronaufstrich	39
Topfenaufstrich nach Liptauer Art	39
Kürbiskernaufstrich	39
Zucchiniaufstrich	40
Puten Snack	40
Putenaufstrich	41
<b>Suppen</b>	<b>43</b>
Rindsuppe	44
Kürbispüreesuppe	45
Kürbispüreesuppe mit Geselchtem	45
Waldviertler Fastensuppe	46
Stoßsuppe	46
Silvestersuppe	47
Zellersuppe	47
Waldviertler „Bouillabaisse“	48
Sauerkrautsuppe	49
Borschtsch (= russische Nationalsuppe)	50

<b>Saucen und Aufgussmittel</b>	<b>51</b>
Paradeissauce	52
Dillsauce	52
Milchkren	53
Champignon- oder Steinpilzsauce	53
Pilzragoût	54
Kürbispüree	54
Kalbs- oder Schweinsjus	55
Wildjus	56
Putenjus	57
Fischfond	58
Gemüsefond	58
<b>Alles Gute von der Pute</b>	<b>59</b>
Putenkrautfleisch	60
Faschierte Putenlaibchen	61
Putenreisfleisch	62
Mexikanische Putenbrust mit Pilawreis	63
Puten-Erdäpfel-Auflauf	64
Puteneintopf	65
Putenpörkeln	66
Puten-Ćevapčići	67
Putenpfeffersteaks	68
Putencurry	69
Putenleberparfait	70
Puten-Chilli con Carne	71
Puten-Piccata	72
Waidhofner Putenschnitzel	73
Gefülltes Putensteak	74
Gebratene Putenmedaillons auf Safransauce	75
Gefülltes Putenschnitzel	76
Gefülltes Weißkraut	77
Waidhofner „Vitello tonnato“	78
Erdäpfelknöckerln mit Putenschinken und Brimsen	79
Erdäpfelpizza mit Putenschinken	80
Retzer Puteneintopf	81
Bärlauch mit Putenkacker	82
Waldviertler Putengeschnetzeltes	83
Putenleber mit Risipisi	84
Putenrahmgulasch	85
<b>Verschiedene Hauptspeisen, Fische und Wild</b>	<b>87</b>
Hauskaninchen in würziger Paprikasauce	88
Waldviertler Bauerngulasch	89
Kürbisspieß mit Safranreis und Zucchini	90
Erdäpfelstrudel auf Pilzragoût	91
Hausgemachtes Surbratl	92
Bauernwickel mit Wurzelgemüse und überkrusteten Erdäpfeln	93
Gekochtes Rindfleisch	94
Rindsfilet „Stroganoff“	95
Schweinsbeuschel	96
Wildschweinschlegel in Apfelrahmsauce	97
Junger Feldhase	98

Rehmedaillons mit Weintrauben	99
Rehsteaks	100
Rahmgeschnetzeltes vom Rehrückenfilet	101
Hirschkalb- oder Rehschlegel in Wurzelrahmsauce	102
Fischlaibchen auf Dillsauce	103
Gebratene Welsfilets mit Paradeiser und Käse	104
Gebratene Forellen	105
Bachsibling-Filets mit Champignons und Paradeisern	106
Karpfenpörkelt	107
Gedämpfter Wildlachs mit Dillsauce	108
Haussulz	109
Waldviertler Mohnpfandl	110
 <b>Vegetarische Gerichte</b>	 <b>111</b>
Eierschwammerl-Pasta	112
Rote-Rüben-Laibchen	113
Kürbispizza	114
Spaghetti mit „Kürbissugo“	116
Gebackener Kürbis im Bierteig	117
Zucchini-Pasta	118
Eierschwammerlgulasch	119
Gemüse-Pasta	120
Spargel mit Eiervinaigrette	121
Löwenzahnsalat	121
Eierschwammerl-Curry	122
Pikante Krautfleckerl	123
Gebackenes Ei auf Brennnesselspinat mit gerösteten Erdäpfeln	124
Bärlauchknödel	125
 <b>Beilagen und Salate</b>	 <b>127</b>
Braunschweiger Kraut	128
Böhmisches Knödel	128
Waldviertler Knödel	129
Semmelknödel	129
Mühlviertler Knödel	129
Vollkornsemmelknödel	130
Sauerkraut mit Lauch	130
Überkrustete Erdäpfel	130
Gedünstetes Wurzelgemüse	131
Eingemachte Kohlrüben (Kohlrabi)	131
Rösterdäpfel mit Zwiebel	131
Schupfnudeln	132
Apfelrotkraut	132
Maroni Rotkraut	132
Tarhonya	133
Gurkenrelish	133
Paradeisrelish	133
Paradeiserreis	134
Jasminreis	134
Waldviertler Dinkel-Risotto	134
Risipisi	135
Pilawreis	135
Saffranreis	135
Winter-Emmer-Reis (=“Waidhofner Reis)	136

Paprikazucchini	136
Curryzucchini	137
Pilzragoût	137
Kürbisgemüse	138
Dinkelreis	138
Duchesseerdäpfel	139
Grüne Nudeln	139
Semmelkren	140
Schnittlauchsauce	140
Rotweinbirnenfächer	140
Preiselbeerbirnen	140
Löwenzahnsalat mit Putenschinken	141
Karottenrohkost	141
Kürbisrohkost	142
Waldviertler Krautsalat	142
Heringssalat	143
Joghurtdressing	143
Französisches Dressing	144
Eierdressing	144
 <b>Desserts</b>	 <b>145</b>
Veltliner-Creme auf Fruchtspiegel	146
Kürbiscreme auf Himbeerspiegel	147
Moschatastrudel	148
Welsch-Riesling-Creme mit frischen Trauben	149
Brotpudding auf Zimtschaum	150
Weißmohnpudding auf Slibowitz Schaum	151
Kürbisbuchteln auf Zweigeltsabayon	152
Retzer Kürbisnudeln	153
Kürbisparfait „Retzer Land“	154
Marillenknoedl aus Topfenteig	155
Marillenknoedl aus Erdäpfelteig	156
Pfirsich- und Zwetschkenknödel	157
Waldviertler Mohnnudeln	158
Schneenockerln	159
Topfenstrudel	160
Omelette surprise (=geflämmtes Eisomelette)	161
Salzburger Nockerln	162
Punschhäferl	163
 <b>Kaffeemehlspeisen</b>	 <b>165</b>
Nuss- und Mohnbeugel	166
Haselnussstrudel	167
Haselnusschnecken	168
Kardinalschnitte	169
Waldviertler Mohnzelten	170
Waidhofner Gugelhupf	171
Kürbisgugelhupf	172
Schaumschnitte mit Früchten	173
Waldviertler Graumohnzöpfe	175
Baudexn	176
Briocheteig (Striezel, Kipferl, Krampusse, Glücksbringer usw.)	177
Osterpinzen	179
Kleine Dinkel-Striezel	180

Faschingskrapfen	181
Osterwandel	182
Graumohnstrudel	183
Germteigkolatschen	184
Graumohn-Striezel	185
Hochzeitsstriezel	186
Weißmohnstrudel	187
<b>Torten</b>	<b>189</b>
Kürbiskerntorte	190
Lumina-Torte	191
Zwettler Torte	192
Kürbis-Graumohntorte	193
Olivenöltorte mit Äpfel	194
Glomertorte	195
Malakofftorte	196
Topfenoberscremetorte	197
Parisercremetorte	198
Sachertorte	199
Sailer-Torte	200
Omas Schokoladetorte	202
Waldviertler Zwetschken- oder Kirschenplotzer	203
Rieslingcremetorte	204
<b>Weihnachtsbäckereien</b>	<b>205</b>
Weiße Mohnlebkuchen	206
Waldviertler Erdäpfel-Lebkuchen	207
Waldviertler Graumohnlebkuchen	208
Retzer Kürbiskipferln	209
Vanillekipferln	210
Mürbteig für verschiedene Bäckereien	210
Dressierte Kipferln	211
Dressierte Stangerln	211
Florentiner	212
Pariser Spitze	212
Butterstangerln	213
Ischler mit Mandeln oder Walnusskernen	213
Haselnussecken	214
Punschkekse	214
Kokosbusserln	215
Marzipankugeln	215
Weihnachtsstollen	216
Früchtebrot	217
<b>Auf Vorrat gekocht</b>	<b>219</b>
Zucchinisalat	220
Zucchini-Kürbissalat	221
Waldviertler „Wintersalat“	222
Kürbis-Chutney	223
Kürbismarmelade mit Äpfel	224