



## Böhmen – Mähren – Wien

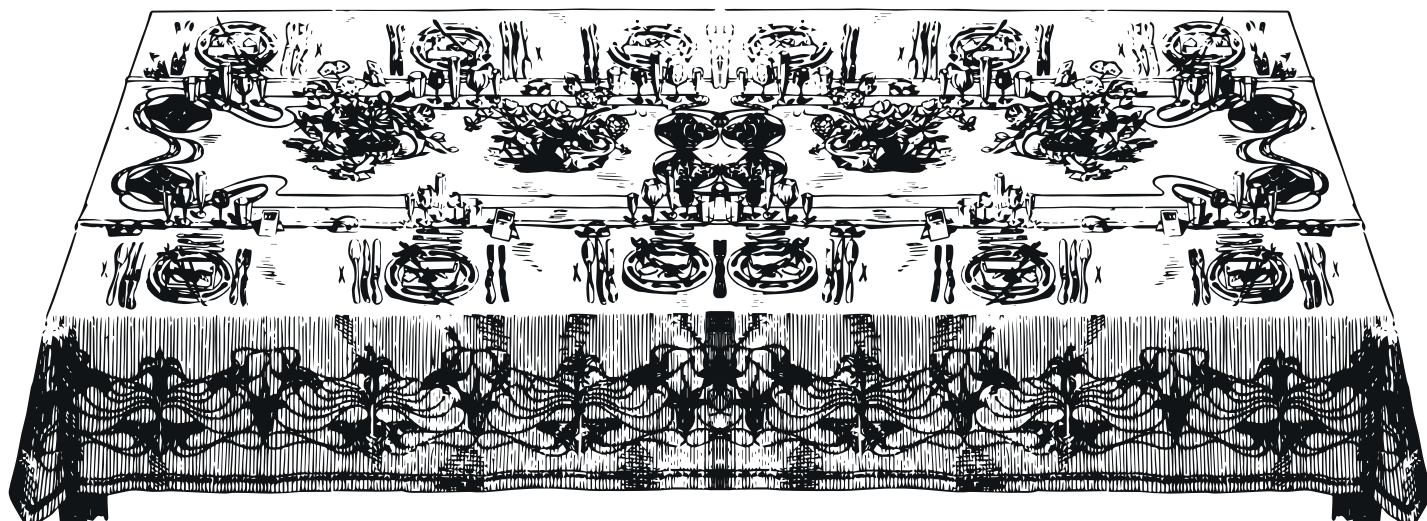
Historische Rezepte aus drei Jahrhunderten neu entdeckt

**Interreg**   
Österreich-Tschechische Republik  
Europäischer Fonds für regionale Entwicklung



Über 100 spannende Rezepte haben wir im Rahmen des Projekts „Die Kulturgeschichte der Ernährung Böhmen. Mähren.Wien“ aus den bedeutendsten Kochbüchern des 18., 19. und des beginnenden 20. Jahrhunderts ausgewählt!

Viel Freude beim Nachkochen wünschen Ihnen  
die Projektpartner aus Österreich und Tschechien.



**4..... Vorwort**

7..... Nudel Rezepte

8 ..... Strudel Rezepte

8 ..... Knödel Rezepte

10..... Gebackene Rezepte

11..... Wandel Rezepte

12..... Koche Rezepte

13 ..... Pudding Rezepte

14..... Saucen-, Salat-, Gemüse- & Eierrezepte

15 ..... Salat Rezepte

16..... Gemüse Rezepte

17 ..... Suppen Rezepte

18..... Suppeneinlagen

19..... Fisch Rezepte

19..... Fleisch Rezepte

21..... Kuchen-Torten-Teegebäck Rezepte

21..... Torten

23..... Teegebäck

**26..... Anhang**



# I Hobbyköch:innen sollten beim Nachkochen Folgendes berücksichtigen:

Grundsätzlich gilt: Weniger ist mehr vor allem weniger Fett, Zucker & Salz. Bei Backwaren sind Butter, Zucker und Eier sparsam einzusetzen! Rezepte, die bei den Mengenangaben aus dem Rahmen fallen, wurden korrigiert und die Empfehlungen in Klammern gesetzt. Wenn nichts anderes vermerkt wurde, beziehen sich die Mengenangaben auf 4 bis 6 Portionen. Die Original-Teigrezepturen sind nicht bei jedem Rezept angeführt, sie werden im Anhang beschrieben.

Beim Lebensmitteleinkauf ist auf eine hohe Produktqualität zu achten, dabei sollte biologischen Lebensmitteln der Vorzug gegeben werden. Anstatt Auszugsmehle und Weißgebäck zu verwenden, sind Vollkornmehle sowie Dinkelgebäck, Dinkel-Knödelbrot und -brösel empfehlenswert. Wer keine Kuhmilch verwenden möchte, kann auf Mandel- bzw. Hafermilchprodukte zurückgreifen. Als Fleischersatz eignen sich pflanzliche Eiweißprodukte aus Süßlupinen, Soja und Seitan (Weizeneiweiß).

# II Anmerkungen zur Ernährungsökologie

## „Die Fünf Dimensionen einer Nachhaltigen Ernährung“

nach Karl von Körber bezeichnen eine gesellschaftliche Entwicklung, in der die Bedürfnisse heutiger Generationen befriedigt werden sollen, ohne zukünftige Generationen zu gefährden.

### Dimension Kultur – Nachhaltig essen und genießen

Viele Verbraucher:innen bevorzugen billige Lebensmittel – Herstellung, Herkunft oder Qualität spielen dabei meist eine geringe Rolle. Diese Entwicklung führt zu einem Wissens- und Erfahrungsmangel hinsichtlich der Zubereitung von Lebensmitteln. Der entgegengesetzte Trend ist: Immer mehr Konsument:innen suchen nach einer Ernährung, die mehr Orientierung, Sicherheit und Transparenz bietet. Eine Ernährungskultur, die Genuss, Verantwortung und gutes Gewissen miteinander verbindet, also eine „Nachhaltige Ernährung“, steht dabei im Vordergrund.

### Dimension Umwelt – Ökologische Verträglichkeit der Nahrungsversorgung

Die Menschen beanspruchen die natürlichen Lebensgrundlagen vielfach über – vor allem durch den sehr aufwändigen Lebensstil in den Industrieländern. Naturressourcen wie landwirtschaftlicher Boden, sauberes Wasser und saubere Luft werden immer knapper. Die Ernährung trägt zur Umweltbelastung über Erzeugung, Verarbeitung, Vermarktung (einschließlich Transporte), Beschaffung und Zubereitung von Lebensmitteln sowie Entsorgung von Verpackung und organischen Resten bei.

<b>5 DIMENSIONEN EINER NACHHALTIGEN ERNÄHRUNG</b> Um die Bedürfnisse kommender Generationen nicht zu gefährden braucht es die Verträglichkeit von:				
 <b>GESELLSCHAFT</b>	 <b>GESUNDHEIT</b>	 <b>UMWELT</b>	 <b>WIRTSCHAFT</b>	 <b>ESSKULTUR</b>
Futtermittelimporte aus Entwicklungsländern sind problematisch. Ihr Anbau steht dort in Konkurrenz zur einheimischen Nahrungserzeugung.	Als Ursache für ernährungsabhängige Krankheiten gilt eine übermäßige, unangewogene Ernährung. Zuviel tierische sowie zucker- und salzreiche Nahrungsmittel machen uns krank.	Wir Menschen beanspruchen die natürlichen Lebensgrundlagen vielfach über. Dadurch werden fruchtbarer landwirtschaftlicher Boden, sauberes Wasser und saubere Luft immer knapper.	Ein Fünftel der Weltbevölkerung konzentriert den größten Teil des Welteinkommens auf sich, während drei Fünftel in Armut leben.	Wir essen Nahrungsmittel deren „Geschichte“ uns selten bewusst ist. Eine Ernährungskultur, die Genuss, Verantwortung und gutes Gewissen miteinander verbindet wird immer notwendiger.



## Dimension Wirtschaft – Faire ökonomische Handelsbedingungen weltweit

Der Ernährungsbereich ist in einem teilweise ruinösen Preiskampf verwickelt. Bei immer niedrigeren Verbraucherpreisen können viele Wirtschaftszweige (Landwirtschaft, Verarbeitung und der Handel) nicht mehr kostendeckend arbeiten, besonders betroffen sind kleine und mittlere Betriebe. Außerdem geben die niedrigen Lebensmittelpreise die tatsächlichen Produktionskosten nicht „ehrlich“ wieder. Letztere beinhalten die ökologischen und sozialen Folgekosten nicht, wie zum Beispiel Klimaschäden, Nitrat in Oberflächen und Trinkwasser, Schadstoffe im Boden oder verloren gegangene Arbeitsplätze in der Landwirtschaft.

## Dimension Gesellschaft – Soziale Auswirkungen des Ernährungssystems

Durch die globale Industrialisierung der Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung haben in den Ländern des Globalen Südens Landflucht und Verstädterung stark zugenommen. Viele importierte Konsumartikel – vor allem Kaffee, Tee, Schokolade, Blumen und Bananen – werden dort teilweise unter unmenschlichen Bedingungen erzeugt. Auch viele Kinder sind davon betroffen, etwa bei der Ernte von Kaffee- und Kakaobohnen oder der Herstellung von Orangensaft. Nur etwa die Hälfte der Weltgetreideproduktion dient der direkten menschlichen Ernährung. Das Welt Ernährungsproblem ist folglich kein Produktionsproblem, sondern ein Verteilungsproblem.

## Dimension Gesundheit – Krankheitsprävention plus Wohlbefinden

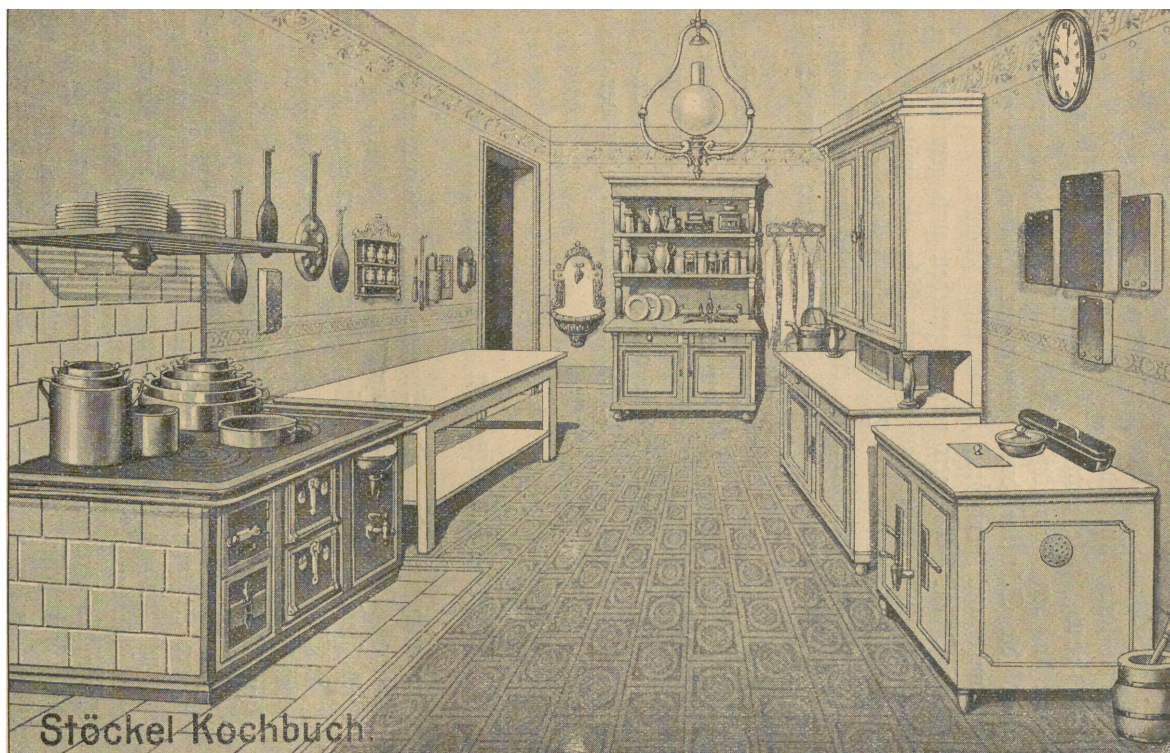
Als Ursache für ernährungsabhängige Krankheiten gilt eine übermäßige, hinsichtlich der Hauptnährstoffe unausgewogene oder bezüglich der essenziellen Nährstoffe unzureichende Ernährung. Auf der Lebensmittelebene bedeutet das ein Zuviel an Fleisch, Wurst und Eiern sowie ein Zuviel an stark fett-, zucker- und/oder salzreichen Nahrungsmitteln. Eine überwiegend pflanzliche Kost, bestehend aus biologisch, regional, saisonal und fair produzierten Lebensmitteln mit geringem Verarbeitungsgrad trägt dazu bei, die weltweiten Lebens- und Umweltbedingungen positiv zu beeinflussen. Konsument:innen entscheiden über ihr Einkaufsverhalten auch darüber, was in vorgelagerten Gliedern der Produktionsketten geschieht und ob diese sich nachhaltig entwickeln oder nicht.

Quelle: [www.nachhaltigeernaehrung.de/Was-ist-Nachhaltige-Ernaehrung](http://www.nachhaltigeernaehrung.de/Was-ist-Nachhaltige-Ernaehrung).3.0.



### III Rezepte für jede Haushaltung brauchbar

In der Zeit der Industrialisierung erlebte die Kochbuchproduktion eine erste Blüte. Die Autor:innen des 19. Jahrhunderts kamen oft aus der Praxis: Sie waren in den Küchen des Adels und Großbürgertums oder in Klöstern tätig. Ihre Rezeptsammlungen richteten sich vor allem an ein bürgerliches Publikum, an Hausfrauen und auch Anfängerinnen. Der Inhalt spiegelte meist die Speisenfolge wider: Suppe, Fleisch, Gemüse, Mehlspeise und Varianten von Fastenspeisen. Mehl- und Fastenspeisen nahmen fast ausnahmslos einen gewichtigen Teil in den Kochbüchern ein, deshalb wird mit ihnen gestartet:



# NUDEL-REZEPTE

**Ignaz Gartler u. Barbara Hikmann, Wienerisch  
bewährtes Kochbuch in sechs Absätzen, Wien 1793**

## **Pflaumnudeln mit Hechtfülle**

Germteig aus 0,3 Liter Milch, 3 EL Germ, 2 Eiern und 2 Dottern bereiten. Flüssige Butter und eine Prise Salz dazugeben und alles gut versprudeln. Die Masse zum Mehl geben und den Teig gut abschlagen. Ein Tuch mit Mehl bestreuen, den Teig auswalgen und mit dem Krapfenstecher, Kreise ausstechen. Jeweils zwei aufeinanderlegen und füllen. Für die Fülle ein Hechtfilet (oder ein anderes Fischfilet) und Krebschweife nehmen, beides würfelig schneiden und in Krebsbutter\*) andünsten und würzen. In eine längliche Kasserolle Milch geben und aufkochen lassen, die Nudeln nebeneinander hineinlegen, einen Esslöffel Krebsbutter dazugeben und 20 Min. im Backrohr bei 200°C backen.

\*) Krebsbutter: Zu 30 mittelgroßen Krebsen nimmt man 140 g Butter. Die Krebse kocht man und löst, solange sie noch warm sind, die Schweife und Scheren aus. Die Schalen zerkleinert man und dünstet sie mit der Butter ab, bis diese rot geworden ist. Man gibt kaltes Wasser dazu, wodurch sich das Fett von den Schalen absondert. Wenn die Masse kalt geworden ist, nimmt man das Fett, lässt es zergehen und seigt es durch ein feines Sieb (aus: Die Süddeutsche Küche, Katharina Prato, 1858).

**Allgemein bewährtes Wiener Kochbuch in 20  
Abschnitten, I. Gartler, B. Hikmann, F.G. Zenker, 1844**

## **Zweckerln mit Käse**

Die Zweckerln werden aus dick ausgewalgttem Nudelteig ausgestochen, sodass sie die Größe eines Fingertupfens nicht überschreiten. Sie werden in Wasser 5 Minuten lang gekocht, abgeseiht und in einer Bratpfanne mit 70 g Butter und 170 g fein geriebenen Bergkäse so lange geschwungen, bis die Butter und der Käse geschmolzen und das Ganze wie mit einer dicken Soß umhüllt ist, nur wenig salzen und pfeffern.

**Die Hausköchin, M. Rettigová, 1867**

## **Buchteln mit Zitronenrahm**

In eine Schüssel 1 kg Mehl geben, in der Mitte ein Grübchen machen und 2 EL Hefe zugeben. In einem Topf 35 g zerlassene Butter, 35 g Schmalz, einen Dotter und 1/8 Liter Obers, alles zusammen verquirlen und einen gewöhnlichen Germteig daraus machen. 35 g Staubzucker, Zitronenschale, Muskatnuss dazugeben und den Teig gut abarbeiten, bis er Blasen wirft. Den Teig auf ein Nudelbrett geben und kleine runde Buchteln formen. In eine runde Rein Butterschmalz geben und die Buchteln hineinlegen, aufgehen lassen und

im Backrohr 20 Minuten bei 200°C backen. Danach auf eine Platte stürzen und mit Staubzucker bestreuen. In einem Pfännchen 0,3 Liter Rahm erhitzen, geriebene Zitronenschalen dazugeben und aufkochen. In einer Schüssel 4 Dotter mit ein wenig Obers abrühren, mit sehr wenig Muskatnuss würzen und den kochenden Zitronenrahm dazu gießen, mit genügend Hitze versprudeln und in Saucieren zu den Buchteln auf die Tafel geben.

## **Gerollte Buchteln**

70 g Butter flaumig rühren, 2 Dotter, 6 EL Rahm und 2 EL Hefe, sehr wenig salzen und gut abtreiben. Dann so viel Mehl (250 – 300g) dazugeben, wie für einen Germteig nötig ist. Den Teig gut schlagen, bis er Blasen wirft, dann auf ein Nudelbrett geben und gut abarbeiten, zwei messerrückendick auswalken und mit zerlassener Butter bestreichen. Kleingeschnittene Zitronenschalen und Staubzucker darüber geben und 2 Finger breite Streifen ausradeln, einrollen und in eine mit Butter beschmierte Form, die Röllchen 2 Finger voneinander entfernt hineinlegen. Mit zerlassener Butter bestreichen und gehen lassen, dann 20 Minuten bei 200°C im Rohr backen. Man kann die Buchteln mit Zucker und Zimt, oder auch inwendig mit kleinen Rosinen bestreuen.

**Die Österreichische Küche,  
Marie von Rokitansky, 1910**

## **Kleine Nudelpastetchen**

Kleine Becherformen werden mit Butter bestrichen. Dann schneidet man feine Nudeln (so fein wie möglich) aus einem Nudelteig, den man von 2 Eiern und 2 Dottern bereitet hat, kocht sie in Salzwasser und übergießt sie auf dem Sieb mit kaltem Wasser. Danach dünstet man die Nudeln in Butter und würzt mit 2 Messerspitzen Muskatnuss. Die Masse wird fest in die Becherformen gestrichen und bis zum völligen Erkalten stehen gelassen. Dann taucht man eins nach dem anderen in heißes Wasser und stürzt die Becher vorsichtig auf ein Brett, bestreut die Pastetchen mit Semmelbrösel und taucht sie in versprudelte Eier und wälzt sie abermals in Semmelbrösel. Die Pastetchen werden in eine mit Butterschmalz befettete Kasserolle gestellt und 20 – 25 Min. im Rohr bei 180°C gebacken. Dazu wird Gemüseragout serviert.



## STRUDEL-REZEPTE

**Vortreffliches Kochbuch oder was kochen wir heute, Anonym, 1820**

### **Gebackene Spinat-Strudeln**

Man bäckt 12 oder 16 Plinzen (Fladen) von 250 g Mehl, 5 dl Milch und 6 Eiern. 250 g passierter Spinat wird für die Fülle benötigt. In einem Topf wird eine Mehlschwitze bereitet, der Spinat hineingegeben und mit etwas Wein, Salz und Muskatnuss erhitzt. Spinat abkühlen lassen und 1 Ei unterrühren. Die Masse auf die Plinzen streichen und auf beiden Seiten einschlagen, mit einem Ei bestreichen und aufrollen, die Plinzen nochmals mit Ei bestreichen und mit halb Semmelbrösel und halb Mehl panieren und in heißem Butterschmalz backen. Man kann die Plinzen auch auf ein Backblech legen und 30 Min. im Backrohr bei 180°C backen.

**Die erfahrene Wiener Mehlspeisköchin, Elisabeth Stöckel, 1849**

### **Gegossene Strudel mit Mandel-, Ribisel-, Marillen- oder Himbeerfülle und Weinchaudeau**

Omeletten bereiten, nach dem Auskühlen mit Ribisel-, Marillen- oder Himbeermarmelade füllen und jedes Omelett zusammenrollen, an beiden Seiten mit dem Messer gerade schneiden und halbieren, in versprudelte Eier tauchen, mit Semmelbrösel bestreuen und in Butterschmalz backen. Beim Anrichten bestreuet man sie entweder mit Zimt und Zucker, oder man übergießt sie mit Weinchaudeau.

Chaudeau (für 10 - 12 Personen)

12 Dotter mit 0,33 Liter Wein und 3 – 4 EL Staubzucker über Wasserdampf so lange rühren, bis es dick wird. Sobald das Chaudeau zu steigen beginnt muss es vom Herd genommen und serviert werden.

**Die süddeutsche Küche, Katharina Prato, 1858**

### **Kräuter Strudel**

Man macht einen Strudelteig, dann lässt man in 35 g Butter ziemlich viel Petersilie, Kerbelkraut und Zwiebel (fein geschnitten) und Brösel anlaufen und treibt 40 g Butter mit einem Ei und einigen EL Rahm ab. Diese Masse streicht man (leicht gesalzen) auf den ausgezogenen Teig, streut Brösel darüber und rollt ihn zusammen. Schneckenförmig gedreht, wird er in einer Backform im Dunst gekocht. Auf die Schüssel gestürzt, bestreut man den Strudel mit Bröseln und gießt etwas Butter darüber.

**Gemüsekochbuch der k.k. Gartenbaugesellschaft, 1915**

### **Kartoffelstrudel**

1 kg gekochte, passierte Kartoffeln, 300 g Mehl, 1 Ei, 2 Bund Petersilie fein gehackt, 30 g Butter, 50 g Brösel, 30 g Butter, Salz

Die Kartoffeln werden mit dem Ei, Salz und Mehl zu einem Teig verknetet, der ¼ Stunde rasten soll, dann wird er ½ Zentimeter dick ausgewalkt, mit der in Butter gerösteten Petersilie und den Bröseln bestrichen, eingerollt, in eine mit Butter bestrichene Serviette eingebunden und 1 Stunde in Salzwasser gekocht. In Scheiben geschnitten, mit etwas heißer Butter übergossen servieren.

## KNÖDEL-REZEPTE

**Bewehrtes Kochbuch, Anonym, 1759**

### **Spargelknödel**

Man nimmt einen Bund weißen Spargel, dämpft ihn, schneidet ihn nicht zu klein und hackt ihn gemeinsam mit einer Handvoll angerösteten Semmelbrösel nochmals fein. 40 g Butter abtreiben, 2 Eier und etwas Milch sowie 2 eingeweichte, klein geschnittene Semmeln darunter geben, gut würzen, Spargel mit Brösel untermengen etwas Rahm hinzufügen, Knödel formen und kochen.



**Die erfahrene Wiener Mehlspeisköchin, Elisabeth Stöckel, 1849**

### **Böhmische Zwetschkenknödel**

0,7 Liter Mehl mit 35 g Butter verkneten, etwas Salz zugeben und mit 2 Eiern einen Nudelteig bereiten. Diesen messerrückendick auswalken, in Stücke schneiden und jeweils eine Zwetschke einwickeln und die Knödel in kochendes Wasser geben, wenn sie nach oben gestiegen sind, herausnehmen und auf einer Platte anrichten, mit Semmelbrösel bestreuen und heißer Butter übergießen.

## Die Hausköchin, M. Rettigová, 1867

### Mehlknödel

Butter flaumig rühren, 6 Eier nach und nach dazugeben und untermischen, nach jedem Ei eine Handvoll Mehl und 1 EL Rahm dazugeben, salzen und gut abreiben. Dann eine würfelig geschnittene in Butterschmalz goldgelb geröstete, abgekühlte Semmel dazugeben und gut verkneten, zuletzt so viel Mehl dazugeben, dass der Teig schön fest wird (wenn man mit der flachen Hand darauf schlägt, soll er nicht kleben bleiben). Knödel formen und in siedendem Salzwasser kochen, herausnehmen, jeden Knödel in 4 Teile schneiden mit Semmelbrösel bestreuen und mit heißer Butter begießen.

### Erdäpfelknödel

Erdäpfel kochen und durch ein Reibeisen passieren. Auf 500 g geriebene Erdäpfel 70 g Butter abreiben, die Erdäpfel hineingeben, 2 Eier und 2 Dotter dazuschlagen, salzen. 2 EL Obers, eine würfelig geschnittene, geröstete Semmel und etwas Vollkorn Grieß einarbeiten und Knödel formen, die auf der Hand nicht kleben bleiben. Die Knödel in Salzwasser kochen, herausnehmen und mit zwei Gabeln in zwei Hälften zerreißen, mit Semmelbrösel bestreuen und mit heißer Butter begießen.

## Böhmische Universalköchin, Gabriele Triwald, 1885

### Marillenknödel

60 g Butter werden mit 140 g Topfen, 2 Eiern, eines nach dem anderen flaumig abgetrieben. 1 dl Obers, Salz und so viel Mehl, dass der Teig fein und locker wird, dazugeben. Teig auswalken, viereckige Stücke schneiden, die Marillen entkernen und statt des Kerns 1 Stück Würfelzucker hineingeben und Knödel formen, die in Salzwasser gekocht, mit Semmelbrösel bestreut und mit heißer Butter begossen werden.

## Die Österreichische Küche, Marie von Rokitansky, 1910

### Böhmische Knödel

0,7 Liter Mehl, 2 Eier und 2 Semmeln (diese klein würfelig schneiden und in ziemlich viel Butter anrösten). Eier versprudeln und mit dem Mehl, dem nötigen Wasser und wenig Salz einen weichen Nockerlteig bereiten, der gut abgeschlagen werden muss. Dann gibt man die gerösteten Semmelwürfel dazu, vermengt sie gleichmäßig und lässt den Teig 1/4 Stunde stehen. 2–3 große Knödel formen und in Salzwasser kochen. Nach dem Kochen (ca. 1/2 Stunde) werden die Knödel mit 2 Gabeln zerrissen und mit brauner Butter begossen. Man gibt Zwetschenröster dazu. Oder:

40 g Butter mit 2 Eiern abreiben, ein kleines Glas Wasser und 370 g Mehl dazugeben, die Masse so lang schlagen bis sie Blasen bekommt und dann mit in Butter gerösteten Semmelwürfeln von 4 Semmeln oder die gleiche Menge Knödelbrot vermischen. Dann formt man Knödel, oder sticht mit einem Löffel runde Nockerl ab, kocht sie 1/4 Stunde in Wasser und schmalzt dann heiße, braune Butter darüber.

## Österreichische Mehlspeisküche, M. Giehl, 1914

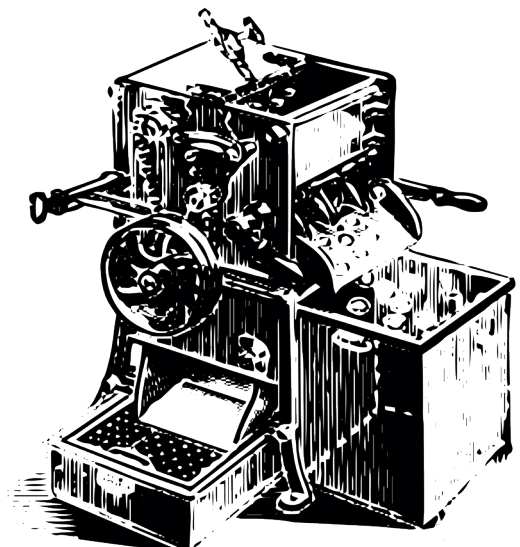
### Darwitscher

1,2 kg gekochte geriebene Kartoffeln, 2 Eier, 500 g Topfen, 1 Handvoll Grammeln, 300 g Mehl, eine klein gehackte, geröstete Zwiebel, Salz und 1 Messerspitze weißer Pfeffer werden zu einem glatten Teig verarbeitet. Man schneidet ihn in 4 Teile, wälkt jeden Teil messerrückendick aus, schneidet mit einem Messer oder Rädchen dreifingerbreite längliche Stücke, legt sie auf ein mit Fett bestrichenes Backblech und bäckt sie auf beiden Seiten im Rohr gelbbraun. Sie sind warm und kalt gleich gut.

## Gemüsekochbuch der k.k. Gartenbaugesellschaft, 1915

### Gebackene Kartoffelknödel

60 g Butter, 2 Dotter, 1 Ei, Salz, 4 große Kartoffeln, zum Panieren 1 Ei, 40 g Brösel, zum Backen Butterschmalz. Die Butter wird schaumig gerührt, dann mit den Dottern, dem Ei, Salz und den gekochten, passierten Kartoffeln verrührt. Aus der Masse formt man nussgroße Knödel, paniert diese dann in Ei und Bröseln und bäckt sie in Butterschmalz. Man kann die Knödel nicht nur als Beilage, sondern auch als Einlage zu Suppen (z. B. Kohl- und Kafiolsuppe) geben.



Kartoffelschälmaschine

# GEBACKENES-REZEPTE

## Wienerisch bewährtes Kochbuch in sechs Absätzen, I. Gartler, B. Hikmann, 1793

### Röselkrapfen

In eine Schüssel 1 Dotter und 1 Ei, 1 TL Zucker, ein wenig Salz geben, abrühren und mit Mehl einen Teig bereiten. Hauchdünne Blätter auswalken und doppelt aufeinanderlegen. Runde Formen ausstechen und jeweils mit Eiklar zusammenkleben. Insgesamt 5 Blätter aufeinanderlegen und in der Mitte zusammendrücken, in der Pfanne backen, immer wieder umdrehen und langsam backen.

## Das neu große geprüfte und bewährte Linzer Kochbuch, E. Meixner, 1804

### Zwetschkenrolletten

Von 250 g (gedörrten) Zwetschken die Kerne herauslösen und schneiden, dann in halb Wasser und halb Wein kochen. In einen Topf 140 g (100 g) Zucker und Wasser geben und den Zucker so lange kochen bis er Fäden zieht, dann eine Handvoll geriebene Mandeln hineingeben, noch eine Weile rösten lassen, danach die geschnittenen Zwetschken dazugeben, gut rösten lassen und die Zesten von einer halben Zitrone, Gewürznelkenpulver und 75 cl Wein zugeben, gut verrühren. Kleine Omeletten backen und die Zwetschkenmasse darauf streichen, zusammenrollen in eine Rein geben, den Wein, in dem die Zwetschken gekocht wurden, darüber gießen und eine ½ Stunde bei 180°C zugedeckt im Backrohr dünsten lassen, warm zur Tafel geben.

## Die erfahrene Wiener Mehlspeisköchin, Elisabeth Stöckel, 1849

### Böhmische Golatschen

125 g Butter mit 125 g Mehl abbröseln, ½ EL Germ in wenig Milch auflösen, 4 Dotter und 2 Eier dazugeben, den Teig „batzelweis“ auf Oblaten legen und gehen lassen. Gestiftelte Mandeln mit Eiklar und Zucker bestreichen, auf die Golatschen geben und danach 15 - 20 Min. im Backrohr bei 180°C backen.

### Brünner Golatschen

210 g Butter werden abgetrieben, man gibt nach und nach 5 Dotter, 5 EL Obers, 2 EL Germ und 210 g Mehl hinein. Teig ausrollen und runde Formen ausstechen und wie Krapfen mit Marmelade füllen, auf ein Blech geben, mit Eiklar bestreichen und mit gehackten Mandeln bestreuen. Man kann sie auch mit Topfen, der mit Eiern abgetrieben wurde, füllen. Ca. 20 - 25 Min. im Backrohr bei 180°C backen.

### Böhmische Dalken von Erdäpfeln

6 große, mehligere Erdäpfel kochen und schälen, durch ein Sieb passieren, mit einem Stück Butter und einem Ei, flaumig abrühren. Dann schlägt man 1 Ei und 2 Dotter, jedes gut verrührt hinein, etwas Salz dazugeben und weiterrühren, sollte der Teig zu fest sein, kann man noch 1 Ei nehmen. Zuletzt gibt man nur so viel Mehl dazu, dass der Teig zusammenhält, bäckt die Dalken in einer Dalkenpfanne auf dem Herd und gibt sie mit Zucker bestreut zur Tafel.

### Bublanyina (Böhmische Kirschenspeise)

4 dl Milch werden mit schwach 3 dl Mehl, 2 Eiern, etwas Zucker und Salz verrührt. Eine Rein bestreicht man mit Butter, gießt den Teig hinein und belegt die Pfanne dicht mit 1 kg schwarzen Kirschen. Sie müssen alle nebeneinander und nicht übereinander liegen. Obenauf bestreut man die Masse mit geriebenem Lebkuchen und Zucker und tropft flüssige Butter darauf. Man bäckt die Masse 25 bis 30 Min. bei 200°C im Rohr und schneidet sie dann in viereckige Stücke. Die Speise muss sehr saftig sein und mehr aus Kirschen als aus Teig bestehen.

## Die Mährische Köchin, 1877

### Germ-Kipfeln mit Fenchel

100 g Butter flaumig abtreiben, 4 (3) Dotter nach und nach hineinrühren, etwas Salz, 30 g Zucker, 1 TL gemahlene Fenchelkörner, 3 EL Germ, 1/8 bis ¼ Liter Milch und 500 g Mehl dazugeben, alles miteinander abschlagen. Den Teig auf ein mit Mehl bestreutes Brett geben, auswalken und dreieckige Fleckerl ausradeln, mit Rosinen, gestiftelten Mandeln, Zitronat, Zimt und Zucker füllen und zusammenrollen. Mit Eiklar bestreichen und mit Zucker bestreut auf ein Backblech geben, gehen lassen und 25 Min. bei 180°C im Backrohr backen.

## **Böhmische Universalköchin, Gabriele Triwald, 1885**

### **Wiener Milchrahm Dalken ohne Hefe**

Aus 4 dl Sauerrahm, 4 dl Mehl, 6 (4) Eiern, 70 g Zucker, Salz und Zitronenschale einen Teig bereiten. Das Mehl wird mit den 6 (4) Dottern und dem Sauerrahm nach und nach in einem Topf abgerührt, dazu kommt Zucker, Salz und Zitronenschale, dann den Schnee von 6 (4) Eiklar unterrühren. Die Dalkenform erhitzen. In jedes Schüssel zerlassene Butter gießen, einen Löffel Teig in die Pfanne gegeben und die Dalken von beiden Seiten backen, mit Marmelade oder Powidl bestreichen und mit etwas Butter beträufeln, heiß servieren.

### **Die Österreichische Küche, Marie von Rokitansky, 1910**

#### **Echte böhmische Dalken (Liwanzen)**

Man bereitet einen gewöhnlichen Germteig und lässt ihn gehen. Teig auf einem Nudelbrett fingerdick auswalken, mit einem kleinen Krapfenstecher runde Platten ausstechen und diese nochmals zugedeckt gehen lassen, mit Butter bestreichen und auf beiden Seiten in der Dalkenpfanne mit etwas Butter braten, auf die obere Seite Powidl geben. Die Dalken nebeneinander auf eine Platte legen und mit geriebenem Lebkuchen oder geriebenem Topfen bestreuen, mit heißer Butter beträufeln.

#### **Böhmische Kraut Golatschen**

Einen Germteig von 1 Liter Mehl, 2 Eiern, 30 g Germ, 70 Butter, Salz und Milch nach Bedarf bereiten, gut abschlagen und gehen lassen. Von einem Krauthappel den Strunk entfernen, das Kraut fein schneiden, mit Butterschmalz, Salz und Pfeffer hell dünsten. Vom Teig 1 EL nehmen, auseinanderziehen, mit ziemlich viel Kraut füllen, den Teig darüber geben und umgedreht auf ein Blech legen, sodass die glatte Seite nach oben kommt, gleichmäßig mit den Fingern flachdrücken, und mit zerlassener Butter bestreichen. Man lässt sie nochmals gehen und sticht sie mit der Gabel einige Male an, ehe man sie 20–25 Min. bei 200°C im Rohr bäckt.

### **Gemüsekochbuch der k.k. Gartenbaugesellschaft, 1915**

#### **Kartoffelröllchen**

300 g gekochte, passierte Kartoffeln, 30 g Butter, 2 Dotter, Salz und Pfeffer, 150 g Fett.

Die Butter wird schaumig gerührt, dann gibt man Dotter, Salz und die Kartoffeln dazu, vermischt alles zusammen zu einem Teig, aus dem man kleine Würstchen formt und diese in heißem Fett goldbraun bäckt.

#### **Kartoffel-Dalken**

7 mittelgroße Kartoffeln, 2 Dotter, 1 EL Rahm, Salz.

Die Kartoffeln werden gedämpft, geschält, passiert und mit den Dottern, Rahm und Salz gut verrührt. In eine Dalkenform gibt man heiße Butter und bäckt aus der Masse schöne braune Dalken.

## **WANDEL-REZEPTE**

### **Wienerisch bewährtes Kochbuch in sechs Absätzen, I. Gartler, B. Hikmann, 1793**

#### **Schinkenwandeln**

Mürbteig bereiten und die Wandeln damit auskleiden. Gekochten Schinken in kleine Würfel schneiden, von einem Dotter einen Nudelteig machen, auswalken und ganz kleine Nudeln schneiden, in Wasser kochen, abseihen und auskühlen lassen. Schinken und Nudeln vermengen, in die Wandeln geben und mit Mürbteig zudecken. Mit Ei bestreichen und 30 Min. bei 200°C backen.

### **Allgemein bewährtes Wiener Kochbuch in 20 Abschnitten, I. Gartler, B. Hikmann, F.G. Zenker, 1844**

#### **Äpfelwandeln**

12 mittelgroße Renetteäpfel werden zu Vierteln gespalten, mit 4 EL Wein langsam weichgedämpft und mit dem Stabmixer püriert. 140 g (125 g) Butter und 140 g (125 g) Zucker werden mit 6 (5) Dottern flaumig abgetrieben und mit 4 EL Semmelbröseln und den Äpfeln vermischt. Die Eiklar zu festem Schnee schlagen in die Masse unterheben und in kleine mit Butter ausgefettete und mit Semmelbröseln bestreute Wannen füllen. 20 - 25 Min. bei 200°C im Rohr backen, etwas abkühlen lassen, dann die Wandeln stürzen, mit Staubzucker bestreuen und sogleich auftragen.

### **Die Österreichische Küche, Marie von Rokitansky, 1910**

#### **Käse-Wandeln**

70 g Butter treibt man mit 3 Dottern ab, gibt 3 EL Parmesan- käse und festen Schnee von 3 Klar und eine Prise Salz dazu. Die Wandeln legt man mit Buttermilch aus, füllt die Masse ein und bäckt sie 20 - 25 Min. bei 200°C im Rohr. Sie werden dann gestürzt und serviert.



# KOCHE-REZEPTE

## Bewehrtes Kochbuch, Anonym, 1759

### Marillen Koch (10 bis 12 Portionen)

140 g (125 g) Butter in eine Schüssel geben, flaumig abreiben, nach und nach 4 (3) Eier und 6 (4) Dotter sowie 140 g geriebene Mandeln unterrühren, danach 3 – 4 EL Marillenmarmelade sowie Zitronenzesten und Zitronensaft von einer Zitrone dazugeben und nochmals gut verrühren. In eine bestrichene Form geben und bei 20 - 25 Min. bei 200°C im Rohr backen.

## Theoretische und praktische Anleitung zur Kunstbäckerei, F.G. Zenker, 1818

### Zitronen Koch (10 bis 12 Portionen)

2 EL Mehl mit 6 Dottern und 0,7 Liter Obers abschlagen und über schwacher Hitze unter immerwährendem Rühren zu einem Koch aufkochen, bis es eine mitteldicke Konsistenz hat. Sonst müsste man noch 2 Dotter nachschlagen oder mit etwas Obers verdünnen. Danach werden 140 g (125 g) zerlassene Butter und 140 g (120 g) Staubzucker sowie 140 g fein gestoßene Zitronen-Macronen hineingerührt. Alles zusammen ständig rühren, bis das Ganze kalt geworden ist.

### Feines Kaffee Koch (10 bis 12 Portionen)

0,7 Liter kochendes Obers wird mit löslichem Kaffee verrührt und zugedeckt kaltgestellt. Die Masse nach einer Stunde mit 2 EL Mehl und 6 Dottern abschlagen und unter dauerndem Rühren ein Koch bereiten. In einem Topf 140 g (125) Butter erhitzen, 140 g (120 g) Staubzucker, 140 g zerstoßene Kaffee-Macronen dazugeben und in das Koch geben, alles zusammen ständig rühren, bis das Ganze kalt geworden ist.

## Die Hausköchin, M. Rettigová, 1867

### Schaumkoch von Himbeersaft (8 Portionen)

In eine Schüssel 0,5 Liter frisch gepressten Himbeersaft geben, dazu 140 g (120 g) Staubzucker, von 8 Eiklar einen festen Schnee schlagen und alles rasch verrühren. Eine Form mit Butter beschmieren und mit Biskottenbrösel bestreuen, die Masse hineingeben und ¾ Stunde im Wasserbad bei 180°C stocken lassen. Das Koch stürzen und mit Zucker bestreut, geschwind zur Tafel bringen.

## Die Mährische Köchin, 1877

### Brünner Koch

6 Eier, 105 g Staubzucker, 1/2 Liter Milch, 1/4 Liter glattes Mehl und die fein geschnittene Schale von einer 1/2 Zitrone in eine Schüssel geben und gut verrühren. Eine Kasserolle mit Butter bestreichen, mit Semmelbrösel bestreuen und das Gerührte hineinfüllen. Bei guter Oberhitze 20 – 25 Min. bei 200°C backen und mit Zucker bestreut schnell zur Tafel gegeben, weil es leicht zusammenfällt.

## Gemüsekochbuch der k.k. Gartenbaugesellschaft, 1915

### Spinatkoch

50 g Butter, 3 Eier, 100 g gekochter, passierter Spinat, Petersilie, 1 Semmel, 1/16 Liter saurer Rahm, 40 g Brösel, 20 g Butter und 30 g Brösel für die Form.

Die Butter wird flaumig gerührt, nach und nach mit den 3 Dottern, dem passierten Spinat, der in Milch eingeweichten, ausgedrückten, passierten Semmel, saurem Rahm, Salz, Pfeffer, dem steifen Schnee von 3 Eiklar und den Bröseln verrührt. Die Masse füllt man in eine befettete und mit Bröseln ausgestreute Dunstform und kocht sie ¾ Stunde im Wasserbad. Das aus der Form gestürzte Dunstkoch bestreut man mit in Butter gerösteten Bröseln.



# PUDDING-REZEPTE

**Allgemein bewährtes Wiener Kochbuch in 20 Abschnitten, I. Gartler, B. Hikmann, F.G. Zenker, 1844**

## Vanille-Becherl

Für 8 Becherl, 1 Liter Obers mit einer Vanilleschote und 200 g Staubzucker aufkochen und abkühlen lassen. 8 Dotter mit etwas Milch versprudeln und dazu geben und damit die 8 Becherl füllen, aber nicht ganz voll. Man setzt die Becherl behutsam in eine Kasserolle mit kochendem Wasser, das Wasser darf nicht über den Rand gehen, die Kasserolle wird in das Backrohr gestellt. Statt Vanille kann man auch nach Belieben Orangenschale, Zitronenschale, Veilchentee, Kaffee und Schokolade nehmen. 40 Minuten im Rohr bei 180° simmern lassen. Fingerprobe: Wenn der Pudding beim Druck mit dem Zeigefinger elastisch bleibt und nahezu in den Anfangszustand zurückkehrt, sind die Becherl gar.

**Die erfahrene Wiener Mehlspeisköchin, Elisabeth Stöckel, 1849**

## Kaiser Pudding (10–12 Portionen)

140 g (125) Butter flaumig mit 8 (6) Dottern abtreiben, 140 g geriebene Mandeln mit den Eiern verrühren, Zitronen- und Orangenzesten mit etwas Staubzucker verrühren und 6 Eiklar zu Schnee schlagen und hineingeben, eine Form mit Butter bestreichen, die Masse einfüllen und eine ½ Stunde im Wasserbad bei 180°C simmern lassen und mit Chaudeau übergossen zur Tafel gegeben.

## Chaudeau (10–12 Portionen)

12 Dotter mit 0,33 Liter Wein und 3–4 EL Staubzucker über Wasserdampf so lange rühren, bis es dick wird. Sobald das Chaudeau zu steigen beginnt, muss es vom Herd genommen und serviert werden.

**Die Hausköchin, M. Rettigová, 1867**

## Pudding mit Schokolade (8–10 Portionen)

4 abgeriebene Semmeln werden fein würfelig geschnitten und mit Obers begossen, damit sie weich werden. 105 g Butter abtreiben, die Semmeln ausdrücken und dazugeben. Unter ständigem Rühren, 6 (4) Eier und 3 (2) Dotter sowie 105 g geriebene Mandeln, ein bisschen Muskatnuss, 70 g Staubzucker, dazugeben und alles gut abtreiben. Dann eine Serviette in kaltes Wasser tauchen, auswinden, mit Mehl bestreuen und die Masse darauf geben, locker zubinden und in einen Topf mit kochendem Wasser hängen, ¾ Stunde kochen lassen. Danach den Pudding auf eine Platte geben und mit Schokoladeglasur begießen und mit Pistazien verzieren.

**Österreichisches Universalkochbuch, Elisabeth Stöckel, 1906**

## Schokoladepudding

140 g (125 g) Butter mit 6 (2) Dottern und 4 Eiern flaumig abrühren, dann 210 g (150 g) Staubzucker, 280 g (250 g) geriebene Mandeln und zwei Rippen geriebene Schokolade daruntermischen, alles so lange miteinander verrühren, bis sich der Teig vom Löffel löst. Zuletzt den Schnee von 2 Eiklar unterheben. Die Masse in eine ausgeschmierte Puddingform geben und im Rohr 35–40 Min. bei 200°C backen. Mit Milchcreme servieren.

**Österreichische Mehlspeisküche, M. Giehl, 1914**

## Vanillepudding

Eine viereckige Puddingform mit Butter ausstreichen, dann eine Lage von 150 g Stangenbiskuit hineinlegen. Das Biskuit bestreicht man mit Marillenmarmelade. Dann kommt wieder eine Lage Biskuit und so fort, bis die Form ziemlich voll ist. 4 Dotter werden mit 6–8 EL Obers und etwas Vanillezucker verrührt, über die Masse gegossen, einige Zeit einziehen lassen. Der Schnee der 4 Eiklar wird mit 1 EL Staubzucker und etwas Vanille vermischt, darübergestrichen, die Form verschlossen und ¾ Stunde im Wasserbad gekocht.



Puddingform

# SAUCEN-, SALAT-, GEMÜSE- & EIER-REZEPTE

## WARME UND KALTE SAUCEN-REZEPTE

**Allgemein bewährtes Wiener Kochbuch in 20 Abschnitten, I. Gartler, B. Hikmann, F.G. Zenker, 1844**

### Paradiesäpfel-Soß

8 reife Paradeiser werden in Spalten geschnitten und mit einem Stück Butter weich gedünstet, klein geschnittene Schalotten und 1 Lorbeerblatt beigegeben. Die Masse durch ein Haarsieb passieren und mit einer ½ Schale Weißer Soß aufkochen, mit Salz, etwas Pfeffer und dem Saft einer Zitrone würzen.

### Weißer Soß

Man erhitzt 140 g Butter und gibt so viel Mehl dazu, dass ein halb flüssiger Teig entsteht, dieser wird recht langsam unter ständigem Rühren erhitzt, bis er Farbe bekommt, dann wird mit einer Gemüsesuppe aufgegossen. Während des Kochens kommen einige Scheiben gelbe Rüben und Petersilienwurzeln, ein Paar Lorbeerblätter und einige Champignons dazu. Von Zeit zu Zeit wird das aufgestiegene Fett und die sich bildende Haut abgenommen. Dieses Dahinköcheln dauert etwas länger damit das Fett aufsteigen und sich der eigentliche Saucengeschmack bilden kann. Die Sauce wird in größeren Mengen zubereitet, dann abgeseiht und für den weiteren Gebrauch in gut verschlossenen Gläsern gekühlt aufbewahrt.

**Die süddeutsche Küche, Katharina Prato, 1858**

### Sauce von Hagebutten, Weichseln oder Preiselbeeren

Man lässt etwas Zucker in Butter braun werden, verrührt etwas Mehl hinein, wenn es angelauten ist, 1 EL eingekochte Beeren dazugeben, mit Wein aufgießen und eine Weile köcheln lassen.

### Pomeranzen Sauce (Orangensauce)

Man lässt Zucker in Butter braun werden, darin Semmelbrösel anschwitzen, danach mit Wein und Orangensaft aufgießen, eine Weile kochen lassen und passieren.

**Wiener Kochbuch, Louise Seleskowitz, 1901**

### Senfsoße

Je 1 Handvoll Estragonblätter, Kerbelkraut, Petersilie, ein wenig Pimpernelle, 4 geputzte Sardellen, 1 EL Kapern, 5 kleine Essiggurken, 4 hartgekochte Dotter, 6 EL Öl, 2 EL französischer Senf, 3 EL Estragonessig.

Die Kräuter kurz blanchieren und gut ausdrücken. Mit den übrigen Zutaten pürieren, mit Essig, Öl und Senf gut verrühren, eventuell salzen.

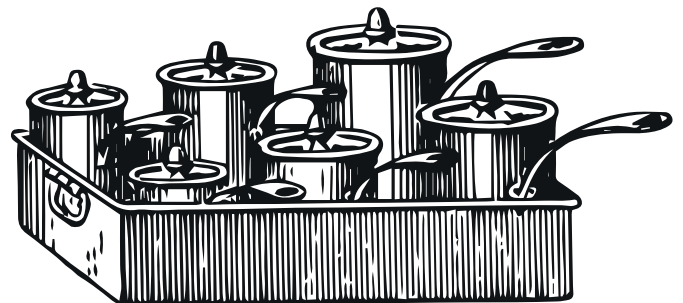
**Die Österreichische Küche, Marie von Rokitansky, 1910**

### Kalte Schnittlauchsauce

6 hartgekochte Dotter werden mit einer ½ abgerindeten, in Wasser eingeweichten und gut ausgedrückten Semmel passiert, dann mit 1 Dotter, Essig und Öl fein verrührt, mit Salz und einem Stäubchen Zucker und viel fein geschnittenem Schnittlauch gewürzt.

### Petersiliensauce

Von 60 g Butter und 1 EL Mehl eine lichte, feine Buttersauce bereiten, mit weißer Soß aufgießen, etwas salzen, 1 EL fein geschnittene Petersilie dazugeben und verkochen lassen. Nach Belieben kann man auch einige Esslöffel sauren Rahm dazugeben. Man gibt die Sauce zu gekochten Erdäpfeln.



# SALAT-REZEPTE

Allgemein bewährtes Wiener Kochbuch in 20 Abschnitten, I. Gartler, B. Hikmann, F.G. Zenker, 1844

## Gemischter Salat

Man wäscht und putzt verschiedene Salate, (je nach Saison Hauptelsalat, Sellerie, Endivien, Rapunzel, Vogerlsalat, Chicorée) und blanchiert klein geschnittenes Wurzelgemüse sowie Kohlröschen. Man richtet alles zusammen auf einer Platte kranzelweise schön zierlich wie einen Berg hoch auf, legt darüber stückweise geschnittene Heringe und/oder Matjesfilets. Man gibt in eine Schüssel 4 – 6 EL Olivenöl, 4 – 5 EL Essig und wenig Salz, lässt es abstehen und gießt es über den Salat.

## Krautsalat

Man nimmt zarte, sowohl rote als auch weiße Krauthäuptel, schneidet den Strunk und die starken Adern heraus, wickelt die Blätter fest zusammen und schneidet sie so klein wie möglich. Obst- oder Weinessig daran schütten und einige Stunden stehen lassen, danach Pfeffer und Öl nach Gutdünken dazugeben.

## Rapunzel Salat

Rapunzeln (Vogerlsalat) waschen, Obst- oder Weinessig sowie Raps- oder Distelöl darüber gießen und den Salat gut mischen. Oder: der sauber gewaschene Rapunzelsalat wird auf einen Teller gelegt, in die Mitte eine kleine gekochte Karfiolrose gestellt, dann nimmt man hartgekochte Eier, gekochte, geschnittene rote Rüben und belegt den Salat damit. Die Marinade gibt man nach Belieben dazu.

## Rettich Salat

Rettich schälen, scheidchenweise dünn schneiden, mit Obst- oder Weinessig und Öl begießen, Pfeffer und Salz dazugeben. Man kann auch die Rettichscheiben zuerst einsalzen, das Wasser abseihen und dann erst würzen und die Marinade dazugeben.

## Spargelsalat

Weißer Spargel wird geputzt, geschält und über Dampf gegart (aber nicht zu weich) und auf einer flachen Schüssel so angerichtet, dass die Köpfe innen liegen. Man nimmt gewaschenen Hauptelsalat und legt die Blätter darüber. Dann macht man eine Marinade aus Obst- oder Weinessig und Raps- oder Distelöl und schüttet sie über den Salat kurz bevor man ihn serviert.

## Gurkensalat

Gurken schälen, hobeln, die Schüssel mit einem Teller abdecken, eine Stunde stehen lassen, das Gurkenwasser abgießen, danach mit Obst- oder Weinessig, Raps- oder Distelöl und Pfeffer vermischen.

## Die süddeutsche Küche, Katharina Prato, 1858

### Erdäpfelsalat

Gelbe, rote oder blaue, besonders Kipfler-Erdäpfel dämpfen und in Scheiben scheiden.

Mit Salz, Essig und Öl abmachen, aber nicht zerrühren. Man kann Pfeffer darauf streuen, oder auch fein geschnittene Schalotten, oder einige Teelöffel Senf und Essig dazu mischen. Ohne Senf ist Himbeeressig sehr gut, es empfiehlt sich, einen Kranz von abgemachten Rapünzchen (Rucola) dazuzugeben.

## Die Österreichische Küche, Marie von Rokitansky, 1910

### Warmer Erdäpfelsalat

Fein geschnittene Speckwürfel werden mit einer fein gehackten Zwiebel hellbraun geröstet, dann die gekochten und in Scheiben geschnittenen Erdäpfel hineingegeben und mit Essig, Salz und Pfeffer gut vermengt. Oder: 500 g Erdäpfel werden in der Schale gedämpft, geschält, in Scheiben geschnitten und in eine Salatschüssel gegeben, dann mit 1/16 Liter frischer Gemüsesuppe vermischt und mit Salz, Pfeffer, 6 EL Essig und 8 EL Öl gut vermengt, zuletzt gibt man 2 EL fein gehackte, Zwiebel dazu.

### Kaiser-Salat

1 Bund Grüner Spargel wird in 1 cm lange Stücke geschnitten. Die Köpfchen und die Stückchen werden separat gedämpft und dann mit Salz und Öl angemacht. Ein Viertel so viel geschälte, gekochte Trüffel (Morcheln) werden grob nudelig geschnitten, mit Pfeffer, Salz und Öl angemacht und mit dem Spargel vermischt, dann erst wird Essig dazugegeben. Man kann auch Sardellenstreifen dazulegen und den Salat mit Mayonnaise anmachen.

# GEMÜSE-REZEPTE

Kleines Kochbuch oder Sammlung einiger wenigen, aber ganz besonderen ausgesuchten Speisen, nach heutigem wienerischen Geschmacke, Wieser Marianna, 1794

## Kohlrabi mit grünen Erbsen und gelben Rüben

Einen Kohlrabi schälen, nicht zu klein schneiden und dämpfen aber nicht zu weich werden lassen. In einem Topf etwas Butter erhitzen, den Kohlrabi hineingeben, mit Gemüsesuppe aufgießen und dünsten lassen, er darf dabei nicht zerfallen. 0,3 Liter grüne Erbsen blanchieren und auf ein Sieb geben, gelbe Rüben schälen. In einen Topf ein Stück Butter erhitzen, gelbe Rüben darin dünsten, später die Erbsen dazugeben. Wenn das Gemüse fertig gedünstet ist, ein wenig Buttersoße darangeben. Die Erbsen und gelben Rüben über den Kohlrabi drapieren und servieren.

## Die erfahrene Wiener Mehlspeisköchin, Elisabeth Stöckel, 1849

### Gugelhupf mit Spinat

125 g Butter flaumig abreiben, 3 Dotter unterrühren, vom Eiklar den Schnee schlagen und unterheben, salzen, 4 EL Germ, 2 EL Spinatopfen (je ein Esslöffel passierter Spinat und ein Esslöffel feiner Topfen) unterrühren und 0,3 Liter lauwarmes Obers dazugeben, den Teig so lange mit dem Kochlöffel schlagen, bis er Blasen bekommt, die Gugelhupfförmchen mit Butter bestreichen, den Teig hineingeben und gehen lassen, dann 25 Min. bei 180°C backen. Kurz rasten lassen und stürzen. Lauwarm auf einem Salatbouquet servieren.

## Die Hausköchin, M. Rettigová, 1867

### Gelbe Rüben mit Pofesen

Gelbe Rüben waschen und schälen, dünn schneiden. Etwas Honig goldgelb aufschäumen, die gelben Rüben hineingeben, öfter umrühren, damit sie nicht anbrennen. Eine dünne Einbrenn bereiten, mit Gemüsesuppe aufgießen und auf die Rüben geben, dünsten lassen und mit Muskatnuss, Ingwer und Neugewürz würzen. Für die Pofesen reibt man altbackene Semmeln ab und schneidet sie in Scheiben. Obers über die Semmeln gießen und durchweichen lassen, aber nur kurz, damit sie nicht zerfallen. Dann taucht man sie in ein versprudeltes Ei und paniert mit Semmelbrösel und bäckt sie in Butterschmalz. Jeweils 2 Pofesen auf ein Teller legen und 1 - 2 EL Gelbe Rüben-Sauce darüber gießen.

## Krautpfanzel

3 Eier, 0,3 Liter Obers, 2 EL Hefe ein bisschen Zucker und so viel Mehl als nötig, um gegossene Dalken machen zu können. Den Teig gehen lassen. Das halbe Kraut sehr fein schneiden, in Butter dünsten, salzen, ein bisschen Pfeffer dazugeben und auskühlen lassen. Wenn der Teig aufgegangen ist, das abgekühlte Kraut unterrühren. In eine Dalkenpfanne ein wenig Butter geben und erhitzen, den Teig darauf gießen und auf beiden Seiten backen. Dann eins auf das andere legen, mit heißer Butter bestreichen und servieren.

## Kochbuch aus dem Schloss Plaveč, 1900

### Gefüllte Paradeiser

Man nimmt 8 kleine feste, reife Paradeiser, schneidet den Deckel ab und höhlt sie aus, salzt und pfeffert. Scharlotten und 200 g feingeschnittene Champignons mit Salz, Pfeffer und Butter dünsten, dann kommt zerdrückter Knoblauch, einige Löffel Glacé und damit das Ganze die richtige Festigkeit bekommt, etwas Semmelbrösel, dazu. Die Paradeiser werden mit der Masse befüllt, auf ein jedes Stück kommt etwas Butter, danach in einer Kasserolle 20 - 25 Min. im Rohr bei 220° backen.

## Gemüsebuch der Wiener Gartenbaugesellschaft 1915

### Böhmische Erbsen

½ kg gelbe Erbsen, Butter für die Kasserolle, 60 g Brösel, 50 g Zwiebeln, 40 g Butter.

Die weichgekochten gelben Erbsen werden in eine mit Butter bestrichene Kasserolle, ungefähr 3 Zentimeter hoch geschichtet, mit gerösteten Semmelbröseln und gerösteten, nudelig geschnittenen Zwiebeln dicht bestreut und 20 Minuten im Rohr bei 220° gebacken. Vorsicht beim Stürzen, damit die Kruste nicht bricht.



Frucht- und Gemüseschneider



## SUPPEN-REZEPTE

**Bewehrtes Kochbuch, Anonym, 1759**

### **Kohlschnitzel**

1 kleiner Wirsingkohl, 5 mittelgroße Champignons, 30 g Butter, Salz, 1 Ei, 30 g Brösel, 50 g Butterschmalz

Der Kohl wird geputzt, gewaschen, gedämpft, abgeseiht, grob gehackt, in heiße Butter gegeben, mit gehackten Champignons und etwas Salz gedünstet, zu Schnitzeln geformt, in Ei und Bröseln paniert und in heißem Butterschmalz gebraten.

### **Kohlrabi-Krapferl**

2 Stück junge Kohlrabi, 100 bis 150 g Semmelbrösel, 1 Ei, Salz, Ei und Brösel zum Panieren, Butterschmalz zum Ausbacken

Die Kohlrabi werden geschält, weichgedämpft und passiert, dann mit Semmelbrösel, Ei und Salz vermischt, Krapferl geformt, in Ei und Bröseln paniert und in heißem Butterschmalz gebacken.

### **Kraut-Schnitzel**

1 kleiner Krautkopf, 20 g Zwiebeln, 3 Eier, Salz und Pfeffer, 40 g Semmelbrösel, Eier und Brösel zum Panieren, Butterschmalz zum Ausbacken

Das Kraut wird gedämpft, abgeseiht, fein mit dem Wiegemesser gewiegt, mit den klein geschnittenen, gerösteten Zwiebeln, Semmelbröseln, Eiern, Salz und Pfeffer vermischt, zu Laibchen geformt, diese werden in Eiern und Bröseln paniert und in Butterschmalz gebacken.

### **Spinat-Schnitzel**

3 Semmeln, 1/8 Liter Milch, 40 g Butter, 250 g Champignons, Butter, 250 g passierter Spinat, Zwiebeln und Petersilie, 50 g Brösel, Ei und Brösel zum Panieren, Butterschmalz zum Ausbacken.

Die Semmeln werden in Milch erweicht, ausgedrückt, in heißer Butter gedünstet und mit dem Spinat, den würfelig geschnittenen, in Butter gedünsteten Pilzen, Salz, Pfeffer, dem Ei, gerösteten Zwiebeln, Petersilie und den Bröseln vermischt. Sollte die Masse zu weich sein, gibt man noch Brösel dazu. Man formt Laibchen, paniert sie in Ei und Bröseln und bäckt sie in heißem Butterschmalz.

### **Böhmische Suppe**

200 g weichgekochte Erbsen werden mit dem Stabmixer püriert, mit Gemüsesuppe aufgegossen, 50 g gekochte Graupen (Rollgerste) dazugeben, salzen, mit Muskatnuss und Safran würzen. Mit ein wenig Butter nochmals kurz aufkochen und über dünnen, gebähten Brotscheiben anrichten.

**Wienerisch bewährtes Kochbuch in sechs Absätzen, I. Gartler, B. Hikmann, 1793**

### **Endiviensuppe**

Eine helle Einbrenn bereiten und mit 0,5 Liter Gemüse- oder Erbsensuppe aufgießen und gut verrühren. Endivien- salat waschen, kurz blanchieren und abtropfen lassen. In die Suppe Safran, 2 EL Rahm und den Salat hineingeben, kurz aufkochen, würzen und servieren.

### **Morchelsuppe**

300 g frische Morcheln klein schneiden und in Butter und fein geschnittener Petersilie dünsten. Die Morcheln mit einem Liter Gemüsebrühe übergießen. Dann 2 Dotter, 3 EL Rahm und etwas Butter untersprudeln, kurz aufkochen lassen, mit Kräutersalz und Pfeffer würzen.

### **Kichererbsensuppe**

250 g Kichererbsen in einem Topf mit Wasser erhitzen, bis sie weich sind. In einem größeren Topf Petersilienwasser zusetzen und die Kichererbsen hineingeben. Eine Einbrenn bereiten, einige Esslöffel Sauerrahm zugeben, würzen, alles zusammen aufkochen lassen und über gebähte Semmelscheiben angerichtet servieren.

### **Erbsensuppe zu allen Fastenspeisen**

In einem Topf 250 g Erbsen, 1 Ingwer, Lorbeerblätter, 1 Petersilienwurzel, 3 EL Butter, gebähte Semmelscheiben, Muskatnuss und Safran zugeben. 1 Liter Wasser dazu gießen, eine Weile kochen lassen, Suppe abseihen und servieren.

**Allgemein bewährtes Wiener Kochbuch in 20 Abschnitten, I. Gartler, B. Hikmann, F.G. Zenker, 1844**

**Sauerkrautsuppe**

Zu dieser Suppe wird 1/2 kg Sauerkraut mit Wasser bedeckt und 1/2 Stunde weichgekocht. Eine Einbrenn aus 100 g Butter und 3 - 4 EL Mehl bereiten, mit 1 Liter Wasser aufgießen, dann kommt das Kraut und 0,3 Liter saurer Rahm zur Suppe, salzen und mit etwas weißem Pfeffer würzen, nochmals aufkochen lassen. Gebähte Semmelscheiben in einen Suppenteller geben und die Suppe darüber gießen.

**Die Österreichische Küche, Marie von Rokitansky, 1910**

**Selleriesuppe**

Eine Selleriewurzel wird geputzt, geschält und in Würfel geschnitten und gedämpft. Man macht eine helle Butter-Einmach, gibt die gewürfelten Selleriestücke und kleingeschnittene Petersilie dazu, mit Gemüsesuppe aufgießen und mit dem Stabmixer pürieren. Mit in Butter gerösteten Semmelwürfeln servieren.

**SUPPENEINLAGEN**

**Gemüsekochbuch der k.k. Gartenbaugesellschaft, 1915**

**Gekochte Kartoffelknöderl**

40 g Butter, 2 Dotter, 200 g gekochte, passierte Kartoffeln, Salz.

Die Butter wird schaumig gerührt, Dotter und Salz nach und nach dazugegeben, dann die passierten Kartoffeln untermischen und kleine Knöderl formen, diese werden in Gemüsesuppe 10 Minuten gekocht.

**Kartoffel-Schöberl**

50 g Butter, 2 Dotter, 20 g Dinkelgrieß, Salz, 1 Bund gehackte Petersilie, 10 g Mehl, 60 g gekochte, passierte Kartoffeln und 2 Eiklar.

Die Butter wird schaumig gerührt, mit Dotter, Salz, gehackter Petersilie, Grieß, Mehl und den gekochten, passierten Kartoffeln verrührt und der feste Schnee von den 2 Eiklar untergemischt. Diese Masse in kleine Förmchen füllen und backen.

**Kartoffelmonde**

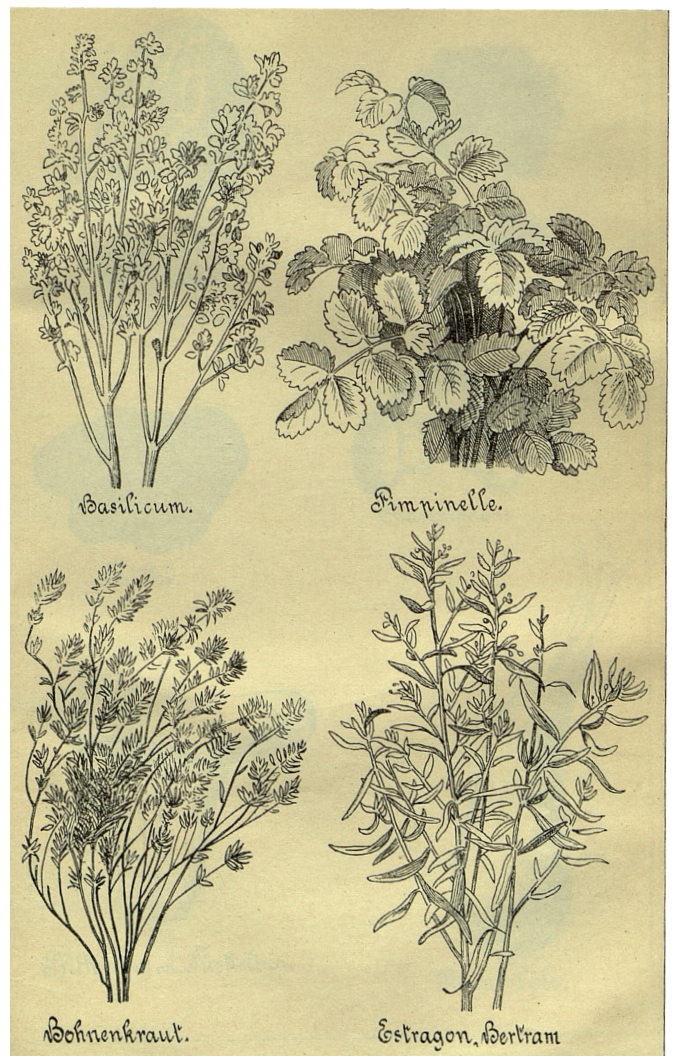
4 große mehlig Kartoffeln, 30 g Mehl, 1 Dotter, Salz, 60 g Butterschmalz.

Die Kartoffeln werden gekocht, geschält, passiert, mit Mehl, Dotter und Salz zu einem Teig verrührt und 20 Minuten rasten gelassen, dann ausgewalkt und kleine Monde oder Kipferl ausgestochen. Das Butterschmalz wird in einer Pfanne heiß gemacht, die Monde beidseitig braun gebacken, dann auf ein Sieb gegeben und zu klarer Gemüsesuppe serviert.

**Kohlschöberl**

1/2 kg Wirsingkohl, 80 g (50 g) Butter, 3 Eier, Salz.

Der Kohl wird geputzt, gewaschen, fein nudelig geschnitten, in Butter gedünstet, wenn er Farbe hat mit Salz und Pfeffer gewürzt und überkühlt mit 3 Eiern verrührt. Diese Masse wird in einer mit Butter ausgestrichenen kleinen Tortenform gebacken, in kleine Tortenstücke geschnitten und zu heißer Gemüsesuppe serviert.





## FISCH-REZEPTE

**Die Hausköchin, M. Rettigová, 1867**

### Karpfen mit Wein und Sardellen

Karpfenfilets wenig salzen, innen und außen mit Sardellenbutter bestreichen, eine Kasserolle mit Butter ausfetten und mit Butterflöckchen bestreuen, mit geschnittener Zwiebel belegen und den Karpfen darauf geben, mit 16 Pfefferkörnern, 20 Körnern Neugewürz und 2 Stück Ingwer, würzen. Den Karpfen ins Rohr geben und ca. ½ Stunde bei 180°C backen. Kurz bevor er fertig ist, 1 TL Mehl, 1 dl Wein und 1/8 Liter Rahm gut abrühren und über den Karpfen gießen, wieder mit Sardellenbutter belegen und solange im Rohr lassen, bis er durch ist. Dann den Karpfen behutsam auf eine Servierplatte legen und die abgeseigte Sauce darunter gießen und auftragen.

**Wiener Kochbuch, Louise Seleskowitz, 1901**

### Gebackene Forelle

Man verwendet hierzu kleine Forellen. Nachdem man sie gereinigt hat, macht man auf beiden Seiten kleine Einschnitte, wischt sie trocken ab, dreht sie auf beiden Seiten in Mehl, dann in abgeschlagenen, etwas gesalzenen Eiern, bestreut sie mit Semmelbrösel und bäckt sie ¼ Stunde lichtbraun in sehr heißem Fett. Auf einer Platte angerichtet, garniert man sie mit frischer grüner Petersilie und Zitronenspalten. Die Filets von größeren Forellen werden in fingerlange Stücke geschnitten und wie oben behandelt. Sie können auch in Wein- oder Bierteig getaucht und in heißem Öl gebacken werden.

### Karpfen-Ragout

In eine Kasserolle gibt man 160 g (125 g) Butter sowie Zwiebelstücke, etwas Wurzelwerk, alles blättrig geschnitten, 1 Lorbeerblatt, 5 Sträußchen Thymian und Pfefferkörner. Dann gibt man 1 kg geputzte und geschrópfte (in 2 fingerbreite und 1 fingerlange Stücke geschnitten) Karpfenfilets und ½ Liter Rotwein, etwas Gemüsesuppe und 80 g Schwarzbrotsscheiben dazu und lässt dies ½ Stunde zugedeckt dünsten. Die Fischstücke werden rundlaufend auf einer Schüssel angerichtet, der Saft passiert, entfettet und nachdem man den nötigen Geschmack mit Essig oder Zitronen und Salz beigegeben und die Sauce aufgekocht hat, darüber gegossen. In die Mitte gibt man ein Ragout von Zwiebeln, Champignons, Artischocken und dergleichen.

**Wiener Küche, Olga und Adolf Hess, 1912**

### Fischgulasch

1 kg Fischfilets, 1/8 Liter Milch, 1 Liter Wasser, Zitronensaft, Salz, 40 g Mehl, 100 g (50 g) Fett, 30 g Mehl, 40 g gewürfelter Speck, 200 g feingeschnittene Zwiebeln, 1 TL Rosenpaprika, 1 EL Essig, 30 g Paradeismark, 1/8 Liter Sauerrahm.

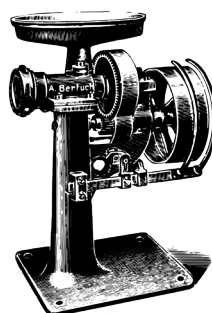
Den Fisch mit Zitronensaft beträufeln, salzen, in Stücke schneiden, in Mehl tauchen und im heißen Fett braten, warmstellen. Zwiebeln und Speck in Fett gelb rösten, mit Mehl stauben, Paprika und Essig dazugeben, mit Gemüsesuppe aufgießen, Paradeismark hineinrühren und gut verkochen lassen. Den Rahm ebenfalls mitkochen und die passierte, heiße Soße über den Fisch gießen. Dazu serviert man Nockerl.

## FLEISCH-REZEPTE

Kleines Kochbuch oder Sammlung einiger wenigen, aber ganz besonderen ausgesuchten Speisen, nach heutigem wienerischen Geschmacke, Wieser Marianna, 1794

### Das gestürzt gefüllte Kraut

Von einem Krauthappel die großen Blätter (etwa ein Drittel) wegnehmen. Damit sie nicht zerrissen werden, vorher blanchieren, die groben Stängel wegschneiden und auskühlen lassen. Die Fülle wird wie folgt zubereitet: Das restliche Kraut wird kurz blanchiert, 300 g gemischtes Fäschiertes, Petersilie, eine in Milch eingeweichte, geschnittene Semmel und das klein würfelig geschnittene Kraut dazugeben. Die Masse mit wenig Butter abtreiben und 2 Eier einarbeiten, salzen und mit Muskatnuss würzen. Die blanchierten Krautblätter werden fingerdick mit der Fülle bestrichen, je nachdem wie die Konsistenz ist, ev. noch ein wenig Milch und Semmelbrösel dazu geben, mit den Krautblättern bedecken und in eine mit Butter beschmierte Form schichten. Die oberste Schicht mit Semmelbrösel bestreuen und 30 Min. im Backrohr bei 200°C backen, herausnehmen und stürzen, etwas Rahm mit Semmelbrösel, die vorher erwärmt wurden, darüber geben.



Fleischmühle

## Die Hausköchin, M. Rettigová, 1867

### Sauerkraut gebacken

Für acht Personen etwa 0,7 Liter Sauerkraut weichkochen. Inzwischen 140 g Speck würfelig schneiden und erhitzen, 1 EL Mehl dazugeben und eine dünne helle Einbrenn bereiten sowie eine feingeschnittene Zwiebel dazugeben und ein wenig dünsten lassen. Das Kraut abseihen und 4 EL Krautwasser in die Einbrenn geben, 4 EL Rahm dazu und ein Weilchen dünsten lassen, sollte die Masse zu trocken sein, entweder Wasser oder Rahm untermischen. 1 kg Schweinefleisch (vom Schlögl) in zierliche, dünne Schnitzel schneiden und braun dünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Rein mit Butter bestreichen und mit Semmelbrösel bestreuen, dann eine Lage von Fleisch und danach eine Lage Kraut hineingeben. Dann kommt wieder eine Lage Fleisch darauf und nochmals eine Lage Kraut, bis alles gar ist, oben muss Kraut kommen. Zum Schluss werden Semmelbrösel darüber gestreut. 25 Min. im Backrohr bei 180°C backen, dann vorsichtig stürzen, sodass es nicht zerfällt und servieren.

## Böhmische Universalköchin, Gabriele Triwald, 1885

### Fritollen

140 g Rindfleisch vom Wadschunken, 140 g Lammfleisch vom Schlegel und 140 g Schweinefleisch vom Kaiserteil werden faschiert und in eine Schüssel gegeben, dazu kommen 2 sehr fein geschnittene Zwiebeln, Salz, Zitronenschale, Pfeffer, 2 in Wasser eingeweichte gut ausgedrückte Semmeln und 2 Eier. Nun wird das Ganze mit den Händen gut abgearbeitet, daraus fingerdicke runde Karbonadel (Laibchen) gemacht, mit Semmelbrösel bestreut und mit Butterschmalz auf beiden Seiten gebraten, angerichtet und mit pikanter Sauce serviert, oder auch als „Sattel“ auf Gemüse verwendet.

## Wiener Kochbuch, Louise Seleskowitz, 1901

### Rissolen mit Haché

Rissolenteig: 560 g Mehl mit 280 g kalter Butter gut abbröseln, in die Mitte des Teiges eine Grube machen und Salz, 2 Dotter und 2 Eier hineingeben, 1/8 Liter Rahm und 3 EL Wein und von einer Zitrone den Saft hinzugeben. Mit einem Kochlöffel alles gut durcheinandermischen und zu einem glatten Teig verkneten und 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Dann den Teig auf einem bestäubten Brett auswalken und zusammenschlagen, dies wird so oft wiederholt, wie es für einen Blätterteig feinsten Art notwendig ist. Dann den Rissolenteig messerrückendick auswalken, die Hälfte des Teiges wird mit in 3 fingerbreiter Entfernung der Reihe nach mit 1 TL beliebigem Haché belegt. Der Teig wird rundherum mit versprudelten Eiern bestrichen, dann kommt die zweite Teighälfte darüber und wird über das Haché ge-

schlagen, leicht angedrückt und mittels eines Krapfenausstechers zwischen je 2 Hachéhäufchen halbmondförmige Rissolen ausgestochen. Diese werden in versprudelte Eier getaucht und in Semmelbrösel gewälzt und in sehr heißem Fett auf beiden Seiten gebacken. Man nimmt sie mit einem Backlöffel heraus, gibt sie auf Papier zum Abtropfen und richtet sie in einer mit einer Serviette bedeckten Schüssel an und gibt sie als Assiette, Zwischenspeise, oder zum Tee zu Tisch.



Johann Viktor Krämer: Entwürfe und Probedrucke f. d. Illustration zum „Wiener Kochbuch“ von Louise Seleskowitz, 1879, Wien Museum

### Vol au vent Pasteten mit Haché

Man bereitet einen Blätterteig und walkt ihn, nachdem er 1 Stunde gerastet hat, auf einem mit Mehl bestäubten Brett 2 messerrückendick aus. Von der einen Hälfte des Teiges werden mit einem Krapfenausstecher runde Formen ausgestochen, die man in fingerbreiter Entfernung auf ein mit Wasser befeuchtetes Blech legt, mit versprudelten Eiern bestreicht, sodass rund herum ein stark messerrückenbreiter Rand bleibt, der, damit der Teig der Pastete blättrig wird, nie mit Eiern bestrichen werden darf. Von der anderen Hälfte des ausgewalkten Teiges werden etwas kleinere Formen ausgestochen, die damit sie Reifen bilden, in der Mitte nochmals ausgestochen werden. Den inneren runden Teig kann man, wenn man will, mitbacken, er dient als Deckel für die Pasteten. Die Reifen werden auf die runden Platten so gelegt, dass die Seite, die auf dem Brett gelegen ist, nicht auf die bestrichenen Platten, sondern nach oben zu liegen kommt. Man bestreicht diese Reifen in der Mitte mit versprudelten Eiern, sodass sowohl außen als auch innen ein messerrückenbreiter Rand bleibt, denn sonst geht der Teig nicht auf. Sie werden dann ins Backrohr gegeben und 25 Min. bei 220°C gebacken. Dann nimmt man sie mittels einer Küchenpalette vom Blech ab, füllt den mittleren leeren Raum mit beliebigem Haché oder Gemüseragout und richtet sie in einer mit einer Serviette bedeckten Platte erhöht an.

### **Gewickelte Schnitzel**

4 Kalbsschnitzel à 150 g etwas geklopft, 150 g faschiertes Kalbfleisch, 1 erweichte, ausgedrückte Semmel, 4 geputzte, entgrätete Sardellen, 40 g Butter, 1 EL gehackte Petersilie, 1 feingeschnittene Schalotte, 80 g feingeschnittene Champignons, 1 Ei, 1 feingeschnittene Zwiebel, 1 kleine blättrig geschnittene gelbe Rübe, 2 blättrig geschnittene Champignons, 1/8 Liter Weißwein, 1/4 Liter Gemüsesuppe, Salz, Pfeffer.

Semmel und die übrigen Zutaten pürieren. Butter erhitzen, Petersilie, Schalotte und Champignons darin dünsten, überkühlt mit dem Ei und dem Faschierten vermischen, abschmecken. Auf die leicht gesalzenen und gepfefferten Schnitzel aufstreichen, einrollen und binden. Zwiebel und Rübe mit Champignons in Butter andünsten, die Rollen darauflegen, mit Wein und Suppe aufgießen und zugedeckt 45 Min. bei 180°C in Backrohr dünsten. Die weich gedünsteten Rollen herausheben, warmstellen, Saft entfetten und abseihen und in einer Sauciere mit dem Fleisch servieren. Dazu passen Nockerln oder Bandnudeln.

## **KUCHEN-TORTEN-TEE- GEBÄCKREZEPTE**

### **Die süddeutsche Küche, Katharina Prato, 1858**

#### **Böhmischer Kirschen- oder Zwetschkenkuchen**

Abgeschlagenen Germteig von 280 g Mehl, 35 g Butter, 1 Dotter, 1 Ei, 1 EL Staubzucker, 17 g Germ, 1 dl Milch und etwas Salz bereiten, etwas gehen lassen und kleinfingerdick auswalken. Das Blech damit bedecken und mit schwarzen Kirschen, oder halbierten Zwetschken (die innere Seite zeigt aufwärts), belegen. Man lässt nur so viel Zwischenraum, dass eine die andere nicht berührt und lässt ihn nochmals gehen. 30 Min. bei 180°C backen, danach mit etwas Staubzucker bestreuen.

### **Die Österreichische Küche, Marie von Rokitsansky, 1910**

#### **Wiener Gugelhupf**

140 g Butter abtreiben, nach und nach 3 Dotter und 70 g Zucker einrühren, dann ein gegangenes Dampf von 20 g Germ, 200 g Mehl und die nötige Milch dazu geben, den Teig fein abschlagen und festen Schnee von 2 Eiklar und 60 g Rosinen untermengen. Den Teig in einer mit Butter bestrichenen und mit Mandeln ausgestreuten Gugelhupfform gehen lassen und 50 Min. bei 180°C backen. Man stürzt den Gugelhupf auf ein Sieb und bestreut ihn mit Staubzucker.

### **Böhmischer Topfen Kuchen**

Abgeschlagenen Germteig von 0,7 Liter Mehl, 25 g in Milch aufgelöster Hefe, 2 Eier, 60 g Butter, etwas Zucker, einer Prise Salz und den Saft von einer 1/2 Zitrone bereiten. Sobald er gegangen ist, rollt man ihn fingerdick aus, legt die Teigplatte auf ein mit Backpapier belegtes Blech und bestreicht den Teig mit folgender Fülle: 250 g Topfen mischt man mit 2 Dottern, 1 Handvoll Rosinen, dem Saft einer Zitrone und etwas Schale, 4 - 5 EL Zucker und einigen EL Sauerrahm, so dass sich die Fülle streichen lässt. Am Rand schlägt man den Teig etwas ein. Obenauf gießt man noch etwas sauren Rahm auf die Fülle und streut gestiftelte Mandeln und Zucker darüber. Der Teigrand wird mit Ei bestrichen. 40 Min. bei 180°C im Rohr backen.

### **Österreichische Mehlspeisküche, M. Giehl, 1914**

#### **Eger Mohnkuchen**

Von 1/2 kg Mehl, 30 g Hefe, 2 EL Butter, 2 EL Zucker, 2 Eiern, etwas Salz und Milch, nach Bedarf auch etwas abgeriebene Zitrone, macht man einen Teig und schlägt ihn gut ab. Nachdem er aufgegangen ist, gibt man ihn auf ein mit Butter bestrichenes Backblech, walkt den Teig gleichmäßig aus und lässt ihn nochmals 1/2 Stunde gehen. Danach bestreicht man ihn mit der Mohnfülle, bestreut den Kuchen mit geriebenen Mandeln und Zucker und bäckt ihn 40 Min. im Rohr bei 180°C. Mohnfülle: Gemahlener Mohn wird mit kochender Milch und beliebig Zucker, etwas Honig und etwas Zitronenschale gekocht, bis die Masse streichgerecht ist, heiß mit einer Handvoll Rosinen vermengt, auskühlen lassen.

## **TORTEN**

### **Neuestes Universal oder Großes Wiener Kochbuch, Anna Dorn, 1832**

#### **Schokolade Torte**

280 g (250 g) geriebene Mandeln, 175 g (150 g) Staubzucker, der Saft einer Zitrone samt geriebener Schale sowie 8 (6) Dotter werden nach und nach in 175 g (150 g) flaumig gerührte Butter gegeben und untergerührt. 100 g fein geriebene Schokolade und festen Schnee von 8 (6) Eiklar dazugeben und alles recht flaumig abrühren. Den Teig in eine mit Butter bestrichene Tortenform geben und 50 Min. bei 180°C im Rohr backen. Die abgekühlte Torte mit Zuckerglasur überziehen und servieren.

## Allgemein bewährtes Wiener Kochbuch in 20 Abschnitten, I. Gartler, B. Hikmann, F.G. Zenker, 1844

### Geschobene Mandeltorte

280 g Staubzucker mit dem Eiklar von 6 Eiern gut verrühren und 280 g geriebene Mandeln sowie von einer Zitrone die fein geschnittene Schale dazugeben. Eine Tortenform mit Butter bestreichen. Das Abgetriebene in 5 Teile teilen, den ersten Teil mit roter Lebensmittelfarbe färben, den zweiten mit brauner, den dritten mit grüner, den vierten mit gelber, den fünften lässt man weiß. Eine Tortenform mit flüssiger Butter bestreichen und den messerrückendick rund ausgewalkten Teig darauf geben, oben mit Butter begießen und mit Pistazien und ein wenig Staubzucker bestreuen. Man legt den Teig so in die Form, dass die Farben grün, rot und weiß nebeneinander kommen. 50 Min. bei 180°C im Rohr backen.

### Die Mährische Köchin, 1877

#### Mohn Torte

140 g Staubzucker wird mit 3 Eiern und 3 Dottern so lange gerührt, bis die Masse dick ist, dann etwas Zimtpulver, Zitronenzeste und 105 g zerquetschten Mohn dazugeben. Wenn alles gut verrührt ist, kommt zuletzt von 3 Eiklar der Schnee dazu. Eine Tortenform samt Reif mit Butter bestreichen, mit Semmelbrösel bestreuen, dann das Gerührte hineingeben und 50 Min. bei 180°C backen. Nach dem Backen stürzen und abkühlen lassen. Mit folgendem Schokoladenguss überziehen: 4 Rippen Schokolade reiben, in eine Schüssel geben und mit dem Klar von 1 bis 2 Eiern so lange rühren, bis er recht flaumig wird, dann überzieht man die Torte, und lässt sie im überkühlten Ofen trocknen.

### Die süddeutsche Küche, Katharina Prato, 1898

#### Wiener Torte

210 g Butter mit 5 Dottern abtreiben, 210 g Zucker und Zitronenzeste dazugeben, den Schnee von 5 Eiklar und 200 g Mehl vorsichtig unterheben. Masse dritteln und in 3 Backformen geben und jeweils 40 Min. bei 180°C im Rohr backen. Die erkalteten Böden durchschneidet man, bestreicht sie mit verschiedenen Marmeladen, setzt sie aufeinander und überzieht die Torte mit Schokoladenglasur.

### Die Österreichische Küche, Marie von Rokitsansky, 1910

#### Dobostorte

Man bäckt 8 - 9 Biskuitblätter aus folgender Masse: 140 g Zucker mit 8 Dotter sehr schaumig rühren, dann den festen Schnee von 8 Eiklar mit 210 g Staubzucker vermischt mit Vanillezucker untermengen. Die Schüssel über ein Wasser-

bad geben und so lange rühren, bis die Masse dicklich wird, dann lässt man sie auskühlen. 140 g Schokolade mit 4 EL Wasser schmelzen und dann löffelweise in die Crème unterheben, dazu rührt man 210 g Butter flaumig ab. Die Crème wird messerrückendick auf jedes Biskuitblatt gestrichen. Das oberste Blatt überzieht man mit folgender Karamellglasur. 80 g Kristallzucker in einer Pfanne hellbraun werden lassen, etwas Wasser dazu gießen und 150 g Staubzucker dazu geben. Die Masse so lange kochen, bis sie dickflüssig wird, dann streicht man die Glasur mit einem heißen Messer über die Torte. Es empfiehlt sich sogleich Schnitte in die Glasur zu machen.

#### Sacher Torte

140 g Butter werden fein abgetrieben, 5 Dotter nach und nach hinein gerührt, dann 140 g Zucker mit Vanille- oder Zitronengeschmack, 140 g aufgelöste Schokolade, 140 g Mehl und der feste Schnee von 5 Eiklar untergerührt. Man gibt die Masse in eine mit Butter bestrichene Form und bäckt sie 50 Min. bei 180°C im Rohr. Nachdem die Torte erkaltet ist, bestreicht man sie mit Marillenmarmelade und gibt auf diese Schokoladenglasur.

#### Schokoladenglasur zur echten Sacher-Torte

175 g Zucker mit 4 dl Wasser zur Spinne erhitzen. 105 g Schokolade erwärmen bis er schmilzt, ein nussgroßes Stück Butter und 1 EL heißes Wasser untermischen und die Schokolade zum Zucker mischen und so lange erwärmen, bis sich, wenn man ein wenig davon zwischen Daumen und Zeigefinger nimmt, ein starker Faden bildet, die Glasur vom Herd nehmen, ein wenig auskühlen lassen und die Torte damit glasieren.

#### Königstorte

140 g Staubzucker mit dem Mark einer Vanilleschote und 8 (6) Dottern rührt man gut ab und gibt 140 g geriebene Mandeln hinein und rührt weiter. 70 g Pignoli in etwas heißer Milch anschwellen lassen und 70 g Zitronat würfelig schneiden, 85 g Semmelbrösel befeuchtet man mit Vanillelikör, 35 g Schokolade hackt man grob, mengt dies alles zur Masse und gibt den Schnee von 6 Eiklar hinzu. Man füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Mehl bestäubte Form und bäckt sie 50 Min. im Rohr bei 180°C. Ausgekühlt, wird die Torte mit Vanilleglasur überzogen.



## Wiener Küche, Olga und Adolf Hess, 1913

### Sachertorte

Das Rezept wurde von Frau Anna Sacher zur Verfügung gestellt...

140 g Butter, 140 g Staubzucker, 180 g erwärmte Schokolade, 8 Dotter, 10 Klar Schnee, 120 g glattes Mehl; 50 g Marillenmarmelade; 200 g Zucker, 20 cl Wasser, 200 g geriebene Schokolade.

Butter flaumig abtreiben, mit Zucker, Dotter und Schokolade glattrühren, Schnee und Mehl unterheben. In einer befetteten, bemehlten Tortenform 50 bis 60 Min. bei 180°C backen und auf ein Haarsieb stürzen. Nach dem Erkalten die ehemalige Bodenseite mit erwärmter Marmelade bestreichen und mit Glasur überziehen.

Für die Glasur Zucker mit Wasser kochen lassen, bis er sich spinnt. Dann die Schokolade dazugeben und abtreiben bis die Masse glatt ist, aufkochen lassen und in der Kasserolle so lange rühren, bis die Glasur genügend dick ist.

### Österreichische Mehlspeisküche M. Giehl, 1914

#### Gefüllte Schokoladentorte

250 g Schokolade schmelzen, 250 g Butter werden mit 5 Dottern schaumig gerührt. Dann kommen 250 g Staubzucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 130 g geriebene Mandeln, die geschmolzene Schokolade und 130 g Mehl dazu, alles zusammen wird gut abgerührt. Zuletzt hebt man den Schnee von 5 Eiklar darunter und bäckt die Masse 50 Min. bei 180°C im Rohr. Nach dem Erkalten schneidet man sie in der Mitte quer durch. Dann gibt man auf den einen Teil Marmelade, legt den zweiten Teil darauf und überzieht sie mit folgendem Guss: 65 g Schokolade kocht man mit 3 EL Wasser und 100 g Zucker zu einem dicken Brei, drückt den Saft einer ½ Zitrone daran, überzieht, noch warm die Torte damit und stellt sie auf ein Backblech zum Trocknen.

#### Karlsbader Torte

6 Dotter werden mit 8 EL Staubzucker, dem Saft einer Zitrone und etwas abgeriebener Zitronenschale schaumig gerührt. Dann gibt man 100 g geriebene Mandeln, 100 g Zitronat und Orangeat, 2 Messerspitzen Zimt und etwas weniger Nelken sowie 8 EL Semmelbrösel, die man vorher mit 3 - 4 EL Weißwein und 1 EL Rum angefeuchtet hat, dazu. Alles zusammen mit 2 Messerspitzen Backpulver verrühren, zuletzt den Schnee von 6 Eiklar unterheben. Eine Form wird mit Butter befettet, die Masse eingefüllt und 50 Min. bei 180°C im Rohr gebacken. Nachdem die Torte ausgekühlt ist, überzieht man sie mit Früchteglasur.

### Gute Egerer Torte

125 g Zucker rührt man mit 6 Dottern schaumig, gibt die Zeste einer abgeriebenen Orange, 125 g geriebene Mandeln, 2 EL Stärkemehl und den Schnee von 6 Eiklar dazu. Die Form wird mit Butter bestrichen und die Torte 50 Min. bei 180°C im Rohr gebacken. Mit Orangenglasur überziehen.

### Orangenglasur

Es werden 125 g Zucker mit 1/8 Liter Wasser gekocht, bis er spinnt. Dann kommen das Gelbe einer abgeriebenen halben Orange, der Saft einer ganzen Orange und 1 EL Rum dazu. Die Glasur muss warm verwendet werden. Statt Orangen kann man auch Zitronen verwenden.

## TEEGEBÄCK

### Allgemeines bewährtes Wiener Kochbuch in 20 Abschnitten, I. Gartler, B. Hikmann, F.G. Zenker, 1844

#### Marschellen

Zu 140 g Staubzucker so viel Wasser gießen, dass er zergehen kann, danach so lange kochen, bis er am Löffel kandiert. 3 Messerspitzen Zitronenzesten, geriebene Mandeln, Muskatnuss, Zimt, Ingwer, Rosinen und Nelkenpulver dazugeben und geschwind in die Zuckermasse rühren. Zwei mit Butter beschmierte Küchenpaletten eines nach dem anderen auf eine befettete Marmorplatte (drei Querfinger voneinander entfernt) legen. Man schüttet den Zucker mit den Mandeln zwischen die zwei Paletten, so hoch und so lang wie man sie haben will und lässt sie ein wenig stehen, dann nimmt man die Paletten weg. Wenn die Marschellen ein wenig fest sind, schneidet man sie und lässt sie trocken werden. Es muss alles sehr geschwind geschehen, sonst wird der Zucker hart.

#### Zitronenschifferl

0,7 Liter Honig aufkochen und abschäumen, auf einem Brett 280 g Mehl, von 3 Zitronen die Zesten, 8 g Nelkenpulver, alles miteinander vermischen. Wenn der Honig ein wenig abgekühlt ist, macht man den Teig an, gibt ihn in einen Weidling und lässt ihn 4 Stunden rasten. Noch besser ist es aber, wenn man den Teig einen Tag vorher macht. Ein Blech mit Backpapier belegen, den Teig viereckig drei messerrückendick auswalken, Schiffe ausstechen und backen.

## Die süddeutsche Küche, Katharina Prato, 1898

### Karlsbader Oblaten

Man schlägt 2 Dotter, 7 dl Mehl und 7 dl Obers ab, nachdem man die Fülle bereitet hat. Dazu braucht es 140 g Mandeln, 280 g (140 g) Zucker und ½ Vanilleschote, man rührt die Mandeln mit dem Zucker und mischt sie mit dem Vanillezucker. Die Oblaten werden (in einem Waffeleisen) auf einer Seite hell gebacken, auf der braunen Seite mit Butter bestrichen, mit 1 EL von der Mischung bestreut, mit einer bestrichenen Oblate bedeckt und wieder in das heiße Waffeleisen gegeben, damit der Zucker schmilzt. Man legt sie flach übereinander, gibt sie in eine Tortenform, damit sie gerade bleiben und bewahrt sie in einer Schachtel auf. Diese Oblaten werden auch mit verschiedenen Füllungen zu Torten verwendet, z.B. mit Marmelade dünn bestrichen, aufeinandergelegt und beschwert, dann mit Glasur überzogen.

### Geleeaugen

Teig: Man bröseln 140 g Butter mit 210 g Mehl ab und mischt 70 g Zucker mit fein geschnittenen Zitronenschalen, macht mit 1 oder 2 Dottern rasch einen Teig, den man nur wenig knetet und zugedeckt ½ Stunde an einem kühlen Ort rasten lässt. Dann wird der Bröselteig (Mürbteig) kleinfingerdick auswalkt, Blättchen und Ringe ausgestochen und mit Eigelb bestrichen, die Ringe auf die Blättchen legen und mit leichtem Schnee bestreichen und mit Zucker bestreuen. Nach dem Backen gibt man Gelee in die Mitte.

### Vanille-Kipferl ohne Ei

Einen Bröselteig von 280 g Mehl, 210 g Butter, 100 g geriebene Mandeln und 70 g Zucker schneidet man zu nussgroßen Stückchen, formt gespitzte Würstchen, biegt sie kipfelartig, bäckt sie hell 7 Min. bei 200°C nimmt sie heiß vom Blech, dreht jedes Kipferl gleich in Vanillezucker und legt sie auf Papier zum Auskühlen.

## Kochbuch aus dem Schloss Plaveč, 1900

### Zimtsterne

Aus 280 g Staubzucker, 280 g geriebenen Mandeln, 3 Eiern, 3 TL Zimt und Zitronenzeste einen Teig machen und Sterne ausstechen. Bevor sie fertig gebacken sind, werden sie mit Eiklar bestrichen. 7 Min. bei 200°C backen.

## Die Österreichische Küche, Marie von Rokitansky, 1910

### Branzinerln (Eclair)

In 4 dl kochendes Wasser gießt man 2 dl zerlassene Butter und 4 dl Mehl, sprudelt alles gut ab und lässt es aufkochen, bis die Masse glatt und fein wird und sich von der Kasserolle löst. Den Brandteig auskühlen lassen, 5 Eier und 3 Dotter und ein Stäubchen Salz darunter rühren und auf einem Nudelbrett 30 fingerlange Formen, wie breite kleine Fische aussehend, spritzen. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und mit versprudeltem Eiklar und Milch bestreichen sowie 5 Min. bei 220°C anbacken und 25 Min. bei 180°C fertig backen. Man schneidet sie seitlich ein, um sie mit folgender Crème zu füllen. Füllung: 140 g Staubzucker mit Vanillegeschmack, 5 Dotter, 1 TL Stärkemehl und 2 dl Obers aufkochen. Wenn die Crème dick geworden ist, mischt man sie zu 3 1/2 dl geschlagenem Obers, und füllt damit die Branzinerln, dann überzieht man sie mit einer Glasur aus 280 g Staubzucker, der mit wenig heißem Wasser und dem Saft einer Zitrone verrührt und mit etwas Karamellwasser gefärbt wurde. Die Masse reicht für 12 Personen.

### Brünnerkrapferln

140 g Butter mit 3 Dottern gut abreiben, nach und nach 105 g Staubzucker und zuletzt 175 g Mehl dazugeben. Daraus 28 Kügelchen formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und 7 Min. bei 200°C backen, nachdem man vorher in der Mitte einen Druck mit dem Finger machte und sie mit Eiklar bestrich. Nach dem Backen füllt man die Vertiefung mit Gelee.

### Vanillekipferln

280 g Mehl, 140 g Butter, 2 Dotter und 105 g geriebene Mandeln (ohne Schale) werden mit einem Stäubchen Salz auf dem Brett zu einem Teig verarbeitet und daraus recht kleine Kipferln geformt, diese auf ein bemehltes Blech gelegt und sehr hell 7 Min. bei 200°C gebacken. Wenn sie noch warm und weich sind, werden sie sehr vorsichtig mit Messer und Schaufelchen auf eine große flache Schüssel, mit viel Vanillezucker gelegt und mit dem Zucker dick eingehüllt. Erst wenn sie weiß und erkaltet sind, berührt man sie mit der Hand.

### Wiener Tascherln

210 g Butter mit 210 g Mehl gut abbröseln und 70 g fein geriebene Mandeln, 140 g Zucker und 2 Dotter dazugeben und zu einem Teig verarbeiten. Dann walkt man ihn nicht zu dünn aus, sticht mit einem großen Krapfenstecher runde Formen aus und füllt diese in der Mitte mit beliebiger Marmelade, am Rand bestreicht man die Tascherl mit Eiklar, dann faltet man sie zusammen, legt sie auf ein Backblech und bäckt sie mit Ei bestrichen sowie mit Zucker und Mandeln bestreut, 5 - 7 Min. bei 200°C im Backrohr.

### Österreichische Mehlspeisküche, M. Giehl, 1914

#### Österreichische Kipferln

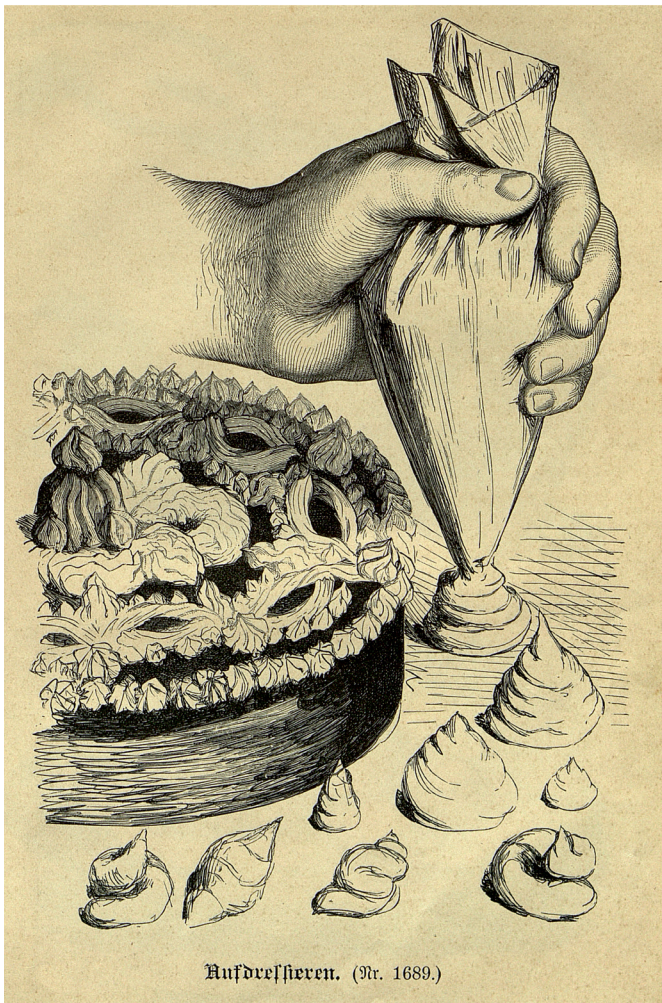
150 g Staubzucker rührt man mit dem Saft und der Schale einer ½ Zitrone und dem Schnee von einem Eiklar sehr dick, gibt dann nochmals 100 g Zucker dazu und rührt alles ¾ Stunde ab. 40 g geriebene Mandeln gibt man mit 20 g Zucker und etwas Vanillezucker auf ein Brett, jeweils 1 TL vom Zuckerteig darauf geben, diesen mit der Hand leicht über die Mandel-Zucker-Streusel rollen und in Form eines kleinen Kipferls auf das mit Backpapier belegte Blech legen und 7 Min. bei 200°C backen.

### Marillen-Zelteln

Man verrührt 1 Eiweiß mit 3 EL Marillenmarmelade, macht mit Staubzucker einen Teig, walkt ihn auf dem mit Zucker bestreuten Brett aus, sticht kleine Formen aus, legt sie auf Oblaten und trocknet sie 20 Min. bei 110°C im Rohr.

### Franzensbader Mandelkipferln

In eine Schüssel gibt man 250 g Mehl, schneidet 1 EL Butter hinein, gibt 2 Dotter, eine Prise Salz, 2 EL sauren Rahm, etwas abgeriebene Zitronenschale, 2 EL Staubzucker, 2 Handvoll abgezogene, geriebene Mandeln und 20 g in 3 EL Milch aufgelöste Hefe dazu. Den Teig auf einem Nudelbrett bereiten und 1/2 Stunde rasten lassen. Dann walkt man ihn dünn aus, schneidet kleine viereckige Stücke, bestreicht diese mit Eigelb und Zucker, rollt sie zu einem Kipferl, legt sie auf ein mit Backpapier belegtes Blech und lässt sie 1/2 Stunde aufgehen. Dann die Kipferl mit Eigelb bestreichen, mit einem Gemisch aus Mandelsplittern und Staubzucker bestreuen und 25 - 30 Min. bei 180°C im Rohr backen.





# ANHANG

## Teigrezepte aus: Die deutsche Küche Katharina Prato, 1898

### Palatschinken-, Omelettenteig

Für Palatschinken und Omeletten nimmt man 3 bis 5 Eier zu  $3\frac{1}{2}$  dl Obers, 70 g Mehl, 30 g Zucker, etwas Salz, schlägt die Eiklar zu Schnee und bäckt die Flecken (wenn man Palatschinken haben möchte) dicker. Bei Omeletten gibt man nur so viel Teig in die heiße, mit 1 TL Butterschmalz befeuchtete, flache Pfanne, dass diese, indem man sie dreht, gleichmäßig dünn bedeckt wird. Sollte man zu viel Teig gegeben haben, so schüttet man ihn wieder zurück. Wenn die Palatschinke/das Omelett unten braun ist, wendet man es mit dem Pfannenwender, gibt gleichzeitig etwas Butterschmalz nach und bäckt die Teigflecken fertig.

### Brandteig

In  $3\frac{1}{2}$  dl Milch gibt man 50 g Butter und lässt es aufkochen, dann schüttet man auf einmal  $3\frac{1}{2}$  dl Mehl hinein, zieht die Pfanne zurück, rührt das Ganze ab, stellt sie wieder auf den Herd und rührt so lange, bis ein recht zarter, dicker Teig geworden ist, der sich von Kochlöffel und Pfanne löst. Man gibt ihn in ein anderes Geschirr, rührt solange er noch warm ist und gibt, wenn er ausgekühlt ist, nach und nach die Eier dazu. Mit einigen Tropfen Edelbrand oder Rum wird der Teig rescher. Man kann Brandteig mit Wasser anstatt mit Milch zubereiten. Zu obiger Menge nimmt man 4 - 6 Eier. 5 Min. bei  $220^{\circ}\text{C}$  anbacken und 25 Min. bei  $180^{\circ}\text{C}$  fertig backen.

## Backteige

**Schmarrnteig:** Man sprudelt 3 dl Mehl, 4 Dotter, etwas Salz und Zucker mit ungefähr 4 dl Obers zu einem dickflüssigen Teig ab und gibt den Schnee von 4 Eiklar dazu.

**Weinteig:**  $3\frac{1}{2}$  dl Mehl sprudelt man mit eben so viel Weißwein glatt ab, taucht das zu Backende ein und fängt gleich an zu backen.

**Bierteig:** Man sprudelt 140 g Mehl mit ungefähr 2 dl Bier, 1 EL Öl, Salz und Pfeffer ab, gibt Schnee von 2 Eiklar dazu und fängt gleich an zu backen.

### Nudelteig

Man gibt 4 dl Mehl und etwas Salz in eine Schüssel. Dann klopft man 2 Eier und gibt so viel Löffel kaltes Wasser hinzu, dass ein geschmeidiger Teig entsteht. Zu feinen Nudeln für Suppen oder Milchspeisen nimmt man nur Dotter. Man formt aus dem Teig kleine Laibchen, die man zudeckt und nacheinander auswalgt, dabei Brett und Rollholz mit Mehl bestreut, damit er nicht anklebt. Für Suppennudeln soll man die Flecken so fein als möglich auswalgen, zum Abschmalzen und Ausdünsten aber stark messerrückendick. Man lässt die Flecken auf einem Tuch eine Weile liegen, damit sie beim Schneiden nicht zusammenkleben. Für feine Nudeln rollt man einen Flecken, (nachdem man ihn entzweigeschnitten hat), zusammen und schneidet mit einem scharfen Messer so fein als möglich, damit lange, feine Fäden entstehen. Zum Abschmalzen schneidet man den Teig zu vier-fingerbreiten Streifen, legt diese aufeinander und schneidet sie zu zwei- bis drei- Messerrückenbreiten, kurzen Nudeln.



## Strudelteig

Man nimmt 3 ½ dl Mehl auf das Brett, sprudelt 1 Ei oder nur 1 Eiweiß und etwas Salz mit lauwarmen, Wasser ab und mischt es zu einem weichen Teig, der sich anfangs an die Hand und das Brett klebt. Wenn er sich zu lösen beginnt, gibt man ihn auf eine bemehlte Stelle, reinigt die Hände und bemehlt sie öfters, während man ihn abarbeitet, bis er Blasen bekommt. Man bestreicht ihn mit lauwarmen Wasser und stürzt eine Schüssel darüber, wenn der Teig weich ist, eine kalte, wenn er fest ist, eine erwärmte. Dann lässt man ihn ½ Stunde rasten.

Zum Auseinanderziehen des Teiges wird ein Tuch über einen Tisch gebreitet, mit Mehl bestäubt, der Teig etwas ausgewalgt, daraufgelegt und rund herum mit beiden Händen ausgezogen, bis er ganz durchsichtig wird. Wenn nur eine Person ihn auszieht, legt man am Anfang das Rollholz darauf, damit er gehalten wird. Können sich zwei Personen damit beschäftigen, so fahren beide mit der äußeren Seite der bemehlten Hände unter den etwas ausgewalgten Teig und ziehen ihn immer größer, bis er in der Mitte fein genug ist, dann gibt man ihn auf das Tuch und zieht ihn ringsherum mit den Fingern fein aus. Den dick bleibenden Rand schneidet man weg. Ist der Teig mit der Fülle bestrichen, so wird das Tuch auf einer Seite mit beiden Händen langsam in die Höhe gehoben, damit er sich zusammenrollt, dann dreht man ihn schneckenförmig. Zum Backen gibt man den zusammengedrehten Strudel in eine mit Butter bestrichene Kasserolle, zum Dunstsieden in eine platte Form. Zum Sieden schneidet man den zusammengerollten Strudel meistens vorher in drei- bis vier-fingerlange Stücke, doch muss man an den Stellen, wo er abgeschnitten wird, vorher mit einem bemehlten Kochlöffelstiel Eindrücke machen, damit die Fülle nicht ausfließt. Man kann den Strudel auch schneckenförmig gedreht in einer Kasserolle sieden und nachher schneiden. Für Strudel, die gebacken werden, gibt man ein Stück nussgroße Butter in den Teig. 25 - 30 Min. bei 180°C im Rohr backen.

## Mürber Teig

150 g Mehl, etwas Salz und 30 g Butter gibt man auf das Brett, schneidet die Butter blättrig, mischt sie mit dem Mehl, zerdrückt sie mit dem Rollholz und zerbröselst sie mit den Händen, dann macht man aus 2 Dottern, etwas Obers und Wein einen Teig, den man dünn auswalgt. 30 Min. bei 180°C backen.

## Bröselteig

Man bröselst 140 g Butter mit 210 g Mehl ab, mischt 70 g Zucker mit Zitronenzesten und etwas Salz dazu und macht mit 1 oder 2 Dottern schnell einen Teig, den man wenig knetet und gleich auswalgt und verwendet oder zugedeckt ½ Stunde an einem kühlen Ort rasten lässt.

Für Bröselteig ohne Eier nimmt man zu 210 g Mehl 140 g Butter, 100 g Zucker, 70 g Mandeln und von 1 Zitrone Saft und Schalen, oder zu 140 g Mehl 140 g Butter, 70 g Zucker und 70 g Mandeln.

## Butter- oder Blätterteig

Zum Gelingen eines Buttermteiges ist es notwendig, dass man glattes Mehl und feste, süße Butter nimmt und dass man den Teig an einem kühlen Ort macht und im Kühlschrank rasten lässt. Man knetet zuerst ½ kg Butter (aus dem Kühlschrank) auf dem Brett mit beiden Händen eine Weile durch, formt sie zu einem Viereck (etwa daumendick). Dann nimmt man ½ kg Mehl auf das Brett, macht eine Grube in die Mitte, gibt in diese 35 g Butter, 1 Ei, 1 Dotter, ¼ Liter kaltes Wasser, den Saft ½ Zitrone und etwas Salz, mischt es mit dem Messer zum Mehl und knetet dann den Teig ¼ Stunde tüchtig durch, wobei einige Anstrengung erforderlich ist. Nachdem der Teig recht zart geworden ist und unter der Hand schnalzt, lässt man ihn mit einem Tuch bedeckt, ¼ Stunde rasten. Man treibt ihn dann zu einem Viereck aus, legt den Butterziegel darauf, schlägt den Teig darüber zusammen und klopft ihn mit dem Rollholz etwas breit, damit keine Luft darin bleibt und die Butter gleich verteilt ist. Dann walkt man den Teig behutsam nach einer Richtung vor sich hin und zur Größe eines Backblechs aus, wobei man Brett und Rollholz nur wenig stauben darf, kehrt das Mehl mit einem feinen Handbesen von der Oberfläche des Teiges ab, schlägt ihn von beiden Seiten über, und zwar von einer nach oben, von der andern nach unten, wodurch er dreifach übereinander zu liegen kommt, und lässt ihn nun an einem kühlen Ort rasten. Nach einer ¼ Stunde legt man ihn wieder auf das bemehlte Brett, mit der offenen Seite gegen rechts und links und walkt ihn vor sich so dünn als möglich aus, ohne dass er reißt, da die Butter nicht durchschlagen darf. Das Auswalgen muss mehr darauf klopfend als rollend, behutsam, aber rasch geschehen, damit der Teig nicht trocken wird. Er wird dann zum Rasten lassen wieder dreifach zusammengeschlagen, das Ganze muss viermal wiederholt werden. Zuletzt lässt man ihn länger rasten und legt ihn, wenn er doch etwas weich geworden sein sollte, auf Eis.

Zur Verwendung walkt man den Teig nach Bedarf kleinfingerdick oder etwas dünner aus. Wenn er auf dem Blech gebacken wird, belegt man dieses mit Backpapier. Die Oberfläche des Teiges muss mit Ei bestrichen werden – sehr vorsichtig, damit nichts über den Rand des Teiges herabfließt, weil dies das gleichmäßige Aufsteigen beim Backen verhindert. Blätterteig erfordert gleich anfangs starke Hitze, da er sonst nicht steigt; er ist ausgebacken, wenn er zu schäumen aufhört. Bei 220°C anbacken je nach Größe des Gebäckstücks 20–30 Min. bei 180°C fertig backen.

## Germ- oder Hefeteig

### Abgeschlagener Germ- oder Hefeteig:

Auf ½ bis zu 1 Liter Mehl rechnet man 20 g Presshefe oder 1 EL Germ. Von der Quantität der Eier und des Fettes hängt die Feinheit des Teiges ab, da man von einem Ei bis zu 5 Dottern und von 3 bis zu 100 g Butter dazunehmen kann. Alles, was zum Teig genommen wird, soll lauwarm sein, auch das Mehl. Man löst die Hefe in lauwarmer Milch auf, mischt sie mit einem Teil des Mehles zu einem Brei und stellt sie seitwärts auf den Herd, bis sie geht (in die Höhe steigt). Dann gibt man das übrige Mehl in eine tiefe gewärmte Schüssel, salzt es ein wenig, sprudelt die Dotter ab, lässt das Fett zergehen, gibt beides mit der gegangenen Hefe (Dampfl) und der noch nötigen Milch in das Mehl und mischt es mit einem großen Kochlöffel zu einem Teig, der ziemlich weich sein muss, da man später nichts Flüssiges nachgeben soll, wohl aber, wenn er zu weich wäre, noch etwas Mehl beimischen kann.

Nun schlägt man den Teig gut ab, und zwar auf folgende Weise: Man drückt etwas von dem Teig mit der Rückseite des Kochlöffels an die Seitenwand der auf den Schoß genommenen oder nahe vor sich auf den Tisch gestellten Schüssel und fasst bei jedem Schlag mit dem Löffel wieder etwas vom Teig und drückt ihn in der Schüssel gegen sich, bis man den ganzen Teig auf seiner Seite hat, dann dreht man die Schüssel um und wiederholt dies so oft, bis der Teig Blasen bekommt und sich vom Löffel löst. Dann wird der Teig zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt und mit einem gewärmten Tuch bedeckt oder gleich in eine Form gegeben oder verwendet. Beim Gehen muss er um das Doppelte anwachsen, dass z.B. ein damit halb voll gemachtes Geschirr voll wird.

Wird Hefeteig ausgestochen, so ist es besser, man drückt ihn nur leicht am Rand herum mit der bemehlten Hand auseinander; denn vom Auswalgen mit dem Nudelholz wird er zu sehr niedergedrückt und klebt leicht an. Für schmalzgebackene Speisen gibt man etwas Rum oder Edelbrand dazu, da sie dadurch weniger fett werden. 30 Min. bei 180°C backen. Nach dem Backen aus dem Rohr genommen oder auch gestürzt, wird der Hefeteig während des Auskühlens mit einem Tuch bedeckt.

### Abgetriebener Germ- oder Hefeteig:

140 g Butter treibt man mit 4 Dottern und 40 g Zucker recht flaumig ab, dann rührt man 7 dl Mehl, 2 dl Obers und das gegangene Dampfl von 20 g Hefe dazu, schlägt es ¼ Stunde ab, mischt den Schnee von 2 Eiklar bei und lässt den Teig aufgehen.

Mürber Germ- oder Hefeteig: Man bröseln auf dem Nudelbrett 150 bis 200 g Butter mit 300 g Mehl wie für mürben Teig ab und mischt etwas Salz, dann 2 bis 4 Dotter, 20 g Hefe mit 5 Löffel Obers aufgelöst und gegangenen, 2 EL Zucker und 2 EL Obers dazu. Dann wird der Teig mehr mit dem Rollholz als mit den Händen abgearbeitet, wie Butterteig ausgewalgt und zusammengelegt, doch erst zuletzt rasten gelassen, wozu man ihn mit einer lauwarmen Schüssel bedeckt. Ist er wieder ausgewalgt und verwendet, lässt man ihn auf dem Blech an einem warmen Ort gehen und bäckt ihn ca. 30 Min. bei 180 - 200°C im Rohr.

Germ- oder Hefebutterteig (Plunderteig): Von 280 g Mehl und 20 g Hefe, mit gezuckertem Obers aufgelöst, macht man mit 4 Dottern, 30 g Butter, eine Prise Salz, Muskatnuss, Zitronenzesten und dem nötigen Obers einen zarten Teig, den man wie Strudelteig knetet, bis er Blasen hat und dann etwas aufgehen lässt.

Man walkt ihn aus und schlägt 250 g mit etwas Mehl abgeknetete kalte Butter ein, wie bei einem Butterteig, walgt ihn wie diesen dreimal aus und schlägt ihn zusammen, jedoch ohne ihn rasten zu lassen, dann wird er ausgewalgt verwendet und zum Aufgehen an einen mäßig warmen Ort gestellt, er braucht hierzu aber länger als anderer Hefeteig. Ca. 30 Min. bei 180°C backen.

