

Was koche ich heute?

Klassische Wiener Küche

– Lustvoll kochen mit Genuss –

Original nach
Hans Ziegenbein und Julius Eckel

neu aufgelegt von
Ursula Heine und Volker Toth





Inhaltsverzeichnis

Prolog

Vorwort der Herausgeber	9
Titelblatt der 1. Auflage	10
Vorwort der 1. Auflage	12

I. Einführung

Etwas über die Kochkunst und ihre Entstehung	17
Vom richtigen Tischdecken und Anrichten	19

II. Was koche ich heute?

Küchenkalender mit siebenfachen Speisen- zusammenstellungen für alle Monate und Tage des Jahres samt Marktberichten	
Mittagessen: Sparküche, einfache Küche, feine Küche, fleischlose Küche, Kleinhaushalts- und Schnellküche, Fest- und Feiertagsmenüs	
Abendessen: Einfache und feine Küche, Fest- und Feiertagsmenüs	
Speisezettel für:	
Januar	29
Februar	41
März	53
April	65
Mai	77
Juni	89
Juli	101
August	113
September	125
Oktober	137
November	149
Dezember	161
Restenküche	171

III. Wie koche ich?

Wie koche ich eine gute Suppe?	177
Klare Suppen mit Einlagen	178
Gebundene Suppen	192
Kalte Suppen	202
Von kalten und warmen Vorspeisen	205
Aspik und Mayonnaisen	205
Pikante Brötchen	207
Salat als Vorspeise	207
Kalte Eier	208
Kalte Verlorene Eier	210
Kalte Fleischfarcen	211
Von den Pasteten als Vorspeisen	212
Rezepte für Eiergerichte	214
Verschiedene warme Eierspeisen	216
Eier in Tiegeln	219
Eier-Omeletten	219
Gemüse als Vorspeisen	221
Ragouts für Vorspeisen	227
Spaghetti und Makkaroni	228
Butterteigpasteten mit Ragouts	230
Kroketten oder Krusteln	231
Hirn als Vorspeise	233
Kleine Ragouts	235
Delikate Pürees	237
Fleischfarcen	238
für Pudding, Auflauf oder Nocken	238
Warme Brötchen	239
Belegte Brötchen	240
Canapées	240
Das Zurichten, Einsulzen und Marinieren von Fischen	243
Süßwasserfische	243
Seefische	245
Schmackhafte Fischgerichte	247



Wie bereite ich Saucen zu?	269	Kompotte	433
Weiße Saucen	270	Käse und was man daraus machen kann	435
Braune Saucen	272	Der Kaffee, seine Märchen und seine Geschichte	439
Kalte Saucen	277	Warme Getränke	440
Richtig gebraten, gut geraten!	281	Rohkostgerichte	443
Rindfleisch	283	Das Einsieden von Früchten und Einlegen	
Kalbfleisch	296	von Gemüsen	447
Schweinefleisch	307	Dunstobst	449
Lammfleisch	315	Marmeladen	451
Das Zurichten und Braten von Geflügel	321	Essig- und Rumobst	453
Über die Zubereitung von Wildbret	333	Obst-Gelees	453
Wie koche ich Gemüse und Beilagen?	337	Das Einlegen von Gemüsen	454
Hülsenfrüchte	350	Vegetarische und fleischlose Küche	457
Kartoffeln	350		
Teiggemüse	354		
Reis	357		
Von Pilzen und deren Zubereitung	359		
Von den Salaten	363		
Mehl- und Süßspeisen und wie man sie bereitet	367		
Gekochte und gebackene Mehlspeisen	367		
Ausgezogene Strudel	376		
Mehlspeisen aus Buttermilch	378		
Mehlspeisen aus Hefe- oder Germteig	381		
Mehlspeisen aus mürben Teigen	390		
Auflauf, Puddings und Cremes	394		
Warme Puddings	399		
Kalte Cremes und kalte Puddings	402		
Biskuite, Kuchen und Torten	405		
Das Füllen der Torten	415		
Das Glacieren der Torten	416		
Bäckereien	417		
Das Zusammensetzen kleiner Bäckerein	423		
Diabetiker-Süßspeisen	424		
Gefrorenes, Eisbomben, Eisbecher, Früchtespeisen	477		
Diabetiker-Gefrorenes	431		

IV. Was die Hausfrau wissen soll!

Wie die Küchenausdrücke zu verstehen sind und die wichtigsten Nahrungsmittel aufbewahrt werden	461
--	-----

Epilog

Die Geschichte eines Kochbuches	475
---------------------------------------	-----

Schlagwortregister

Rezepte, Speisenbezeichnungen und Küchenausdrücke	482
--	-----

*Die Rezepte sind im allgemeinen, wenn nicht anders angegeben, für 4 Personen berechnet. Für 2 Personen nimmt man also nur die Hälfte der angegebenen Menge, für 6 Personen um die Hälfte der angegebenen Menge mehr, für 8 Personen die doppelte Menge u. s. f. Die bei „Schnellküche“ mit *bezeichneten Suppen werden aus Suppenwürfeln hergestellt.*

Eine Löffelmaß- und Gewichtstafel ist dem Werk beigelegt.

Die Löffelmaße sind immer gestrichen voll zu nehmen.



Das Löffelmaß

November





November

Die Ernte ist sicher unter Dach und Fach und der Markt naturgemäß reichlich mit allen Lebensmitteln versorgt. Die Fleischsorten sind alle hochwertig. Zu Martini kommt unsere treue Hausgans besonders zu Ehren, und ihr Preis ist nicht allzu hoch. Hasen, Fasane, Rebhühner, Rehbock und Geiß samt Kitz und Hochwild finden wir an den bekannten Stellen des Wildbretmarktes.

Kürbisse, Karfiol, Tomaten, alle Kohllarten, ebenso Wurzel- und Blättergemüse sind hervorragend, gut und billig im Einkauf.

Seefische in großer Menge und von Süßwasserfischen Äschen, Barsche, Hechte, Karpfen, Forellen und Aale vertreten den Fischmarkt.

Obst ist in reicher und guter Auswahl vorhanden.

November-Menü:

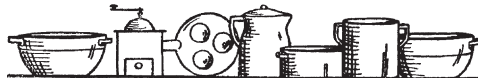
Butterteigpastetchen mit Fischragout

*Martinigansl mit Kartoffelknödeln
und Orangenrotkraut*

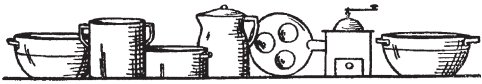
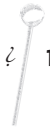
Punschkrapfen



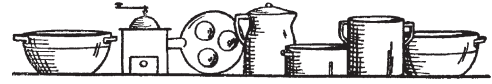
November



	Sparküche	Fleischlose Küche	Einfache Küche	
			Mittags	Abends
Montag	Kohlminestra Pariser Nockerln	Karfiolsuppe Skupanki Obst	Linsentopf mit Kaiserfleisch	Kaltes Kaiserfleisch mit Gurkerln oder Kaiserfleisch, gebraten, mit Ei und Linsensalat
Dienstag	Schöpsenragout irländer Art	Paganinisuppe Gemüse garnitur Grießauflauf mit Kompott	Leberknödelsuppe Rindfleisch mit roten Rüben und Kartoffeln	Kartoffelpuffer mit Salat
Mittwoch	Faschierte Laibchen mit gelbem Erbsenpüree	Haferschleimsuppe Eieromelett mit Tomaten Gefüllte Semmeln	Gulaschsuppe Apfelstrudel	Gefülltes Kraut mit Salzkartoffeln Obst
Donnerstag	Bohnenpotf mit Schweinsrippen	Florentinersuppe Gebackener Karfiol mit Sauce tartare Nussstrudel	Kohl- suppe Kümmelfleisch mit Kartoffeln	Kalter Aufschnitt und Bier
Freitag	Karfiolsuppe Nussstrudel oder Germknödel mit Mohn	Kohlminestra Grießknödel mit Gurkensauce Schaumschnitten	Rahmsuppe Powidltascherln	Angler, gebacken, mit Salat
Samstag	Leber, gebacken, mit Salat	Schwammerlsuppe Risotto mit Tomaten Fruchtsalat	Frittatensuppe Rindfleisch mit Weinkraut	Blutwürste mit Kartoffelschmarren
Sonntag	Gansbügel mit Ritscher	Florentinersuppe Gefüllte Paprika Vanillepudding	Geflügelsuppe Ente, gebraten, mit gedünstetem Reis Apfelkompott	Leberrisotto Obst



1. Woche



Feine Küche		Kleinhaushalts- und Schnelkküche (1-2 Personen)	
Mittags	Abends		
Milzschnittensuppe Rindfleisch mit Kürbiskraut ungarische Art Gebratene Äpfel	Schottische Tomaten Eingemachtes Huhn mit Markknödeln Dessert	Fleckerlsuppe* Omelett mit Spinat Weintrauben	Montag
Erbsenpüreesuppe Schweinskotelett mit Sauce Robert und gerösteten Kartoffeln Brandteigkrapferl mit Schokoladesauce	Gefüllte Semmeln Gansl mit Salat Kompott	Rettich mit Butter Bratwürste mit Senf und Kartoffelpüree Obst	Dienstag
Leberpüreesuppe Geselchte Rindszunge mit Kartoffelpüree Traubentorteleiten	Geräucherte Reinanken Rehrücken mit Cumberlandsauce oder grünen Fisolen Käse	Warme Knackwurst mit Kartoffelsalat oder Eierspeise mit gerösteten Kartoffeln Obst	Mittwoch
Französische Zwiebelsuppe Brat- und Leberwürste mit gedünstetem Kraut und Kartoffeln Böhmische Dalken	Gansleberpastete Kalbsnuss Farmerart Obst	Schinkenspaghetti oder Wiener Schnitzel mit Salat Dessert	Donnerstag
Fischbeuschelsuppe Gemüseauflauf mit holländischer Sauce Nusstorte	Gebackene Eier, Karpfen nach der Müllerin Käse	Rahmsuppe Bröselnudeln mit Röster Obst	Freitag
Paradeissuppe Kalbskopf, gebacken, mit Sauce tartare Mannheimer Äpfelauflauf	Rohgemüseplatte oder Karfiol mit Butter und Bröseln Schöpsenkotelett mit Bratkartoffeln Obst	Speck, gebraten, mit Ei und Salat Palatschinken	Samstag
Minestra Indian, gefüllt, Chipolata mit Salat Reisauflauf	Bücklinge, gebraten Beefsteak mit Ei und Salzgurken Dessert	Geflügelsuppe Brathuhn mit Reis Fruchtsalat	Sonntag

Restenküche

Die vielen schmackhaften und abwechslungsreichen Speisen, die sich aus Resten von Fleisch, Gemüse usw. herstellen lassen, sind den meisten Hausfrauen fast unbekannt. Wir bringen deshalb eine reiche Folge von solchen guten Gerichten, auf welche die Hausfrau umso stolzer sein kann, als ja deren Herstellung mit verhältnismäßig geringen Kosten verbunden ist, dafür aber einen Beweis für die Geschicklichkeit der Köchin gibt.

Aus Rindfleischresten:

Rindspüreesuppe (mit Bratensaft oder Knochenbrühe)	199
Amerikanischer Salat	207
Rindfleischsalat	208
Haussulz	466
Omelett mit Haschee	220
Hascheekroketten	231
Faschierte Laibchen	290
Rindfleisch Lyoneser Art	293
Rindfleisch, geröstet, mit Bandnudeln (für rohes oder gekochtes Fleisch)	295
Rindshaschee mit Nudeln, überkrustet (die Mengen der Zutaten richtet sich nach der Menge der vorhandenen Fleischreste)	295
Zwiebelfleisch	295
Fleischhaschee Parmaer Art	295
Rindfleisch mit Essig und Öl	295
Rindfleisch, geröstet, Tiroler Art	285
Rindfleisch, geröstet, Wiener Art	295
Lungenbraten Wiener Art (aus rohen Lungenbratenabfällen)	295
Rindfleisch Mironton	295
Rindfleisch, geröstet, mit Rahmsauce	296
Senffleisch	296
Majoranfleisch	292, 296

Mariannenfleisch	296
wie Kalbshaschee Parmaer Art	305
Faschierte Laibchen in Rahmsauce	296
Fleischknödel	313
Fleischnudeln oder -fleckerln	314
Fleischmakkaroni	314
Russischer Salat	363

Aus Kalbfleischresten:

Alexandrasuppe	192
Hascheekroketten	231
Faschierte Laibchen	290
Zwiebelfleisch	295
Fleischhaschee Parmaer Art	305
Mariannenfleisch	296
Faschierte Laibchen in Rahmsauce	296
Paprikabraten (von Kalbsbratenresten)	297
Rahmbraten (von Kalbsbratenresten)	297
Jägerbraten (von Kalbsbratenresten)	299
Serbisches Reisfleisch	303
Tomatenreisfleisch	304
Kalbfleischrisotto	306
Kroketten von Fleisch und Spaghetti	306
Fleischknödel	313
Fleischnudeln oder -fleckerln	314
Fleischmakkaroni	314
Russischer Salat	363

Wie koche ich eine gute Suppe?

Über die Zubereitung von Suppen

Die Suppen teilen wir ein in klare und geklärte, in gebundene, in Püree-, Gemüse-, Schleim-, Milch-, Obst-, Wein- und Biersuppen.

Die klaren Suppen sind aus Rindfleisch, Rinderknochen, Geflügel, Fisch, Wild, Selchfleisch oder Suppenextrakten zubereitet.

Zu den klaren Suppen müssen wir auch noch die sogenannte „Beeftea- oder Rindfleischessenzsuppe“ rechnen, bei welcher wir das magere Rindfleisch grob zerhacken, in einen hermetisch abgeschlossenen Spezialtopf oder in ein mit Pergament verbundenes Einsiedeglas geben, mit Wasser aufgießen und einige Stunden kochen lassen. Diese Suppe (Seite 190) ist sehr kräftig und gehört hauptsächlich für kranke und schwache Personen, und wir geben in diese Suppe nur ganz wenig oder gar kein Gemüse.

Die geklärten Suppen bestehen meistens aus dem Sud von Rindsknochen, unter Beigabe von gehacktem, magerem Rindfleisch mit kleingeschnittenem Gemüse und mit Wasser zerschlagenem Eiweiß, welches alles zusammen zwei bis drei Stunden lang langsam gekocht wird.

Die gebundenen Suppen bestehen aus einer Mehlschwitze (10 dkg Butter zu 12 dkg Mehl, auf 2 Liter Flüssigkeit), dem Sud von Kalbsknochen, Geflügel, Fisch, Wild, Spargel, Karfiol usw. und können nach dem Passieren auch mit Eigelb, Obers oder Milch leigiert werden. Wir möchten nur betonen, dass wir jede Einbrenn oder Mehlschwitze, einerlei, ob sie für Suppen oder Saucen bestimmt ist, kalt aufzugießen haben, zumindest mit etwas kaltem Wasser glatt rühren müssen.

Die Püreesuppen bereiten wir in der Hauptsache aus Püree von Fleisch, Gemüse usw. mit Aufguss von Knochensuppe oder Wasser. Für diese Suppen verwenden wir weniger Mehlschwitze.

Schleimsuppen gehören hauptsächlich für Kranke und bestehen aus völlig ausgekochtem (mindestens drei Stunden) gut passiertem Reis, Haferflocken, Gerste oder Sago und werden mit Wasser aufgestellt und eventuell mit Eidotter, Obers und Butter verfeinert.

Milchsuppen. In die Milch werden Reis, Grieß, Sago, Nudeln oder andere Teigwaren eingekocht, leicht gesalzen und eventuell gezuckert. Zur Hebung des Geschmackes können wir auch ganz dünn in Streifen geschälte Zitronenschale, die wir auf ein Stückchen Zimt aufgebunden haben, vor dem Einkochen der Einlage mit der Milch aufkochen lassen. Wir zuckern oder salzen immer zum Schluss. Zu den Milchsuppen gehören auch Rahm- und Käsesuppen.

Bei Rahmsuppe wird der Rahm mit Mehl gut abgesprudelt und in kochendes, gesalzenes Wasser, in welchem Kümmel gut ausgekocht ist, eingerührt. Als Einlage geben wir kleingeschnittene, in Salzwasser gekochte Kartoffeln.

Käsesuppen sind Einmach- oder gebundene Suppen, in welche geriebener Parmesan oder Schweizerkäse gesprudelt und nochmals gut verkocht wird.

Obstsuppen servieren wir immer kalt mit eingekochtem Tapioka oder kleingeschnittenen Fruchteinlagen.

Weinsuppen sind entweder mit Eidotter aufgeschlagen oder es wird in den mit Wasser verdünnten Wein

Grieß, Sago usw. eingekocht. In die aufgeschlagenen Suppen geben wir als Einlage leichte Schneenocken.

Biersuppen werden nur mit Eidotter aufgeschlagen und etwas gesüßt zu Tisch gebracht.

Suppenextrakte oder -Würfel (fertig erhältlich), werden nur mit dem vorgeschriebenen, kochenden Wasser aufgegossen.

Zur guten Rindsuppe nehmen wir im Prinzip für 1 kg Rindfleisch mit Zuwaage 1½-2 Liter Wasser und 2-3 Kaffeelöffel Salz, ½ gelbe Rübe, ½ Petersilienwurzel, ¼ Knollen Sellerie, ½ Lauchwurzel, eine mittelgroße Zwiebel und einige Gewürzkörner.

In das kochende, leicht gesalzene Wasser geben wir die gereinigten Knochen der Zuwaage und das schnell abgewaschene Rindfleisch hinein und lassen es aufkochen, schäumen ab, geben das gereinigte Wurzelwerk dazu und lassen nun das Fleisch langsam zwei bis drei Stunden kochen. Wenn wir zu schnell kochen lassen, wird die Suppe trüb.

Dadurch, dass wir das Rindfleisch in kochendes Wasser gelegt haben, gerinnt sofort das Eiweiß an dem Außenrand, es bildet sich eine schützende Kruste, und das Rindfleisch wird in diesem Falle immer saftig sein. Legen wir aber größeren Wert auf die Suppe, so stellen wir das Fleisch kalt zu. Nach ca. eineinhalb Stunden Kochzeit fügen wir noch kleine Stückchen von Karfiol, einige geputzte und geschnittene Champignons zur Hebung des Geschmacks und als Einlage dazu. Wenn das Fleisch weich ist, nehmen wir das Fett von der Suppe, gießen die Brühe durch ein Sieb, schneiden das Wurzelwerk in kleinere Stückchen, die wir als Einlage, oder aber auch zu Salat verwenden können.

Wenn wir die Suppe braun oder dunkel haben wollen, rösten wir die Knochen und Wurzelwerk in ganz wenig Fett gut an und gießen dann erst mit Wasser auf. In diesem Falle schneiden wir die Zwiebel in der Mitte durch, legen sie mit der Schnittfläche auf die Herdplatte und lassen die Zwiebelhälften so lange darauf

liegen, bis die Schnittfläche ganz schwarz geworden ist. Wir brauchen gar keine Angst zu haben, die Zwiebel ist durch dieses Vorgehen noch lange nicht verbrannt und färbt uns dabei die Suppe schön dunkel. Bei den verschiedenen Rindsuppen wechselt nur die Einlage. Die Zubereitung ist immer die gleiche.

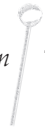
Selchsuppe bereiten wir genau so und mit denselben Einlagen wie „Rindsuppe“, verwenden aber Selchfleisch und salzen nur nach Belieben.

Klare Suppen mit Einlagen

Nudelteig: 15 dkg Mehl, 1 ganzes Ei, etwas Salz wirken wir mit ca. 2-3 Esslöffeln Wasser zu einem festen Teig an, teilen denselben auf 2-3 Teile und arbeiten jeden Teil neuerdings mit etwas Mehl recht fest durch, bis er ganz glatt geworden ist.

Auf dem mit Mehl bestaubten Nudelbrett rollen wir mit dem Rollholz diese Teile so dünn als möglich aus und lassen dann diese „Nudelteigflecken“ ziemlich trocknen. – Ist auch das geschehen, stäuben wir etwas Mehl darüber, schneiden der Länge nach ca. 3 Finger breite Streifen, die wir dann wieder ganz nach Belieben in breitere oder schmalere Nudeln schneiden können. Wir können auch statt der Nudeln Fleckerl schneiden, die wir ebenso gut als Suppeneinlage oder aber auch als Mehlspeisen verwenden können. – 5 dkg Nudeln, Fleckerln oder Gerstel genügen als Suppeneinlage für 4-5 Personen.

Hausgemachte Nudeln, Fleckerln usw. können wir gleich in die geseigte Rindsuppe einkochen. – Bei Maschinenware ist es besser, wenn wir die Teigwaren zuerst in leicht gesalzenem Wasser weich kochen, dann kalt abspülen und nochmals mit der geseigten Suppe aufkochen lassen. – Die Suppe bleibt klarer und ansehnlicher.



Rindsuppe mit Tropfteig (*Eingetropfte*): 6-10 dkg Mehl, ein ganzes Ei, 2-3 Esslöffel (Löffelmaß) Milch oder Wasser, etwas Salz rühren wir zu einem glatten Teig an. Diese dickflüssige Masse lassen wir nun durch einen Trichter mit nicht zu großem Loch oder durch ein Papierstanitzel, dessen Spitze wir abgeschnitten haben, in die abgeseigte, kochende Suppe so einlaufen, dass wir Trichter oder Stanitzel fortwährend bewegen. Nachdem alles in die Suppe eingelaufen ist und sie gut aufgeköcht hat, servieren wir sofort.

Rindsuppe mit geriebenem Gerstel: Den sehr fest angemachten und glatt gearbeiteten Nudelteig reiben wir auf einem groben Reibeisen, verteilen das Geriebene gleichmäßig auf dem Nudelbrett, lassen gut trocknen und kochen dann in abgeseigter Suppe ca. 3 Minuten fertig.

Rindsuppe mit Grießgerstel: 10 dkg Grieß, etwas Salz und ein Ei vermengen wir gut, lassen das Ganze etwas fest werden und trocknen, zerreiben es mit den Händen und kochen genau so ein wie geriebenes Gerstel.

Rindsuppe Marie-Louise: 20 dkg Kalbs-, Schweins- oder Rindsleber schaben wir aus, geben etwas Salz, Pfeffer und Majoran dazu, passieren das Ganze durch ein feines Sieb, verrühren mit 2 ganzen Eiern, geben noch 2 Esslöffel (Löffelmaß) griffiges Mehl dazu und behandeln die Masse wie Eingetropfte.

Rindsuppe mit gebackenen Erbsen: In den angegebenen Tropfteig geben wir um 1 Esslöffel (Löffelmaß) Milch oder Wasser mehr, fügen noch ein paar Tropfen Öl dazu, verrühren gut und lassen diese Masse durch ein umgekehrtes, grobes Reibeisen in recht heißes Schweineschmalz eintropfen, backen sie goldbraun, nehmen sie mit einem Seihschöpfer, Gitterlöffel oder einer durchlöchernten Backschaufel heraus und servieren sie am besten zur Suppe und nicht in der Suppe.

Rindsuppe mit Ferberln: Geriebenes Gerstel rösten wir mit etwas Butter goldgelb, gießen ein wenig Suppe nach und lassen es weich dünsten. (Eignet sich auch

als Beilage zu Fleisch; in der rituellen Küche wird es sehr oft verwendet.)

Rindsuppe mit Frittaten: 5-7 dkg Mehl verrühren wir mit einem achte Liter kalter Milch, geben ein Ei und etwas Salz dazu und verrühren wieder recht gut. In eine flache Stielpfanne geben wir ein bisschen Fett und lassen es recht heiß werden, so zwar, dass der ganze Pfannenboden etwas Fett bekommt. Einen kleinen Schöpflöffel von dem Frittatenteig gießen wir nun auf, drehen die Pfanne nach links und rechts, so dass der Teig gut auseinander laufen kann. Der Pfannenboden soll völlig und ganz dünn mit dem Frittatenteig bedeckt sein, daher lassen wir die noch flüssige Masse zurück rinnen. Wir backen nun die so aufgegosene Frittate zuerst auf der einen Seite, drehen sie dann mit dem Messer auf die andere Seite und backen auch hier schön goldgelb. Die so erhaltenen Blätter werden übereinander gelegt, in Streifen und dann in feine Nudeln geschnitten. Wollen wir uns das Ei sparen, so nehmen wir eben nur Mehl, Salz, Wasser oder Milch und etwas Eierfarbe (Dottolin).

Rindsuppe Célestine: Die Frittaten bestreichen wir mit fein faschiertem Hühner- oder Kalbfleisch, in welches wir neben Salz ein bisschen Obers und ein Eigelb recht schaumig gerührt haben, schichtenweise bis zu 6-8 Frittaten, legen dieselben auf ein Backpapier gut zu und lassen das Ganze im Rohr gar werden. In schmälere Streifen geschnitten und in kleine fingerbreite Stückchen abgeschnitten, geben wir sie mit der Suppe zu Tisch. Wir können auch die gefüllten Frittaten mit irgendwelchem Haschee füllen, zusammenrollen und in Stücke geschnitten als Suppeneinlage verwenden.

Frittaten für Diabetiker: 2 ganze Eier rühren wir mit 2 Esslöffeln (Löffelmaß) dickem saurem Rahm zu einem Teig an (kein Salz) und backen genau so wie normale Frittaten.

Rindsuppe mit Grießnockerln: 4 dkg Schweineschmalz oder Butter rühren wir mit etwas Salz, 1 ganzen Ei und 1 Eidotter recht schaumig, geben dann 10 dkg nicht zu

Richtig gebraten – gut geraten!

Über das Braten und Dünsten von Fleisch

Der Braten. Wir müssen, wenn wir irgendeinen Braten zubereiten, darauf achten, dass wir auch ein heißes Bratrohr zur Verfügung haben. Wenn wir das Fleisch ins kalte Rohr geben, wird der Braten immer trocken sein. Grundbedingung ist ferner, dass wir die betreffenden Fleischstücke oder das Geflügel zuerst auf die verkehrte Seite in das heiße Fett der Pfanne legen. Z.B: Kalbsrücken oder Schweinskarree legen wir immer so ein, dass die Fett- bzw. Hautseite unten liegt. Dadurch wird ein gleichmäßiges Braten erreicht. Wenn wir die Fleischstücke, die auf der oberen Seite angebraten sind, nach der Hälfte der Bratzeit mit der Gabel umwenden, so erhalten sie eine schöne, braune knusperige Farbe.

Bei fetten Fleischsorten, Schweinefleisch, Gänsen oder Hammel, brauchen wir kein Fett dazugeben, sondern gießen etwas Wasser darunter. Während des Bratens müssen die Fleischstücke immer schön mit dem Bratenfett begossen werden. Wasser geben wir nur dann nach, wenn wir sehen, dass das Fett und der Fleischsaft zu schnell eingehen und zu braun werden. Wir dürfen aber niemals das Wasser auf das Fleisch gießen, sondern immer ins Fett und nur das mit Fett vermischte Wasser zum Begießen verwenden.

Wenn der Braten schön braun ist und sich eine Gabel oder Nadel leicht hineinstecken lässt und nichts daran hängen bleibt, ist er fertig. Bei Geflügel ist die beste Probe die, wenn wir bei schwachem Druck mit dem Finger auf die Schenkel oder Keulen die Knochen leicht spüren können.

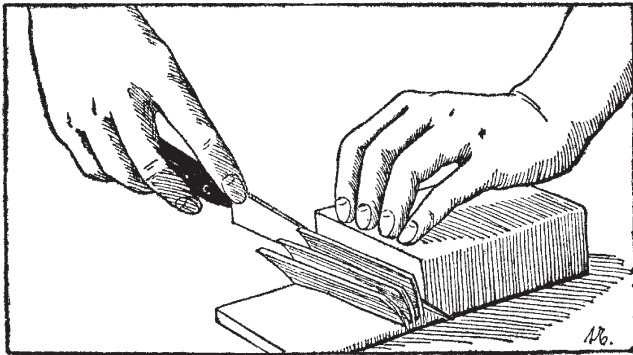
Haben wir Jungschweinefleisch zu braten, so legen oder halten wir die Schwartenseite zuerst einige Minuten ins kochende Wasser und schneiden dann die Haut mit einer scharfen Messerspitze in kleine Streifen ein. Das Fett kann so leichter entweichen und die Schwarte wird knusperig. Wir legen das Fleisch so in

die Pfanne, dass die Hautseite am Anfang des Bratens nach oben kommt. Ist die Oberhitze zu groß, bedecken wir den Braten mit weißem Papier.

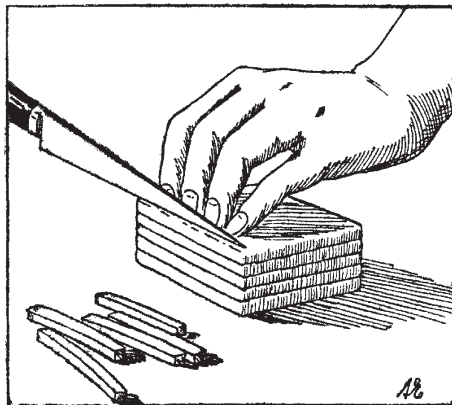
Bei Roastbeef oder Filets und Fleischsorten, die nach dem Braten innen rosig sein sollen, braten wir das Fleisch am besten in der Pfanne auf offenem Feuer auf beiden Seiten an und lassen es dann im Bratrohr langsam weiterbraten. Das richtige Braten von Roastbeef erfordert immerhin eine gewisse Geschicklichkeit. Wenn das Roastbeef noch zu wenig gebraten ist, und man drückt probeweise mit dem Daumen auf das Fleisch, so ist das Druckgefühl ein schwammiges. Ist es fertig gebraten, wird man beim Druck gewissermaßen einen Gegendruck verspüren, der aber doch wieder nachgibt. Sollten wir unsicher sein, so probieren wir mit einer Nadel oder Fleischgabel, die wir in kaltes Wasser getaucht haben, stechen damit bis in die Mitte des Fleisches, warten einen Moment und führen dann die Gabel oder Nadel an die Lippenhaut. Spüren wir, dass das Metall sehr heiß ist, dann ist auch unser Roastbeef nicht mehr blutig, sondern zartrosa, wie es ja sein soll und fertiggebraten. Wir können ungefähr für 1 kg vollständig ausgelöstes Roastbeefstück, wenn wir nach Vorschrift gebraten haben, ca. 30 Minuten rechnen. Ebenso bei Lungenbraten oder Filet, Selbstverständlich wird das Fleisch von Haut und Sehnen befreit, wollen wir ein übriges tun, spicken wir mit gut geräucherem Speck.

Das Dünsten von Fleisch setzt immer ein Anbraten auf beiden Seiten in etwas Fett, im Rohr oder in der Pfanne voraus. Ebenso wird Wurzelwerk (1 gelbe Rübe, 1 mittlere Zwiebel, ½ Petersilienwurzel, ¼ mittlere Sellerie für 1 kg Fleisch) kleingeschnitten, angeröstet

Wie man einen Braten spickt



Spied wird zuerst blättrig geschnitten —



und dann nudelig

und zum Fleisch in eine Kasserolle gegeben, etwas Wasser oder Suppe aufgegossen und, am besten im Rohr, unter öfterem Begießen und Umdrehen gedünstet. Pfefferkörner, Gewürzkörner, Lorbeerblatt, Thymian oder sonstige Kräuter, 1 bis 2 ausgedrückte Tomaten werden zur Geschmacksverbesserung mitgedünstet. Wir sollen nie zu viel Flüssigkeit aufgießen, da wir sonst keine guten Saucen erhalten. Wenn wir spüren, dass das Fleisch weich wird, stauben wir ein wenig Mehl darüber, drehen um und gießen, wenn wir zu wenig Sauce erhalten sollten, noch etwas Flüssigkeit nach, lassen noch einmal alles 10 Minuten durchdünsten, nehmen das Fleisch heraus, passieren die Sauce samt dem Wurzelwerk durch ein feines Sieb, lassen dann abermals die Sauce gut durchkochen und verfeinern den Geschmack mit Rotwein oder Madeira.

Das Braten auf offenem Feuer. Grundbedingung ist auch hier heißes Fett oder ausgeschäumte Butter. Das Fleisch wird geklopft, leicht gesalzen, ins heiße Fett gelegt, auf beiden Seiten angebraten, vom Feuer genommen und langsam fertig gebraten.

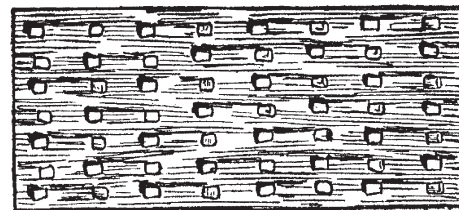
Bei Beefsteak braten wir nur die obere Seite gut an, während die untere nur so lange am Feuer angebraten wird, bis sie nicht mehr roh ist. Darnach wird langsam fertig gebraten. Bratstücke sollen wir vorher nicht zu stark salzen, da ja Salz Wasser zieht und wir dann, namentlich kleinere Stücke, mehr kochen als braten würden.

Das Braten auf dem Rost ist wohl die beste Zubereitungsart für Fleisch und Fisch; deshalb die beste, weil sich die Poren des Fleisches sofort schließen und der Saft ganz erhalten bleibt. Es ist auch hier Grundbedingung, dass der Rost nicht nur sauber, sondern auch heiß ist. Rost und Fleisch werden mit Öl gefettet, das Fleisch aufgelegt, angebraten, umgedreht und bei mäßiger Hitze fertiggebraten. Wir bekommen natürlich bei dieser Art des Bratens keinen Saft und legen deshalb auf das fertiggebratene Stück etwas Kräuterbutter.

Das Backen vollzieht sich immer in reichlich viel Fett. Frische Butter eignet sich nicht zum Backen. Hingegen sind Öl und Schweineschmalz vorzüglich dazu geeignet. Das Fleisch wird entweder in Mehl, Ei und weißen Semmelbröseln paniert oder in Bier- oder Weinteig getaucht und dann in Fett goldgelb gebacken.

Wir können auch die Fleischstücke nur in Mehl und darnach in Ei eintauchen und backen oder statt Semmelbrösel geriebenen Käse verwenden.

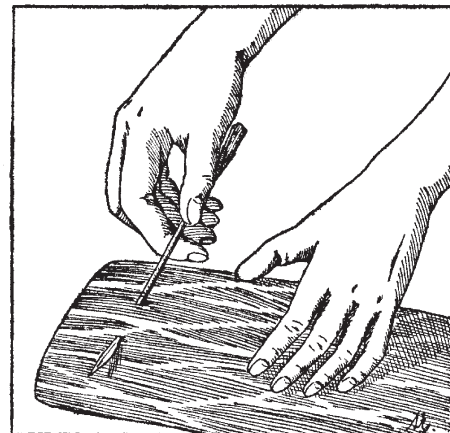
Beim Braten von Würsten legen wir die Würste zuerst in heißes, nicht kochendes Wasser und lassen sie einige Zeit darinnen, damit sie weniger leicht aufspringen. Um eine schöne Kruste zu erhalten, tauchen wir sie in ein bisschen Mehl ein. Wenn wir Bratwürste vorher in etwas Milch legen, platzen sie nicht.



Spießschema

Rindfleisch

Rindfleisch, gekocht: Für gekochtes Rindfleisch eignen sich vor allem Tafelspitz, Kruspelspitz, Rippenfleisch, Beinflisch, Rieddeckel, Brustfleisch, Schulterschere, weißes Scherzel, Bröselfleisch, Kavalierspitz, Zwerchried, dickes Krügerl und all die bekannten Wiener „Gustostückerl“. Der Wiener findet sich in diesem Labyrinth von verschiedenen Rindfleischspezialitäten ausgezeichnet zurecht, wird sie aber im Ausland nie so bekommen wie zu Hause. Wir nehmen ca. 1 bis 1,20 kg Rindfleisch von dem jeweils gewünschten Stück mit Zuwaage (Knochen) und stellen es mit 1½-2 Liter kochendem Wasser (Rindfleisch wird besonders saftig, wenn wir es beim Zustellen in kochendes Wasser geben), dem wir ein gereinigtes Büschel Suppengrünes, schön geputzt, sowie die Hälfte des Weißen einer Lauchwurzel (Porree), 1 halbe gereinigte Zwiebel samt Schale, einige Pfefferkörner und Salz beifügen, zu. Wir schöpfen den sich bildenden Schaum ab und lassen nun ganz langsam, ca. 2-3 Stunden weich kochen. Siehe auch Seite 178.



Das richtige Spiden

Wiener Tellerfleisch: Das Wiener Tellerfleisch ist eine Urwiener Spezialität, die meistens zum Gabelfrühstück verzehrt wird und besteht aus einem halben Teller Suppe mit Suppengemüse und einem, meistens noch nicht ganz weichen Stück Rindfleisch, einigen Markscheiben und ist mit Schnittlauch bestreut.

Rindfleisch, gekocht mit, Bratensaft: Gekochte Rindfleischstücke schneiden wir in Schnitten, tauchen in Mehl und braten in heißem Fett rasch heraus, gießen mit etwas Suppe oder Wasser auf und servieren.

Rindfleisch (Beinflfleisch), gekocht, englische Art: Ca. 1-1½ kg Beinflfleisch stellen wir wie Rindfleisch mit reichlich Suppengemüse, Salz und Pfefferkörnern zu. Wenn alles fast weich ist, kochen wir ein Sträußchen mit einem Bindfaden zusammengebundene grüne Fisolen und pro Person 1-2 Kartoffeln mit. Wir richten das Fleisch auf einer Platte an und umgrenzen es mit den mitgekochten Gemüsen. Von der Suppe bereiten wir uns eine „Kapernsauce“ (Seite 271) und servieren dazu.

Rindfleisch, gedünstet, Wiener Art (Saftbraten): Zum Dünsten eignen sich besonders die Beiried, der Tafelspitz, das Vordere Ausgelöste oder die Rose. Für 4 Personen nehmen wir ca. 1 kg Fleisch. Diese Art der Zubereitung finden wir im Abschnitt „Das Dünsten von Fleisch“ (Seite 281).

Rindsbraten, nach der Mode (Art 1): Das zu dünstende Fleisch, ca. 1 kg für 4 Personen, spicken wir mit einer großen Spicknadel gut durch, salzen, pfeffern, paprizieren ein wenig und braten das Fleisch in etwas Fett in einer gut verschließbaren Kasserolle auf beiden Seiten schön braun an. In der gleichen Pfanne braten wir ½ kg kleingehackte Kalbsknochen, 1 gelbe Rübe, 1 mittlere Zwiebel, ½ Petersilienwurzel, ¼ Sellerieknollen, nicht zu klein geschnitten mit, brennen mit 2 Esslöffeln Kognak ab, gießen ¼ Liter Weißwein und Suppe oder Wasser hinzu, dass die Flüssigkeit gerade

das Fleisch bedeckt. Wir würzen dann noch mit einigen Pfefferkörnern, 1 Kräutersträußchen, einer kleinen Zehe Knoblauch, 2 Stück zerdrückten Tomaten oder 1-2 Kaffeelöffeln Tomatenpüree und geben ein Stück Kalbskopf (ca. ¼ kg) oder 2 halbe geputzte Kalbsfüße dazu und dünsten alles langsam weich. Dann nehmen wir das Fleisch, den Kalbskopf oder die -füße heraus, seihen den Saft vorsichtig ab, entfetten ihn und dünsten kleinwürfelig geschnittenes Wurzelwerk und kleine Perlzwiebeln darin weich, schneiden den entknochten Kalbskopf oder die Kalbsfüße kleinwürfelig, mischen alles zusammen, kosten nochmals aus und gießen diese Sauce über den tranchierten Rindsbraten. Wir servieren hiezu Salzkartoffeln, Spaghetti, Knödel, Nudeln oder Reis, je nach Belieben. Durch das Beifügen des Kalbskopfes bekommt die Sauce eine gelatinöse Konsistenz.

Rindsbraten, nach der Mode (Art 2, wienerisch):

Wir spicken den Rindsbraten mit Speck, Karotten und Essiggurken und dünsten, wie im „Rezept Art 1“ vorher angegeben, weich, nur nehmen wir keinen Kalbskopf und kein zweites Wurzelwerk dazu, sondern servieren nur den abgeseihten Saft dazu.

Madeirabraten bereiten wir wie „Rindsbraten Art 1“ (nebenstehend), nur lassen wir Gemüse und Kalbskopf weg, und fügen statt Weißwein Madeirawein bei.

Marsalabraten behandeln wir wie „Rindsbraten nach der Mode“, nur lassen wir das Gemüse und den Kalbskopf weg und fügen statt Weißwein Marsalawein hinzu.

Rindsbraten mit Rotwein, siehe „Rindsbraten Art 1“, nur geben wir Rotwein statt Weißwein.

Sauerbraten: Ca. 1 bis 1,20 kg von dem gewünschten Gustostück zum Dünsten spicken, salzen und pfeffern wir und überbraten es auf beiden Seiten in der Pfanne, legen es in ein passendes Geschirr, rösten im selben

Mehl- und Süßspeisen und wie man sie bereitet

Was der Wiener und seine Küche voll und ganz herüberretten konnte in die jetzige Zeit, das sind seine unvergleichlichen in der Welt berühmten Mehlspeisen.

Wer von uns armen Sterblichen würde sich nicht an einem köstlichen Apfelstrudel delektieren?

Wer würde es wagen, gut zubereitete Topfenknödel, recht flaumig und geschmacklich gelungen,

Zu einem richtigen Fest- oder Sonntagessen gehört als Abschluss unbedingt eine der vielen guten Mehlspeisen, von denen wir in diesem Abschnitte eine reiche Auswahl bringen. Aber auch an jenen Tagen, an denen die Hausfrau auf Fleischgerichte im Speisezettel verzichtet, spielen die einfachen, sättigenden und sehr nahrhaften Mehlspeisen eine wichtige Rolle und sind zugleich eine Abwechslung, die stets mit Freuden begrüßt wird.

Dass die Wiener Mehlspeisen so gut und so sehr beliebt sind, mag wohl zu den Küchegeheimnissen gehören, die wir aber in unseren Rezepten gerne verraten. Auf keinen Fall aber ist ihr Herstellung eine schwer zu erlernende Kunst, wie manche junge Hausfrau, die noch nicht lange im Küchenbereich herrscht, glaubt. Es gehört nur ein bisschen Sorgfalt und Aufmerksamkeit dazu und die Befolgung der ausführlichen Anleitungen.

Was die Herstellung von Torten und Bäckereien aller Art betrifft, so ist es eine große Erleichterung, wenn man sich hiezu moderner Küchegeräte bedient, wie es der Spritzsack und der moderne Schneeschläger sind. Beim Backen von Torten, die stets ordentlich gerührt werden müssen, darf das Backrohr nicht zu heiß sein. Auch darf beim Backen von Torten am Anfang das Backrohr nicht ganz geschlossen sein. Die Schokolade- oder Fondantglasur muss immer lauwarm auf die mit Marmelade dünn bestrichene Torte geschüttet werden.

Aber auch der erfahrenen Hausfrau ist der nachfolgende Abschnitt gewidmet und sie wird in diesen Rezepten nicht nur geschmackliche Verbesserungen, sondern auch manches Neue finden, was ihr sicher, besonders da es sich ja um Wiener Mehlspeisen handelt, zusagt und willkommen ist.

Gekochte und gebackene Mehlspeisen

Erdäpfelnudeln: ½ gekochte, noch warm passierte Kartoffeln, 3-5 dkg Fett, etwas Salz und geriebene Muskatnuss, 1 ganzes Ei, 15 dkg Mehl und 2 Esslöffel (Löffelmaß) feiner Grieß werden zu einem Teig geknetet und einige Zeit ruhen gelassen. Dann werden fingerdicke Rollen geformt, diese in kleine Stücke geschnitten und auf mit Mehl bestäubtem Brett zu Nudeln geformt, die in kochendem, leicht gesalzenem Wasser ca. 8-10 Minuten gekocht und danach abgeschreckt (im Sieb mit kaltem Wasser übergossen) werden. Schemelbrösel werden in Fett oder Butter lichtbraun geröstet, die Nudeln mit den Bröseln durchgeschwenkt und ins Rohr zum Heißwerden gestellt. Leicht angezuckert, werden sie serviert.

Powidltascherln: Der im vorigen Rezept angegebene Kartoffelteig wird auf einem mit Mehl bestäubten Brett ausgerollt und in Zwischenräumen von ca. je 8-10 cm mit etwas mit Rum gemischtem Powidl gefüllt, die Ränder um die Fülle gelegt und halbkreisförmig ausgestochen. Dann werden die Ränder gut zusammengedrückt und die Tascherln in Salzwasser ca. 8-10 Minuten gekocht, gut abgetropft, mit in Butter gerösteten Semmelbröseln bestreut und mit Vanillezucker angezuckert, zu Tisch gebracht. Statt Kartoffelteig kann auch „Nudelteig“ (Seite 369) verwendet werden.

Topfentascherln: Die Behandlung ist dieselbe wie bei Powidltascherln. Fülle: 20 dkg guter, süßer Topfen wird passiert, 6 dkg Butter werden schaumig gerührt und mit dem passierten Topfen, etwas Salz, der abgeriebenen Schale einer halben Zitrone, etwas Vanillezucker und Staubzucker, 3 dkg Rosinen und 2 ganzen Eiern vermischt.

Kirschenknödel: Derselbe Kartoffelteig wie zu Erdäpfelknödeln wird ausgerollt und ausgestochen, mit entkernten, mit reinem Tuch abgewischten Kirschen (3-4 Stück) gefüllt, zu Knödeln geformt, in Salzwasser ca. 8-10 Minuten langsam gekocht, danach mit in Butter goldgelb gerösteten Semmelbröseln bestreut und leicht angezuckert zu Tisch gebracht. Wir können die Knödel auch aus Nudelteig oder Germteig, siehe „Germknödel“, bereiten.

Marillen- und Pfirsichknödel: Dieselbe Zubereitung wie bei Kirschenknödel. Sie werden mit kleinen, entkernten Früchten, in die man an Stelle des Kernes ½ Stück Würfelzucker gibt, gefüllt. Sind keine frischen Marillen zu haben, so kann man auch getrocknete nehmen, die aber über Nacht in kaltes, oder auf 1½-2 Stunden in heißes Wasser gelegt werden müssen. Dann müssen sie gut abtropfen und erhalten ½ Stück Zucker als Fülle.

Zwetschenknödel: Wie „Marillenknödel“, nur werden die Zwetschen nicht entkernt.

Kartoffelknödel, andere Art: Rezepte auf Seite 112 und Seite 355.

Skupanki: 1 kg Kartoffeln wird geschält, Viertel geschnitten und in Salzwasser nicht zu weich gekocht. Das Wasser wird abgeseiht und die Kartoffeln etwas abgekühlt, bis sie nicht mehr dampfen. Darnach gibt man über die Kartoffeln 3-4 Esslöffel Mehl, 8 dkg Butter und ¼ Liter Milch und zerstampft die Kartoffeln damit zu einer dicken Masse, die man dann, gut zugedeckt, etwas auf dem Herdrand stehen lässt. Mit einem Esslöffel werden große Nocken ausgestochen, die mit geriebenem Mohn und Zucker bestreut, in einem gut ausgebutterten Geschirr einige Zeit ins mittelheiße Backrohr gestellt und darnach sofort serviert werden.

Grießknödel: 10 dkg Butter werden schaumig gerührt, leicht gesalzen und mit 3 Stück geschälten, in Milch eingeweichten, gut ausgedrückten und passierten Semmeln, 22 dkg Grieß, 3 ganzen Eiern und ¼ Liter Milch vermischt und mindestens eine halbe Stunde stehen gelassen. Daraus werden nicht zu große Knödel geformt und in Salzwasser ca. 15 Minuten zugedeckt langsam gekocht. Gut abgetropft, werden sie in mit Butter goldgelb gerösteten Semmelbröseln eingewickelt und mit Pflaumenröster serviert.

Topfenknödel, Nr. 1: 7 dkg Butter, 3 Dotter, 20 dkg passierter Topfen, 8 dkg Mehl, 8 dkg entrindete, kleinwürfelig geschnittene (im Rohr übertrocknete) Semmeln, etwas Salz, ¼ Liter Rahm und 3 Eiklar Schnee. Die Butter wird mit den Dottern sehr schaumig gerührt und mit dem passierten Topfen, den kleinwürfelig geschnittenen Semmeln, dem Rahm, dem Mehl und zum Schluss mit dem steif geschlagenen Schnee vermischt. Daraus werden Knödel geformt und in Salzwasser ca. 12-15 Minuten langsam gekocht. In eine Pfanne mit in Butter gerösteten Semmelbröseln gelegt, kommen sie dann noch einige Minuten ins Backrohr. Um wirklich gute Knödel zu erhalten, ist es immer von Vorteil, zuerst einen kleinen Knödel als Probe zu kochen. Ist er fest, gibt man noch etwas Rahm, ist er

zu weich, noch etwas Semmelwürfel oder weiße Semmelbrösel nach.

Topfknödel, Nr. 2: 10 dkg Butter, 6 ganze Eier, 50 dkg passierter Topfen, 8 Stück entrindete, kleinwürfelig geschnittene Semmeln, 20 dkg Grieß, ¼ Liter Rahm. Die Butter wird schaumig gerührt und mit den anderen Zutaten vermischt. Diese Masse lässt man eine Stunde stehen und behandelt dann weiter wie im Rezept „Topfknödel, Nr. 1“ angegeben.

Germknödel: 2 dkg Germ (Hefe) werden mit ¼ Liter lauwarmen Milch aufgelöst (siehe „Hefe- oder Germteig“, Seite 381) und mit 50 dkg erwärmtem Mehl, 10 dkg flüssiger Butter, 1-2 dkg Zucker, 1 ganzen Ei, 1 Dotter, etwas Salz und der abgeriebenen Schale einer Zitrone zu einem glatten Teig vermengt. Der Teig wird solange abgeschlagen, bis er sich vom Kochlöffel löst. Dann wird er mit einem Tuch zugedeckt und an einen warmen Ort gestellt, wo er nach ca. 1 Stunde aufgegangen ist und damit gebrauchsfertig ist. Mit einem Löffel sticht man dann Nocken heraus, drückt sie in der bemehlten Hand auseinander, füllt sie mit Powidl oder sonst nach Belieben, formt Knödel, die man auf ein mit Mehl bestreutes Brett legt und nochmals aufgehen lässt (ca. 15 Minuten), dann in kochendem Salzwasser gut aufkocht, umgedreht und zugedeckt ca. 12 Minuten ziehen lässt. Wenn man mit einem Holzspan hinein sticht, darf beim Herausziehen desselben kein Teig daran haften bleiben. Nochmals schnell aufgekocht, werden die Knödel mit einem Schaum- oder Gitterlöffel auf die Servierplatte gehoben, mit Zucker und Mohn oder geriebenen Nüssen bestreut, mit zerlassener Butter übergossen und sofort serviert. Statt Mohn und Nüsse kann man auch in Butter leicht angeröstete Semmelbrösel verwenden.

Klosterknödel (wie oben) werden mit Zucker vermischem Mohn bestreut und mit zerlassener Butter beträufelt.

Knödel, andere Art: Siehe Schlagwortregister unter „Knödel“.

Topfnockerln: 5 dkg Butter, 5 dkg Zucker, etwas Salz, 2 dkg Germ werden mit 5-6 Esslöffeln lauwarmen Milch aufgelöst (siehe „Hefe- oder Germteig“) und mit zwei ganzen Eiern, 15 dkg passiertem Topfen und 30 dkg Mehl zu einem Teig vermischt und gut abgeschlagen, bis sich der Teig vom Löffel löst. An einem warmen Ort wird der Teig zum Aufgehen gebracht. Danach werden mit einem Esslöffel Nocken gestochen, die in heißem Schmalz goldgelb gebacken, mit Vanillezucker bestreut und mit Himbeersaft zu Tisch gebracht werden.

Nockerln, andere Art: siehe Schlagwortregister unter „Nockerln“.

Nudelteig: Wir bereiten den Nudelteig wie auf Seite 178 angegeben, nehmen aber für Mehlspeisnudeln oder Nudeln als Beilage 2 Eier, ½ kg Mehl und 9-10 Esslöffel Wasser. Verwenden wir fertige Teigware, so rechnen wir 8-10 dkg trockene Nudeln oder Fleckerln pro Person.

Mohnnudeln: Der angegebene Nudelteig wird ausgerollt, in 8 cm breite Streifen und ¾ cm breite Nudeln geschnitten, die in Salzwasser gekocht, danach mit kaltem Wasser abgekühlt, in einer Pfanne mit heißer Butter gut abgeschwenkt werden, so dass sie wieder heiß werden. Geriebener Mohn mit Zucker vermischt, wird kurz vor dem Servieren darüber gestreut.

Nussnudeln: Die wie im Rezept vorher fertig gekochten, in Butter durchschwenkten Nudeln werden mit geriebenen, mit Zucker vermischten Nüssen bestreut.

Grießnudeln: Zu 3 Esslöffeln Fett nehmen wir 1 Esslöffel (Löffelmaß) Grieß und rösten alles schön goldgelb an, geben die gekochten und überkühlten Nudeln (oben) dazu, lassen alles im Backrohr noch ein wenig ausdünsten und servieren mit Zwetschkenröster.

Krautfleckerln: 1 kleiner Kopf Weißkraut wird geputzt, geviertelt, von dem Strunk und den Blattstielen



Die siegreiche österreichische Kochmannschaft bei der Rückkehr aus Zürich

Die Geschichte eines Kochbuches

Ein Kochbuch macht Geschichte

Mit dem Erscheinen von „Was koche ich heute?“ im September 1931 begann seine Erfolgsgeschichte: 11 Auflagen bis 1938, dann die kriegsbedingte Unterbrechung, 1952 letztlich die 12. Auflage mit für die damalige Zeit beachtlichen 120.000 Exemplaren, dazwischen, 1934, auch eine eigene tschechische Ausgabe „Co dues vařit?“

Die Vorgeschichte ist schnell erzählt. Der Ruf der beiden Küchenchefs Hans Ziegenbein und Julius Eckel war bereits Legende. So gewannen sie mit der Österreichischen Nationalmannschaft bei der internationalen Kochkunstausstellung 1930 in Zürich den Preis der Nationen. Die Initiative, ein Kochbuch zu verfassen, ging vom Verlag Wehle und Höfels aus der Wiener Walfischgasse aus, und die beiden Herren begannen, ihr Wissen zu systematisieren und zu diktieren.

Mit „Was koche ich heute?“ haben Generationen von Frauen und Männern kochen gelernt und ihr Können verfeinert. Dieses Kochbuch hat über Jahrzehnte die gute Küche in Österreichs Haushalten und gastlichen Betrieben geprägt. Das „blaue Buch mit dem gelben Kochlöffel“ stand bald auf jeder Hochzeitsliste. Die Erinnerung daran ist noch heute voll ausgeprägt.

Dem legendären Kochbuch folgte 1932 ein weiterer Klassiker: „Die gute Wiener Mehlspeise“, der letztlich



3 Auflagen erlebte.

Und was bedeutete der Erfolg des Buches – ausgezeichnet mit der Goldenen Medaille der WIK-Internationale Kochkunst-Ausstellung Wien 1933 für die beiden Autoren? Sie konnten sich den Wunsch zur Selbstständigkeit erfüllen. Hans Ziegenbein zog es nach Sievering, wo er von der Brauerei Schwechat ein Heurigengasthaus pachtete und es zu einem ansehnlichen Restaurant umgestaltete. Julius Eckel blieb in der Stadt. Er übernahm 1932 in der Albertgasse im



8. Wiener Gemeindebezirk das so genannte „Gibellinenhaus“ und machte aus diesem schlecht gehenden Gasthaus einen schlicht ausgestatteten „Gourmettempel“ und Treffpunkt der Feinschmecker und der Prominenz, die Julius Eckel aus dem Bristol dorthin folgten. Das Kriegsende brachte schwere Einbrüche. Am 3. August 1947 haben Sohn Hans und seine Gattin Herta nach einer Renovierung das Restaurant wieder in Betrieb genommen. Nach der Pensionierung von Hans Ziegenbein übernahmen Hans und Herta Eckel dessen Restaurant in der Sieveringer Straße 46, das bis heute (in der 3. Generation) liebevoll „Das Eckel“ genannt wird und zu Wiens prominentesten Adressen zählt. Das Gästebuch des Hauses Eckel liest sich wie das „Who is who“ aus Kunst, Adel, Wirtschaft und



Politik der letzten 70 Jahre.

Küchenmeister, Kochkünstler, Starköche, ...

Bevor Hans Ziegenbein und Julius Eckel ihr Wissen und ihre Erfahrungen weitergeben konnten, haben sie ihr Handwerk von Grund auf gelernt und sich international aus- und weitergebildet.

Hans Ziegenbein wurde 1893 in Hannover geboren, hat aber Wien als seine Wahlheimat erkoren, wo er 1955 starb.

Die Ausbildung begann zunächst bei Demel, wo er das Zuckerbäckergewerbe erlernte. Danach bildete sich Ziegenbein in der Hofküche des Großherzogs von Mecklenburg-Schwerin aus. Wie sein Vater war er dann eine Zeit lang beim Herzog von Cumberland tätig. 1921 übernahm er die Küche im Hotel Imperial in Wien, übersiedelte dann nach Athen als Küchenchef im Haus des englischen Gesandten. Von 1926 bis 1937 leitete er die Küche des Hotels Krantz-Ambassador in Wien. Daneben widmete er sich der Heranbildung des Nachwuchses der Köche, war Präsident des Verbandes der Köche Österreichs und Organisator der Kochkunstausstellung 1928 in Wien.

Neben den vielen Fleischrezepten gehörte seine Leidenschaft den Süßspeisen. So waren die Lieblingsrezepte von Hans Ziegenbein die Karlshorster Schokoladentorte und die Pralinencreme.

Julius Eckel wurde 1893 im niederösterreichischen Gaming geboren und sollte zunächst den väterlichen Beruf des Friseurs erlernen. Hofkapellmeister Lutze, ein treuer Sommergast in Gaming, empfahl den jungen Eckel nach Wien ins Hotel Bristol. Doch bevor er dort in die Kochlehre einsteigen konnte, musste er eine vierjährige Konditorausbildung absolvieren. Nach der Lehre zog es Eckel nach London: Hotel Savoy, Gatty Restaurant und Garden Club. Der 1. Weltkrieg setzte diesem Aufenthalt ein jähes Ende. Eckel musste alles zurück lassen und kam nach Österreich zurück.





Nach dem Krieg trat er wieder ins Hotel Bristol ein, seine große Zeit begann. Zunächst war er Chef-Saucier, bald erster Koch und ab 1924 Chefkoch mit 30 Köchen und 40 Angestellten im Team.

Mit Engagement widmete sich Julius Eckel der Ausbildung des Köchenachwuchses und der Standesvertretung. So war er jahrelang Präsident des Verbandes der Köche Österreichs, Delegierter des Österreichischen Verbandes bei der Gründung des Weltbundes der Köche 1928 in Paris, dessen Vizepräsident er dann auch war. 1930 errang die österreichische Mannschaft unter seiner Führung den Preis der Nationen bei der internationalen Kochausstellung in Zürich. Zu diesem Anlass kreierte Julius Eckel den Pfannkuchen „Johann Strauss“ – das Rezept ist exklusiv in diesem Kochbuch nachzulesen. (Interessierten sei verraten, dass er dazu eine spezielle Pfanne anfertigen ließ, die heute noch erhältlich ist.)

Der Erfolg und die hohe Wertschätzung seiner (prominenten) Gäste blieb Julius Eckel auch dann treu, als er sich mit seinem eigenen Restaurant selbstständig machte. 1947 übergab er die Geschäfte seinem Sohn Hans und dessen Gattin Herta, die sein Lebenswerk in seinem Sinne fortsetzten. 1980 starb Julius Eckel in seiner engeren Heimat Lunz am See.

Seine große Leidenschaft waren die Saucen, ja er war ein echter Saucen-Fetischist. Sein Leibgericht war der gedünstete Tafelspitz.





Präsidium - Verband der Köche Österreichs



Ausklang

„Was koche ich heute?“ wird immer alle jene bewegen, die Wert auf eine gute und abwechslungsreiche Küche legen. Mit der Neuauflage geht die Geschichte dieses Kochbuches weiter und weiter – frei nach dem Motto: *Es lebe der Klassiker!*