

## Rezepte: (4 Personen)

### Grießnockerlinsuppe

1l Fleischbrühe  
30g Butter  
70g grober Grieß  
1 Ei  
½ Bund Schnittlauch  
1 Teel. Salz  
1 Messerspitze Muskatnuß

Die Butter schaumig rühren, nach und nach den Grieß und das Ei untermischen. Mit Salz und Muskat würzen. Masse 30 Min. quellen lassen. Fleischbrühe zum kochen bringen. Mit einem feuchten Löffel etwas Grießmasse abstechen und mit einem zweiten Löffel formen. Die Nockerln in die Fleischbrühe geben und ca. 20 Min. ziehen lassen. Den gewaschenen, kleingeschnittenen Schnittlauch kurz vor dem servieren überstreuen.

### Rehrahmtopf

800 g Rehschulter  
3 Eßl. Öl, 1 Zwiebel  
100g Wurzelwerk  
200 g Weizenmehl  
2 Eßl. Preiselbeeren  
1/8 l Rotwein  
2 Eßl. grüner Pfeffer  
100 ml Orangensaft  
1/8 l Schmand, 75 ml Sahne  
Salz, Pfeffer, Pfefferkörner,  
4 Wacholderbeeren  
1 Lorbeerblatt  
600 ml Fleischbrühe  
20g Blockschokolade

Rehschulter in Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Wurzelwerk und Zwiebel in große Würfel schneiden. Fleisch in heißem Öl rasch anbraten und mit Rotwein löschen. Fleisch herausnehmen, Zwiebel und Wurzelwerk in dem Bratensaft bräunen. Fleischbrühe eingießen und aufkochen. Dann Fleisch, Preiselbeeren und Gewürze, außer grünem Pfeffer begeben. Zugedeckt im Backofen weichdünsten. Fleisch herausnehmen und Schokolade in der Soße auflösen. Mit Orangensaft abschmecken. Den Schmand mit der Sahne und dem Mehl glatrühren. Dann in die Soße einrühren. Kurz aufkochen und passieren. Fleisch und eingelegten grünen Pfeffer unterrühren und im Backofen bei 200° ca. 80 Min. garen. Eventuell Pfifferlinge, Steinpilze oder Champignon begeben.

### Semmelknödel

8 altbackene Brötchen oder  
Toastbrot, ev. Semmelbrösel  
3/8 l lauwarme Milch  
2-3 Eier  
1 Eßl. Butter  
1+2 Teel. Salz  
½ Zwiebel  
½ Bund Petersilie  
2 ½ l Wasser  
Majoran, Pfeffer

Die Brötchen in dünne Scheiben schneiden. Salz darüber streuen und die Milch übergießen. Schüssel zudecken und ca. 60 Minuten ziehen lassen. Die Zwiebel schälen und würfeln. Petersilie waschen und kleinschneiden. Zwiebel und Petersilie in der Butter anbraten und abkühlen lassen. Wasser und Salz zum kochen bringen. Eier verquirlen würzen und mit den angebratenen Zwiebeln zu den Brötchen geben. Mit den Händen alles kneten. Eventuell etwas Semmelbrösel zugeben. Dann mit angefeuchteten Händen Klöße formen und im kochenden Wasser ca. 20 Min. garen

### Rotkohl

2 Zwiebeln, 1/8 l Öl  
1 Rotkohl  
Piment, 1 Nelke, Lorbeerbl.  
1 Wacholderbeere  
¼ l Rotwein  
Knoblauch, Johannisbeerg.

Zwiebeln hacken und in dem Öl andünsten. Den kleingeschnittenen Rotkohl zufügen und gemeinsam dünsten. Gewürze zufügen. Mit Rotwein ablöschen und mit geschlossenem Deckel ca. 60 Min. weitergaren. Mit Knoblauch, Johannisbeergelee, Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen

### Wiener Apfelstrudel

250g Mehl  
2 Eßl. Öl,  
1 Ei  
Salz  
1/8 l lauw. Wasser

50g Rosinen  
1 Kg Äpfel  
50g Mandelsplitter  
100g Zucker,  
½ Teel. Zimt  
¼ l saure Sahne  
zerlassen Butter  
Puderzucker

Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. In die Mitte eine Mulde machen. Ei, Salz, Wasser und Öl hineingeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsplatte gut durchkneten und mehrmals auf die Platte schlagen. Den Teig halbieren und zwei Kugeln formen, mit Öl bestreichen und unter einer Schüssel 20-30 Minuten ruhen lassen. . Rosinen einweichen. Äpfel schälen und ohne Kerngehäuse in feine Scheiben schneiden. Die Rosinen abtropfen lassen, mit Mandelsplittern, Zucker, Zimt und der sauren Sahne vermengen. Auf der bemehlten Arbeitsfläche die beiden Teigkugeln ausrollen und mit dem Handrücken hauchdünn ausziehen. Den Backofen auf 220° vorheizen, Backblech einfetten. Die Teigplatten befüllen und aufrollen. Auf mittlerer Schien 30 Min. backen und mit Puderzucker besieben.



## 6. Station



# Österreich

11.12.2001





## Land und Leute

Fläche: 83.856 km<sup>2</sup> Einwohner: 8 Mio.  
Hauptstadt: Wien Gliederung: 9 Bundesländer  
Währung: 1 Schilling = 100 Groschen

Österreich liegt in den Ostalpen und ist durch diese Berglage entsprechend geprägt. Um die tägliche schwere Arbeit in der kargen Landwirtschaft bewältigen zu können, entwickelte sich eine deftige und kalorienreiche Kost. Seine spätere Ausdehnung vor allem nach Ungarn und Polen sorgte für eine gewisse Globalisierung.

Der Österreicher ist im Grunde ein Genießer, vor allem Süßspeisen haben es ihm angetan. Diese findet man in allen Ausprägungen, von der Sachertorte über den Apfelstrudel bis zum Kaiserschmarrn, um nur einige zu nennen. Dazu paßt auch gut der Kaffee, der hier großer Brauner (mit Milch) oder Verlängerter genannt wird, eine Erbschaft der Türken, die bis vor die Tore Wiens kamen.

Bekannt sind auch Österreichs Weine, Schnäpse und Liköre.

An Gut'n! Alfred Brodt, Dieter Eißer, Alois Hügel und Ulrich Braxmaier

## Apéritif

Amaretto  
Marillenlikör

## Grießnockerlsuppe mit Backerbsen

## Rehrahmtopf mit grünem Pfeffer Semmelknödel Rotkohl

Blauer Zweigelt

## Wiener Apfelstrudel mit Vanillesoße

Großer Brauner

Marillenschnaps