

Die Küche im Wiener Kaiserreich

INHALT

INHALT	1	Kalbshaxen	15
Borsos Bélsintokány - RINDFLEISCH MIT PAPRIKASCHOTEN, ZWIEBELN UND CHAMPIGNONS	3	Kalbfleisch mit Sardellen-Limettensoße	15
Gekochtes Rindfleisch	3	Raznjici - KALBFLEISCH UND SCHWEINEFLEISCH AM SPIESS	15
Eszterházy Rostélyos - ROSTBRATEN A LA ESZTERHÁZY	3	Tiroler Kalbsleber	16
Svicková na Smetane - RINDERBRATEN MIT RAHMSAUCE	4	Dusené Teleci na Kmine - KALBSRAGOUT MIT KÜMMEL	16
Zwiebelfleisch	4	Borjúpörkölt - GESCHMORTES KALBFLEISCH MIT PAPRIKASCHOTEN UND TOMATEN	16
Wiener Rostbraten	4	Kalbsreisfleisch	16
Töltött Marha Tekercs - RINDERROULADEN	5	FLEISCHGERICHTE AUS UNGARN	17
Cevapcici - HAMMEL- UND RINDERHACK AM SPIESS	5	Ungarische Rindfleischgerichte	17
Gebackener Fleischstrudel	6	Gekochtes Rindfleisch	17
Znojemský Gulás - RINDSGULASCH MIT GURKEN	6	Gedünstetes Rindfleisch mit Pfeffer (Tokány)	17
Lovacki Djuvec - JÄGERREIS	6	Rinderpörkelt	17
Bogrács Gulyás - KESSELGULASCH	6	Puftpörkelt	18
Geschmorter Schweinsbraten mit Kapern	7	Gedünstetes Rindfleisch auf Försterin Art (Tokány)	18
Selchfleisch	7	Gedünstetes Rindfleisch auf Gärtnerin Art (Tokány)	18
Sertésborda Hentes Móda - SCHWEINS KOTELETTS MIT GEKOCHTEM SCHINKEN UND SAUREN GURKEN	7	Schwanzstück (Tafelspitz)	18
Sertésborda Kapros Paprikamártásban - SCHWEINS KOTELETTS IN PAPRIKASAUCE MIT DILL	8	Gefüllter Weißbraten	19
Wildbret-Koteletts	8	Gefüllter Rostbraten auf Förster Art	19
Cevapcici - HAMMEL- UND RINDERHACK AM SPIESS	9	Rostbraten in der Bratpfanne	20
Raznjici - KALBFLEISCH UND SCHWEINEFLEISCH AM SPIESS	9	Gehackter Lendenbraten auf ungarische Art	20
Tiroler Kalbsleber	9	Halbgar gebratene Lenden im Netz	20
Gebackener Fleischstrudel	10	Rindsfilet mit Eiergraupen	20
Pilzlingsauce	10	Beefsteak auf Szekszárder Art	21
Krensauce	10	Räuberbraten	21
Saure Gurkensauce	10	Ungarische Kalbfleischgerichte	21
Sardellensauce	10	Kalbspörkelt	21
Znojemský Gulás - RINDSGULASCH MIT GURKEN	10	Kalbfleisch in Paprika	21
Lovacki Djuvec - JÄGERREIS	11	Kalbsfrikassee auf ungarische Art	22
Bogrács Gulyás - KESSELGULASCH	11	Kalbsfrikassee mit Paprika	22
Szekelygulyás - SZEKLER GULASCH	11	Mexikanisches Gulasch	22
Erdélyi Rakott Káposzta - SIEBENBÜRGER GESCHICHTETES KRAUT	12	Kalbsbrust mit Pilzreis gefüllt	22
Pasulj - WEISSE BOHNEN MIT RAUCHFLEISCH	12	Kalbsbrust mit Leberreis gefüllt	23
Dusené Teleci na Kmine - KALBSRAGOUT MIT KÜMMEL	13	Wiener Schnitzel	23
Schinkenfleckerln	13	Geröstete Kalbsschnittchen	23
Borjúpörkölt - GESCHMORTES KALBFLEISCH MIT PAPRIKASCHOTEN UND TOMATEN	13	Paprikaschnitzel	23
Djuvec - HAMMELSTEAKS MIT PAPRIKAGEMÜSE	13	Kalbsrollen á la Marenchich	23
Kalbsreisfleisch	14	Kalbssteaks auf Jászberényer Art	23
Paprikaschnitzel	14	Kalbskoteletts mit Gänseleber	24
Wiener Schnitzel	14	Geröstete Kalbsleber	24
Rahmschnitzel	15	Geröstete Kalbsleber mit Pilzen	24

Die Küche im Wiener Kaiserreich

<i>Saure Kalbslunge</i>	25	<i>Sauerbraten vom Hasen</i>	33
<i>Pörkelt aus Kalbsgekröse</i>	25	<i>Gespickte Hasenschnitzel</i>	33
<i>Kalbshirn mit Ei</i>	25	<i>Rehpörkelt</i>	33
<i>Gebratener Kalbskopf</i>	25	<i>Gedünstete Reh- oder Hirschkeule</i>	33
Ungarische Schweinefleischgerichte	25	<i>Frischlingskeule auf Pannonia Art</i>	33
<i>Schweinepörkelt</i>	26	<i>Wildschweinebraten mit Hagebuttenmus</i>	34
<i>Bácskaer Reisfleisch</i>	26	<i>Rebhuhn mit Linsen auf Gyulaer Art</i>	34
<i>Gefüllter Paprika</i>	26	<i>Gefüllter Fasan auf Széchenyi Art</i>	34
<i>Gefüllte Kohlrabi</i>	26	Ungarische Geflügelgerichte	34
<i>Szeklergulasch</i>	26	<i>Backhühnchen</i>	35
<i>Gefülltes Kraut auf Szekler Art</i>	27	<i>Ungarisches Brathühnchen</i>	35
<i>Schweinebauch mit Dillkraut</i>	27	<i>Paprikahuhn</i>	35
<i>Siebenbürgisches geschichtetes Kraut</i>	27	<i>Gedünstete Hühnchen auf Hausmanns Art</i>	35
<i>Geräucherte Rippchen auf Háromszéker Art</i>	27	<i>Hühnerbrust in Paprikasoße auf Feinschmecker Art</i>	35
<i>Schweinefilets in Paprika</i>	27	<i>Hühnerfrikassee auf Gärtner Art</i>	36
<i>Schweinekoteletts in der Bratpfanne</i>	28	<i>Hühnerragout mit Paprika, Pilzen, Butternocken und Gurkensalat</i>	36
<i>Schweinekoteletts auf Erlauer Art</i>	28	<i>Pörkelt aus Hühnermagen und -leber</i>	37
<i>Schweinekoteletts auf Bácskaer Art</i>	28	<i>Gespickter Kapaun</i>	37
<i>Schweinekoteletts auf Bauernart</i>	28	<i>Gefüllte Tauben</i>	37
<i>Knusprige Jungschweinekoteletts</i>	28	<i>Gedünstete Gänsebrust</i>	37
<i>Knuspriger Spanferkelbraten</i>	29	<i>Hochzeitsgericht</i>	38
<i>Tordaer Jungschweinebraten</i>	29	<i>Gebratene Gänsekeule</i>	38
<i>Debrecziner Saftbraten</i>	29	<i>Gebratene Gänseleber</i>	38
<i>Schweineflecken</i>	29	<i>Gefüllte Ente auf Hausfrauenart</i>	38
<i>Siebenbürger Holzteller</i>	30	<i>Reisente</i>	39
<i>Siebenbürger Meerrettichfleisch</i>	30	<i>Entenleberpörkelt</i>	39
<i>Schweinefleischsülze</i>	30	<i>Truthahnbrust, Panierte Schnitzel</i>	39
<i>Rauchwurst mit Szegediner Paprikakartoffeln</i>	30	Knödel und Mehlspeisen	40
<i>Preßwurst</i>	30	<i>Topfenknödel</i>	40
Ungarische Lamm- und Hammelfleischgerichte	31	<i>MOHN- ODER MANDELSTRUDEL</i>	40
<i>Hammulgulasch</i>	31	<i>MOHNFÜLLUNG</i>	41
<i>Hammelpörkelt</i>	31	<i>MANDELFÜLLUNG</i>	41
<i>Hammelkeule mit Knoblauch</i>	31	<i>HEFEKNÖDEL MIT PFLAUMEN ODER APRIKOSEN</i>	41
<i>Fogarascher Schäferbraten</i>	31	<i>DER TEIG:</i>	41
<i>Hortobágyer Hammelsteak</i>	31	<i>Die Füllung:</i>	42
<i>Hammelkoteletts auf Zigeuner Art</i>	32	<i>ZUM ÜBERGIESSEN</i>	42
<i>Lamm in Paprika</i>	32	<i>Leberknödel</i>	42
<i>Lamm mit Estragon</i>	32	<i>GOLDENE BÄLLCHEN</i>	42
<i>Lammkeule auf Frühlingsart</i>	32	<i>FÜLLUNG</i>	43
<i>Lammfleisch gebacken</i>	32	<i>ERDÄPFELKNÖDEL</i>	43
Ungarische Haar- und Federwildgerichte	32	<i>UNGARISCHES WEISSBROT</i>	43
<i>Hasenpfeffer auf Csiker Art</i>	33	<i>DIE GLASUR</i>	44
		<i>Speckknödel</i>	44
		<i>SERVETTENKNÖDEL</i>	44

Die Küche im Wiener Kaiserreich

Borsos Bélsintokány - RINDFLEISCH MIT PAPRIKASCHOTEN, ZWIEBELN UND CHAMPIGNONS

Für 6 Personen

3 EL Schmalz 1 ¼ bis 1 ½ kg Rinderfilet in Streifen (8 cm lang, 1 cm breit und ½ cm dick) 1 Tasse dünne Zwiebelscheiben ¼ TL feingehackter Knoblauch 1 TL ungarischer Delikateß- oder Edelsüßpaprika ½ Tasse zerhackte Champignons (75 g) 2 große grüne Paprikaschoten, entkernt und in dünne Streifen geschnitten

In einer großen Pfanne 2 EL von dem Schmalz stark erhitzen und darin die Fleischstreifen für 3 bis 5 Minuten allseitig anbräunen.

Dann hebt man das Fleisch auf eine Platte, gibt das restliche Schmalz in die Pfanne und röstet nun die Zwiebeln mit dem Knoblauch über mittlerer Hitze knapp 10 Minuten lang goldgelb. Anschließend wird in die vom Herd genommene Pfanne der Paprika gerührt. Dann kommen das Fleisch sowie die Champignons und Paprikaschoten dazu. Alles wird über starker Hitze sorgfältig verrührt und über schwacher Hitze zugedeckt 25 bis 30 Minuten lang geschmort. Wenn das Fleisch ganz zart ist, schmeckt man ab.

Zum Schluß hält man die Pfanne schräg und schöpft das gesamte Fett ab. *Borsos Bélsintokány* wird im Allgemeinen mit Reis und sauren Gurken serviert. Aber auch Salzkartoffeln und jede Art von Salat schmecken ausgezeichnet dazu.

Gekochtes Rindfleisch

Für 4 bis 6 Personen

1 ½ kg zartes Rindfleisch ohne Knochen in einem Stück (Bug, Hüfte oder Schwanzstück) 1 ½ kg Hühnerklein (Hals, Flügel, Rücken und Innereien) 2 l Wasser 1 TL Salz 50 g Butter 300 g Zwiebeln, geviertelt 1 Pastinake, geputzt und in dicke Würfel geschnitten 3 Mohrrüben, in dicke Würfel geschnitten 1 große Sellerieknolle, in 5 cm dicke Teile geschnitten 1 Stange Lauch, von allem Grün befreit 4 Stängel Petersilie 1 Lorbeerblatt 6 Pfefferkörner 4 Pimentkörner

Das Rindfleisch und die Geflügelteile in einem großen Topf mit Wasser bedecken und salzen. Bei starker Hitze zum Kochen bringen, eventuell noch etwas Wasser nachgießen und mehrmals den aufsteigenden Schaum abschöpfen.

Währenddessen in einer großen Pfanne die Butter erhitzen und darin die Pastinake, Zwiebeln, Mohrrüben, Sellerie, Lauch und Petersilie 4 bis 5 Minuten von allen Seiten leicht anbräunen. Sie werden dann in den Suppentopf gegeben, nach dem Aufkochen wird noch einmal Schaum abgeschöpft und nun das Lorbeerblatt, die Pfefferkörner sowie Piment beigefügt. Der Topf muß halb zugedeckt über schwacher Hitze etwa 2 Stunden lang köcheln, bis sich das Fleisch ohne spürbaren Widerstand mit einer Messerspitze einstechen läßt.

Es wird dann auf eine vorgewärmte Platte gegeben, damit man das Fett von der Brühe abschöpfen kann. Die Brühe wird zum Schluß durch ein Sieb geschüttet (wobei man die Gemüse kräftig auspreßt) und abgeschmeckt. Sie kann als Rindsuppe mit oder ohne Einlage (Knödel, Reis usw.) serviert werden. Zum gekochten Rindfleisch ohne Brühe gibt es diverse kalte oder warme Saucen, zu denen man gekochte Kartoffeln, Rote-Beten-Salat und saure Gurken reicht.

Eszterházy Rostélyos - ROSTBRATEN A LA ESZTERHÁZY

Für 6 Personen

Salz Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer 6 Scheiben Filet oder Beefsteak (1-1 ½ cm dick) Mehl 3 EL Schmalz 1 ½ Tassen feingehackte Zwiebeln ½ TL feingehackter Knoblauch ½ Tasse feingehackte Karotten 3 EL Mehl ¾ l Rindsbrühe, frisch, aus Würfeln oder Konserven 3 ganze Pimentkörner oder 1/8 TL Piment 3 mittelgroße Lorbeerblätter 4 Pfefferkörner 1/8 TL Thymian ½ cm breiter Streifen Zitronenschale 4 Scheiben magerer Speck, grobzerhackt (½ Tasse) 2 EL feingehackte Petersilie ¼ Tasse Weissig ¼ Tasse süße Sahne 1 TL frisch ausgepreßter Zitronensaft

DIE GARNIERUNG 2 Pastinaken, geschabt und in nudelartige Streifen geschnitten 1 mittelgroße Karotte, in nudelartige Streifen geschnitten 4 Essiggurken, in nudelartige Streifen geschnitten

Die Rostbraten werden mit Salz und Pfeffer bestreut sowie dünn mit Mehl paniert. Überflüssiges Mehl schüttelt man ab. Dann brät man sie in dem Schmalz über starker Hitze auf jeder Seite etwa 3 Minuten lang an, legt sie auf eine Platte und schaltet auf Mittelhitze herunter.

In dem Schmalz werden jetzt Zwiebeln, Knoblauch und die feingehackten Karotten unter gelegentlichem Umrühren 8 Minuten lang geröstet.

Man nimmt danach die Pfanne vom Herd und rührt die 3 EL Mehl hinein. Wenn das Mehl aufgesaugt ist, kommt die Brühe hinzu. Sie muß unter ständigem Umrühren zum Kochen gebracht werden, bis sie dick und glatt ist. Dann kommen Piment, Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Thymian, Zitronenschale, Speck, Petersilie und Essig zusammen mit dem Fleisch in die Pfanne und werden zum Kochen gebracht. Nun über schwacher Hitze halb zugedeckt 50 oder 60 Minuten lang schmoren lassen, bis die Rostbraten gar sind.

Die Pastinaken- und Karottenstreifen werden 2 bis 3 Minuten lang in Salzwasser ohne Deckel gekocht und dann in ein Sieb gegossen. Die Steaks hebt man auf eine Platte und stellt sie zum Warmhalten in den auf 100° beheizten Backofen.

Der Pfanneninhalt wird nun auch durch ein Sieb gegossen, wobei man die Gemüse vor dem Wegschütten kräftig

Die Küche im Wiener Kaiserreich

ausdrückt. Dann schöpft man Fett von der Sauce ab, rührt Sahne und Zitronensaft hinein, gibt die Karotten, Pastinaken und auch die Gurkenstreifen dazu und läßt alles abermals 2 bis 3 Minuten auf kleiner Flamme. Nach dem Abschmecken wird die Sauce mit den Gemüsen über das Fleisch gegossen und sofort aufgetragen.

Švicková na Smetane - RINDERBRATEN MIT RAHMSAUCE

Für 6 Personen

1 ½ kg Rinderhüfte, gerollt und alle 2 cm gebunden 250 g Zwiebeln, in Scheiben geschnitten 1 Tasse gewürfelter Sellerie 2/3 Tasse gewürfelte Mohrrüben 1 Tasse gewürfelte Pastinaken ¼ Tasse gewürfelter Speck 8 Pfefferkörner 4 Pimentkörner 2 Lorbeerblätter 1 TL Salz Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer ¼ TL Thymian 1 EL zerlassene Butter ½ l Rinds- oder Hühnerbrühe, frisch, aus Würfeln oder Konserve (plus 1/8 l, falls nötig)

DIE SAUCE 1 EL Zitronensaft ½ l saure Sahne 2 EL Mehl

Das Fleisch in einen 4 oder 5 l Topf legen und Zwiebeln, Sellerie, Mohrrüben, Pastinaken, Speck, Pfefferkörner, Piment, Lorbeerblätter, Salz, Thymian und einige Prisen Pfeffer dazutun. Das Ganze wird gleichmäßig mit der zerlassenen Butter betröpfelt. Es ist üblich, das Fleisch so 24 Stunden lang stehen zu lassen, aber diese Vorbereitung kann auch übersprungen werden.

Den Backofen auf 250° vorheizen und das Fleisch darin ohne Deckel 25 bis 30 Minuten lang braten, bis die Gemüse leicht gebräunt sind. Währenddessen wird das Fleisch einmal gewendet. Man schaltet den Ofen auf 175° herunter, gießt die vorher zum Kochen gebrachte Brühe in den Topf und läßt das Fleisch eine weitere Stunde lang schmoren. Es muß jetzt öfter umgedreht werden. Sollte die Flüssigkeit stark verkochen, wird noch etwas Brühe nachgegossen. Wenn das Fleisch gar ist, wird es auf eine Platte gelegt und während der Saucenzubereitung in den schwach geheizten Ofen (etwa 100°) gestellt.

DIE SAUCE: Die Brühe mit den Gemüsen durch ein Sieb gießen und die Gemüse mit dem Holzlöffel kräftig ausdrücken, ehe sie weggeschüttet werden. Dann gibt man die Brühe in den Topf zurück und bringt sie über mittlerer Hitze zum Sieden. Es werden 2 EL davon entnommen, mit der sauren Sahne gemischt und mit dem Mehl verquirlt. Diese Mischung rührt man in den Topf, läßt die Sauce 3 bis 4 Minuten lang ziehen (nicht kochen), fügt zum Schluß den Zitronensaft hinzu und schmeckt ab. Die Sauce wird separat zu dem in Scheiben geschnittenen Braten serviert.

Zwiebelfleisch

Für 4 bis 6 Personen

2 EL Pflanzenöl 30 g Butter 1 kg Rinderfilet, oder ein anderes zartes Stück, in ½ cm dicke und 2 cm breite Streifen geschnitten (etwa 5 cm lang) 200 g feingehackte Zwiebeln ½ TL feingehackter Knoblauch ½ TL Kümmel 1/8 TL Majoran Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer 2 EL heller Weinessig ¼ l Rindsbrühe, frisch, aus Würfeln oder Konserve Öl und Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Wenn der Schaum sich gelegt hat, die Fleischstreifen beidseitig darin anbräunen - insgesamt etwa 5 Minuten lang. Sie dann auf eine Platte legen.

Das Fett bis auf eine dünne Schicht aus der Pfanne gießen. Nun die Zwiebeln unter ständigem Umrühren 8 bis 10 Minuten hellbraun rösten und anschließend den Knoblauch noch ungefähr 3 Minuten lang mitdünsten lassen. Jetzt kommen Kümmel, Majoran und eine reichliche Prise Pfeffer hinzu. Dann den Essig hineingeben und alles 1 Minute lang kochen. Es wird mit der Brühe aufgegossen und mit dem Holzlöffel der Bratenrest von der Pfanne gelöst. Sobald die Sauce kocht, gibt man das Fleisch in die Pfanne, schaltet die Hitze nach abermaligem Aufkochen herunter und läßt das Fleisch für 15 oder mehr Minuten garschmoren. Zum Schluß wird es aus der Sauce herausgehoben.

DIE SAUCE (nach Belieben) 1 EL Mehl ¼ l saure Sahne

DIE SAUCE (nach Belieben): Das Mehl quirlt man mit dem Mixer in die saure Sahne, die dann in die Pfanne gerührt wird. Man schaltet den Herd auf ganz schwache Hitze herunter und läßt die Sauce 10 Minuten lang ziehen, ohne sie noch einmal aufzukochen. Man gibt ein wenig von der Sauce über das Fleisch auf der Platte und trägt den großen Rest separat auf. Zu Zwiebelfleisch schmecken sowohl Nudeln als auch Kartoffeln oder Reis.

Wiener Rostbraten

Für 6 Personen

6 mittelgroße, in dünne Scheiben geschnittene Zwiebeln 60 g Butter 1 ½ kg Roastbeef, 6 Scheiben, 1 cm dünn geschnitten und geklopft 3 EL Pflanzenöl 2 EL Butter Salz Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer ½ Tasse Rindsbrühe, frisch, aus Würfeln oder Konserve (nach Belieben)

Die 60 g Butter in der Pfanne über mittlerer Hitze auslassen. Wenn die Butter aufgehört hat zu schäumen, werden die in schmale Streifen geschnittenen Zwiebelscheiben hineingetan. Sie müssen 8 bis 10 Minuten lang garen und mehrmals umgerührt werden, bis sie hellbraun und recht knusprig sind. Eventuell muß man noch etwas Butter hinzufügen, damit sie nicht anbrennen. Die offene Pfanne mit den Zwiebeln vorübergehend in der Küche beiseite stellen.

Das Öl mit den 2 EL Butter in einer großen Pfanne über mittlerer Hitze erwärmen. Dann die Temperatur erhöhen und die am Rand mehrmals eingeschnittenen Steaks 2 bis 4 Minuten beiderseits braun braten - je nachdem, wie stark sie „durch“ sein sollen.

Die Küche im Wiener Kaiserreich

Sie werden dann auf eine erwärmte Platte gelegt und mit etwas Salz und Pfeffer bestreut.

Jetzt müssen die Zwiebeln noch einmal kurz über starker Hitze gebraten werden, damit sie wieder knusprig sind. Dann kommt auf jedes Steak ein kleiner Zwiebelberg.

Wenn man eine leichte Sauce dazu haben möchte, läßt man Rindsbrühe in der Pfanne, in der das Fleisch gebraten worden ist, kurz aufkochen und löst die Bratensaftreste sorgfältig beim Rühren. Diese Sauce kommt vor den Zwiebeln über das Fleisch.

Über die Zwiebeln können noch kleine Schinkenwürfel und gehackte Petersilie gestreut werden.

Töltött Marha Tekercs - RINDERROULADEN

Für 4 bis 6 Personen

DIE FÜLLUNG

375 g Speck, kleingewürfelt 3/4 Tasse feingehackte Zwiebeln 1/2 TL feingehackter Knoblauch 250 g Rinderhack 250 g Kalbfleischhack 1 TL Salz Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer 2 EL ungarischer Delikateß- oder Edelsüßpaprika 1/8 TL Majoran 3 Eier, leicht geschlagen

Die Füllung: Der Speck wird in einer schweren Pfanne mit 25 cm Durchmesser ausgelassen, bis er leicht knusprig ist, und in eine große Schüssel gehoben. Das Fett gießt man für weiteren Gebrauch in ein kleines Gefäß und gibt gleich 2 EL davon zurück in die Pfanne, um darin die Zwiebeln mit dem Knoblauch zu rösten. Nach 6 bis 8 Minuten über mittlerer Hitze müßten bei gelegentlichem Umrühren die Zwiebeln leicht gebräunt sein und werden nun zu dem Speck geschüttet. Man vermengt sie mit allen anderen Zutaten und stellt die fertige Füllung beiseite.

DAS FLEISCH

Etwa 1 1/2 kg Rinderkeule (in 8 oder 12 dünne Scheiben geschnitten).

Das Fleisch: Weitere 2 EL von dem Speckfett werden in der Pfanne stark erhitzt. Wenn das Fett dampft, bräunt man darin die Fleischscheiben auf jeder Seite etwa 2 Minuten lang leicht an und legt sie auf eine Platte.

DIE SAUCE

1 1/2 Tassen feingehackte Zwiebeln 1/2 TL feingehackter Knoblauch 1 EL ungarischer Delikateß- oder Edelsüßpaprika 1 Tasse Rindsbrühe, frisch, aus Würfeln oder Konserve 1 Tasse Tomatenpüree 2 Lorbeerblätter 1 TL Salz Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Die Sauce: Zwiebeln und Knoblauch werden in 1 EL Speckfett 6 bis 8 Minuten lang gebräunt. Dann rührt man den Paprika in die vom Herd genommene Pfanne, gießt die Brühe auf und bringt das Ganze zum Kochen. Währenddessen müssen die Bratenreste mit dem Holzlöffel von der Pfanne gelöst und verrührt werden. Anschließend kommen alle weiteren Zutaten hinein, und man läßt die Sauce zugedeckt über schwacher Hitze dünsten, während man die Rouladen weiter zubereitet.

Etwa 2 EL von der Füllung werden auf die Mitte jeder angebräunten Fleischscheibe gelegt, die man nun aufrollt und mit Zwirn umwickelt. Die restliche Füllung wird in die Sauce gerührt. Man muß die Rouladen in der Sauce über ganz schwacher Hitze 40 bis 50 Minuten lang zugedeckt schmoren lassen. Wenn das Fleisch gar ist, hebt man sie heraus auf eine Platte, schmeckt die Sauce ab, entfernt die Lorbeerblätter und gießt die Sauce zum Servieren über die Rouladen.

Cevapcici - HAMMEL- UND RINDERHACK AM SPIESS

Für 6 Personen

1 EL Schmalz 1/2 Tasse feingehackte Zwiebeln 1/2 TL feingehackter Knoblauch 1/2 kg Hammelhack, mehrmals durchgedreht 1/2 kg Rinderhack, mehrmals durchgedreht 1 Eiweiß, leicht geschlagen 1 TL Salz 1 EL ungarischer Delikateß- oder Edelsüßpaprika 2 EL Schmalz (nach Belieben) 2 EL sehr fein gehackte Zwiebeln

Das Schmalz (1 EL) wird in einer Pfanne ausgelassen, bis es dampft. Darin brät man die Zwiebeln mit dem Knoblauch unter gelegentlichem Umrühren 6 bis 8 Minuten lang, bis sie goldgelb sind, und schüttet sie dann in eine Schüssel.

Das gesamte Hack sowie Eiweiß, Salz und Paprika werden mit den Zwiebeln sorgfältig verknetet.

Aus dieser Masse formt man mit den Händen etwa 3 cm dicke und 5 cm lange Röllchen, die auf einen Teller gelegt, mit Aluminiumfolie oder Pergamentpapier zugedeckt und für mindestens 1 Stunde in den Eisschrank gestellt werden, damit sie sich festigen.

Nach dem Kühlen reiht man sie mit jeweils mindestens 1/2 cm Abstand auf Spießchen auf. Sie werden durch die schmale Seite hindurch und nicht der Länge nach aufgespießt.

Cevapcici können nun auf dreierlei Art fertig gestellt werden. Diese drei Methoden eignen sich grundsätzlich für fast alle Fleischspießchen.

Sie können entweder über einen offenen Holzkohlengrill oder in einen vorgeheizten elektrischen Grill gegeben werden. In beiden Fällen sollte das Fleisch 10 bis 15 cm von der Wärmequelle entfernt sein. Wenn kein Grill vorhanden ist, läßt man in einer großen Pfanne 2 EL Schmalz aus, erhitzt es, bis es stark dampft, und brät darin einen Spieß nach dem anderen 8 Minuten auf jeder Seite. Diese Zeitangabe gilt auch für die Grillgeräte. Die Fleischröllchen sollen außen dunkelbraun und innen gut durchgebraten sein.

Man kann **cevapcici** nun entweder dekorativ mit den Spießchen auftragen oder die abgestreiften Röllchen auf mittelgroße Teller legen. Man kann auch die feingehackten Zwiebeln gleich darüberstreuen oder sie in einer

Die Küche im Wiener Kaiserreich

kleinen Schale servieren, so daß jeder Gast sich die gewünschte Menge nimmt. Außer den Zwiebeln schmecken feingehackte Pfefferschoten sehr gut dazu.

Cevapcici eignen sich vorzüglich als Imbiß zu alkoholischen Getränken und als Party-Happen.

Gebackener Fleischstrudel

Für 1 Strudelfüllung

60 g Schmalz 200 g feingehackte Zwiebeln 1 kg durchgedrehtes, gekochtes Rindfleisch oder Kalbfleisch 1 TL Salz 2 EL ungarischer Delikateß- oder Edelsüßpaprika 2 EL feingehackte Petersilie 2 Eier, leicht geschlagen 60 g Butter 4 EL Mehl 2 Tassen Rindsbrühe, frisch, aus Würfeln oder Konserve

Das Schmalz in einer großen Pfanne stark erhitzen und darin die Zwiebeln 8 bis 10 Minuten lang leicht anbräunen. Anschließend das Fleisch für 3 bis 4 Minuten bei unentwegtem Umrühren mitbraten lassen. Alles zusammen in eine Schüssel geben und Salz, Paprika, Petersilie sowie die Eier hineinrühren.

Darauf in einer kleinen Kasserolle die Butter erhitzen, das Mehl dazugeben und restlos verrühren. Nun mit der Brühe auffüllen und 5 Minuten lang über schwacher Hitze kochen lassen. Ständig umrühren. Diese Sauce wird sorgfältig mit dem Fleisch vermischt. Während man den Strudel zubereitet, läßt man die Füllung im Kühlschrank stehen. Die weitere Zubereitung entspricht dem Strudelrezept.

Znojemský Gulás - RINDSGULASCH MIT GURKEN

Für 6 bis 8 Personen

50 g Schmalz 2 Tassen feingehackte Zwiebeln 1 EL Paprika 1 ½ kg Rindsgulasch ¼ l trockener Rotwein ¼ l Rindsbrühe, frisch, aus Würfeln oder Konserve ½ TL Salz Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer 2 EL Mehl ½ Tasse Senfgurken, in lange schmale Streifen geschnitten Salz

Den Backofen auf Mittelhitze (180°) vorheizen. Das Schmalz in einer feuerfesten Form (5 l Fassungsvermögen) auslassen und darin die Zwiebeln über mittlerer Hitze 8 bis 10 Minuten anbräunen. Dann wird der Paprika in die vom Herd genommene Form gerührt, anschließend das Fleisch dazugegeben und mit Wein und Rindsbrühe übergossen. Man würzt mit ½ TL Salz sowie mit einigen Prisen Pfeffer, bringt das Ganze zum Kochen und läßt es fest zugedeckt in der Mitte des Backofens eine Stunde lang schmoren.

Von dem aus dem Ofen genommenen Gericht werden etwa 2 EL Fett abgeschöpft, die man mit den 2 EL Mehl verrührt und wieder in die Form zurückschüttet. Das Gulasch muß weitere 30 bis 40 Minuten lang schmoren, bis sich das Fleisch ganz zart anfühlt, wenn es mit einer Messerspitze angestochen wird. Man hebt es schließlich aus der Sauce heraus, von der noch einmal Fett abgeschöpft wird, ehe die Gurkenstreifen hineinkommen. Sobald die Gurken nach etwa 3 Minuten durchgewärmt sind, wird abgeschmeckt. Dann wird das Gulasch auf einer Platte angerichtet, mit der Sauce übergossen und serviert.

Lovacki Djuvec - JÄGERREIS

Für 4 bis 6 Personen

8 Scheiben Speck, in kleine Würfel geschnitten 1 ½ Tassen feingehackte Zwiebeln 1 TL feingehackter Knoblauch 1 Tasse geschabte und in Scheiben geschnittene Karotten 2 Tassen Wasser ¼ Tasse roter Weinessig 1 ½ kg Rinderbraten ohne Knochen, in 5 cm dicke Würfel geschnitten ½ TL Salz Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer 1 Tasse Reis 1 ½ Tassen grüne Paprikaschoten in Streifen, ½ cm breit und 5 cm lang ¼ Tassen Rindsbrühe Salz

Man läßt den gewürfelten Speck in einer Deckelpfanne mit einem Durchmesser von etwa 25 cm über mittlerer Hitze aus. Wenn er nach 6 bis 8 Minuten leicht knusprig ist, wird er mit der Bratengabel herausgehoben und in eine kleine Schüssel gelegt. Das Fett wird bis auf eine dünne Schicht aus der Pfanne gegossen.

Jetzt kommen die Zwiebeln hinein und werden unter gelegentlichem Umrühren 3 bis 4 Minuten glasig gedünstet. Dann fügt man Knoblauch und Karotten hinzu und läßt sie 5 bis 6 Minuten dünsten.

Anschließend wird der gebratene Speck wieder in die Pfanne getan, Wasser und Essig werden hineingerührt sowie die Fleischwürfel mit ½ TL Salz und einigen Prisen Pfeffer. Man deckt die Pfanne zu und läßt das Gericht über ganz schwacher Hitze 1 Stunde lang schmoren. Das Fleisch sollte dann fast weich sein, wenn man es vorsichtig mit einer Messerspitze ansticht.

Jetzt rührt man langsam den Reis hinein, zum Schluß die Paprikaschoten und eine Tasse von der Rindsbrühe. Wenn das Ganze über starker Hitze zum Kochen gebracht ist, wird die Temperatur wieder heruntergeschaltet und die Pfanne für weitere 20 Minuten zugedeckt. Der Reis soll gar, aber nicht zerkoht sein.

Wenn er irgendwann zu trocken wird und anzubrennen droht, fügt man die restliche Rindsbrühe hinzu.

Lovacki Djuvec ist ein kräftiges Hauptgericht, zu dem in Jugoslawien gemischter grüner Salat gereicht wird.

Bogrács Gulyás - KESSELGULASCH

Für 4 bis 6 Personen

30 g Schmalz 150 g feingehackte Zwiebeln ½ TL feingehackter Knoblauch 3 EL ungarischer Delikateß- oder Edelsüßpaprika 1 kg Rindergulasch (etwa 3 cm große Würfel) ½ TL Kümmel 1 l Hühner- oder Rindsbrühe (oder halb und halb), frisch, aus Würfeln oder Konserve, oder 1 l Wasser ½ TL Salz Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer 300 g Kartoffeln 500 g Tomaten, gehäutet, entkernt und feingehackt 2 mittelgroße grüne Paprikaschoten, entkernt und feingehackt ½ TL Majoran

Die Küche im Wiener Kaiserreich

Das Schmalz in einem Suppentopf erhitzen, bis es raucht, dann die Temperatur herunterschalten und den Knoblauch sowie die Zwiebeln goldgelb rösten. Nach 8 bis 10 Minuten nimmt man den Topf vom Herd und rührt den Paprika hinein. Er muß sorgfältig mit den Zwiebeln vermischt werden.

Nun gibt man das Fleisch, Kümmel, Brühe, beziehungsweise Wasser sowie Salz und Pfeffer hinzu, bringt das Ganze zum Kochen und läßt es halbzugedeckt ungefähr 1 Stunde lang auf dem Herd schmoren, bis das Fleisch fast gar ist.

Die Kartoffeln in der Schale 8 bis 10 Minuten lang leicht angaren, sie dann pellen und in 3 cm große Würfel schneiden. Sie kommen zusammen mit den Tomaten, den Paprikaschoten sowie dem ½ TL Majoran in den Topf. Man läßt alles noch einmal über mittlerer Hitze etwa ½ Stunde lang schmoren, bis das Fleisch gar ist und die Kartoffeln zerkocht sind. Zum Schluß wird Fett abgeschöpft und abgeschmeckt.

Man trägt dieses Gulasch in großen Suppentassen auf.

Geschmorter Schweinsbraten mit Kapern

Für 6 Personen

60 g Schmalz 1 ½ kg Schweinsbraten ohne Knochen (mit Knochen etwa 2 ½ kg) ¾ Tasse feingehackte Zwiebeln ¾ Tasse in Scheiben geschnittene Karotten 1 TL ungarischer Delikateß- oder Edelsüßpaprika 1 Tasse Hühner- oder Rinderbrühe (frisch, aus Würfeln oder Konserve) Salz Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer 2 EL Mehl 1 Tasse saure Sahne 1 EL feingehackte Petersilie 1 TL Kapern, entwässert, getrocknet und zerhackt 1 EL Kümmel

Das Schweinefleisch bei starker Hitze im Schmalz von allen Seiten anbraten, bis es schön gebräunt ist. Das dauert insgesamt 10 bis 15 Minuten - dann wird das Fleisch beiseite gelegt und der Bratofen auf Mittelhitze (180°) vorgeheizt.

Bis auf eine dünne Schicht gießt man das Schmalz aus dem Bratopf und bräunt dann darin die Zwiebeln etwa 8 Minuten lang hell an. Anschließend schmoren die Karotten noch 2 bis 3 Minuten mit. Danach wird der Paprika in den vom Herd genommenen Topf gegeben und kräftig verrührt. Mit der Brühe bringt man das Ganze zum Kochen und löst mit dem Holzlöffel sorgfältig die Bratenreste vom Topf. Nun kommt das Schweinefleisch wieder hinein, wird mit der fetten Seite nach oben gelegt, gesalzen und gepfeffert und gut zugedeckt etwa 1 ½ Stunden im Rohr gegart. Es muß gelegentlich mit Bratensaft begossen werden.

Man gibt den fertigen Braten auf eine vorgewärmte Platte und rührt die Sauce durch ein Sieb. Das Gemüse wird kräftig ausgedrückt, bevor man es wegschüttet. Von der Sauce wird anschließend so ½el Fett wie möglich abgeschöpft.

Das Mehl muß mit dem Schneebesen in die Sahne geschlagen werden, die nun nach und nach unter kräftigem Rühren in den Topf kommt. Sobald die Sauce wieder kocht, gibt man Petersilie, Kapern sowie Kümmel dazu und schmeckt ab.

Vor dem Servieren schüttet man ein wenig von der Sauce über das in Scheiben geschnittene Schweinefleisch und trägt den Hauptteil in einer Sauciere auf.

Selchfleisch

Für 4 Personen

1 kg geräuchertes Schweinefleisch im Stück ½ Tasse gewürfelter Speck ½ Tasse feingehackte Zwiebeln 3 ½ Tassen Hühnerbrühe, frisch oder Konserve 500 g grüne halbe Erbsen, gewaschen und getrocknet 500 g in Scheiben geschnittene Pellkartoffeln (etwa 1 ½ Tassen) ½ TL Salz Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer ½ Tasse süße Sahne

Das Fleisch mit Wasser bedeckt für etwa 1 ½ Stunden über schwacher Hitze in einem 4 bis 5 l fassenden Topf schmoren lassen, bis es so mürbe ist, daß man eine scharfe Messerspitze ohne spürbaren Widerstand hineinstecken kann.

Den gewürfelten Speck in einem Topf auslassen, bis er leicht gebräunt ist. Dann wird er aus seinem Fett herausgehoben, und es kommen stattdessen die Zwiebeln hinein, die 6 bis 8 Minuten bei gelegentlichem Umrühren hellbraun braten müssen. Danach werden die Brühe, die Erbsen, die Kartoffeln, der beiseite gelegte Speck, Salz und etwas Pfeffer draufgegeben.

Wenn die Brühe kocht, muß der Herd auf die kleinstmögliche Temperaturstufe geschaltet werden. Jetzt bei zugedektem Topf 1 ½ Stunden dünsten lassen, bis sich die Erbsen und Kartoffeln leicht zerdrücken lassen. Der gesamte Inhalt wird mit dem Löffelrücken durch ein Sieb in eine offene Schüssel gerührt.

Wenn das Püree wieder im Topf ist, wird die Sahne hineingerührt, noch einmal 4 bis 5 Minuten lang über schwacher Hitze gekocht und schließlich abgeschmeckt.

Das Püree wird separat zu dem in hauchdünne Scheiben geschnittenen Schweinefleisch serviert.

Sertésborda Hentes Móda - SCHWEINS KOTELETTS MIT GEKOCHTEM SCHINKEN UND SAUREN GURKEN

Für 4 bis 6 Personen

4—6 Schweinskoteletts (zusammen etwa 1 ¼ kg) Salz Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer Mehl 50 g Schmalz 1 Tasse feingehackte Zwiebeln 1 kleine Knoblauchzehe, feingehackt 1 EL ungarischer Delikateß- oder Edelsüßpaprika ¼ l

Die Küche im Wiener Kaiserreich

Hühnerbrühe ¼ Tasse Tomatenmark 1 TL Mehl ¼ l saure Sahne 170 g Scheiben gekochter Schinken, in 1 cm breite und 7 cm lange Streifen geschnitten 170 g saure Gurken, ebenso in Streifen geschnitten

Die Koteletts mit Küchenkrepp trockentupfen, mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit Mehl panieren.

Überflüssiges Mehl wird abgeschüttelt. Dann läßt man das Schmalz in der Pfanne aus, bis es dampft, und brät darin das Fleisch in zwei Portionen auf jeder Seite etwa 4 Minuten an, bis es leicht gebräunt ist.

Die Koteletts kommen auf eine Platte, und das Fett wird bis auf eine dünne Schicht aus der Pfanne gegossen. In dem Rest brät man die Zwiebeln mit dem Knoblauch goldgelb. Das dauert knapp 10 Minuten. Dann wird die Pfanne vom Herd genommen und der Paprika hineingerührt. Man gießt mit Hühnerbrühe und Tomatenmark auf, bringt das Ganze zum Kochen und legt die Koteletts hinein. Sie müssen jetzt fest zugedeckt über schwacher Hitze etwa 40 Minuten lang schmoren, bis sie ganz zart sind. Währenddessen sollte man sie hin und wieder umdrehen und zum Schluß mit einer Messerspitze prüfen.

Man legt das fertige Fleisch auf eine Servierplatte und stellt es in dem schwach beheizten Backofen warm. Das Mehl und die saure Sahne verquirlen und in die Pfanne gießen. 2 bis 3 Minuten auf schwacher Hitze ständig rühren, bis die Sauce dick und glatt ist. Sie wird abschließend mit dem gekochten Schinken sowie den sauren Gurkenstreifen angereichert, noch einmal 2 Minuten lang erhitzt und abgeschmeckt.

Ein wenig von der Sauce gibt man über die Koteletts, und der Rest kommt in eine Sauciere.

Sertésborda Kapros Paprikamártásban - SCHWEINS KOTELETTS IN PAPRIKASAUCE MIT DILL

Für 4 bis 6 Personen

3 EL Schmalz Salz Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer 8 Schweinskoteletts (an den Rändern eingeschnitten) Mehl 1 ½ Tassen feingehackte Zwiebeln ¼ TL feingehackter Knoblauch 3 EL ungarischer Delikateß- oder Edelsüßpaprika 1 Tasse Hühnerbrühe, frisch, aus Würfeln oder Konserve, oder 1 Tasse Wasser 1/3 Tasse süße Sahne 1/3 Tasse saure Sahne 2 EL Mehl 3 EL feingehackter, frischer Dill

Die Schweinskoteletts salzen, pfeffern sowie dünn und gleichmäßig mit Mehl panieren. Überflüssiges Mehl wird abgeschüttelt. Dann werden die Koteletts in dem stark erhitzten Schmalz auf jeder Seite für 3 bis 4 Minuten angebraten und auf eine Platte gelegt.

Anschließend röstet man in dem verbleibenden Schmalz die Zwiebeln zusammen mit dem Knoblauch 8 bis 10 Minuten lang hellbraun und rührt dann in die vom Herd genommene Pfanne die Paprikas. Nun wird mit der Brühe, beziehungsweise dem Wasser aufgefüllt und das Ganze zum Kochen gebracht.

Währenddessen müssen alle Bratenreste mit einem Holzlöffel von der Pfanne gelöst werden.

Danach kommen die Koteletts hinein und werden gut zugedeckt über schwacher Hitze 1 Stunde lang geschmort. Wenn sie gar sind, legt man sie auf eine vorgewärmte Platte. Das Mehl muß mit dem Mixer in die Sahne gerührt werden, die schließlich unter ständigem Umrühren in die Pfanne gegossen wird. Während die Sauce noch 2 bis 3 Minuten zieht, rührt man weiter, bis sie dick und glatt ist. Zum Schluß gibt man den Dill hinein und schmeckt ab.

Einige Eßlöffel Sauce kann man über das Fleisch träufeln, der Rest kommt in einer Sauciere auf den Tisch.

Wildbret-Koteletts

Für 4 bis 6 Personen

DIE BEIZE

1 Tasse trockener Rotwein 2 Tassen Wasser 5 zerdrückte Wacholderbeeren ¼ TL Thymian 2 Lorbeerblätter 1 Tasse grobgehackte Zwiebeln ½ TL feingehackter Knoblauch ½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

DIE BEIZE: Alle Zutaten in einer großen Schüssel aus Glas, rostfreiem Stahl oder Emaille mischen. Die Koteletts darin wenden und einlegen. Sie müssen so 2 Stunden bei Zimmertemperatur oder 4 Stunden im Kühlschrank bleiben. Anschließend die Beize durchsiehen und vorläufig beiseite stellen.

DIE KOTELETTS

12 Scheiben von einem vom Knochen gelösten Wildbrettrücken, jede etwa 1 cm dick und 125 g schwer Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer Mehl 3 EL Butter ½ TL Salz 2 EL Schmalz

DIE KOTELETTS: Sie werden mit Küchenkrepp trockengetupft und mit Salz sowie Pfeffer bestreut. Dann paniert man sie dünn und gleichmäßig mit Mehl. Überschüssiges Mehl wird abgeschüttelt. Butter und Schmalz läßt man in einer großen Pfanne aus. Sobald das Fett nicht mehr schäumt, werden die Koteletts nacheinander auf starker Hitze je Seite 2 bis 3 Minuten gebraten, bis sie gut gebräunt sind. Dann gibt man sie auf eine vorgewärmte Platte und gießt das Fett bis auf eine dünne Schicht aus der Pfanne.

DIE SAUCE

¼ l süße Sahne 2 EL rote Johannisbeerkonfitüre ½ TL frisch ausgepresster Zitronensaft Salz

DIE SAUCE: Eine ¾ Tasse von der Beize wird durch ein Sieb in die Pfanne gegossen und auf etwa die Hälfte eingekocht. Währenddessen rührt man um und löst mit dem Holzlöffel alle Bratenreste von der Pfanne. Dann läßt man die Koteletts über schwacher Hitze 5 Minuten mitschmoren und begießt sie dabei einige Male mit der Sauce. Wenn sie wieder auf der Platte sind, werden die angegebenen Saucenzutaten in die Pfanne gerührt. Sobald sich die Konfitüre aufgelöst hat, schmeckt man mit Salz ab, gießt die Sauce über die Koteletts und trägt auf.

Die Küche im Wiener Kaiserreich

Cevapcici - HAMMEL- UND RINDERHACK AM SPIESS

Für 6 Personen

1 EL Schmalz ½ Tasse feingehackte Zwiebeln ½ TL feingehackter Knoblauch ½ kg Hammelhack, mehrmals durchgedreht ½ kg Rinderhack, mehrmals durchgedreht 1 Eiweiß, leicht geschlagen 1 TL Salz 1 EL ungarischer Delikateß- oder Edelsüßpaprika 2 EL Schmalz (nach Belieben) 2 EL sehr fein gehackte Zwiebeln

Das Schmalz (1 EL) wird in einer Pfanne ausgelassen, bis es dampft. Darin brät man die Zwiebeln mit dem Knoblauch unter gelegentlichem Umrühren 6 bis 8 Minuten lang, bis sie goldgelb sind, und schüttet sie dann in eine Schüssel.

Das gesamte Hack sowie Eiweiß, Salz und Paprika werden mit den Zwiebeln sorgfältig verknetet.

Aus dieser Masse formt man mit den Händen etwa 3 cm dicke und 5 cm lange Röllchen, die auf einen Teller gelegt, mit Aluminiumfolie oder Pergamentpapier zugedeckt und für mindestens 1 Stunde in den Eisschrank gestellt werden, damit sie sich festigen.

Nach dem Kühlen reiht man sie mit jeweils mindestens ½ cm Abstand auf Spießchen auf. Sie werden durch die schmale Seite hindurch und nicht der Länge nach aufgespießt.

Cevapcici können nun auf dreierlei Art fertig gestellt werden. Diese drei Methoden eignen sich grundsätzlich für fast alle Fleischspießchen.

Sie können entweder über einen offenen Holzkohlengrill oder in einen vorgeheizten elektrischen Grill gegeben werden. In beiden Fällen sollte das Fleisch 10 bis 15 cm von der Wärmequelle entfernt sein. Wenn kein Grill vorhanden ist, läßt man in einer großen Pfanne 2 EL Schmalz aus, erhitzt es, bis es stark dampft, und brät darin einen Spieß nach dem anderen 8 Minuten auf jeder Seite. Diese Zeitangabe gilt auch für die Grillgeräte. Die Fleischröllchen sollen außen dunkelbraun und innen gut durchgebraten sein.

Man kann **cevapcici** nun entweder dekorativ mit den Spießchen auftragen oder die abgestreiften Röllchen auf mittelgroße Teller legen. Man kann auch die feingehackten Zwiebeln gleich darüberstreuen oder sie in einer kleinen Schale servieren, so daß jeder Gast sich die gewünschte Menge nimmt. Außer den Zwiebeln schmecken feingehackte Pfefferschoten sehr gut dazu.

Cevapcici eignen sich vorzüglich als Imbiß zu alkoholischen Getränken und als Party-Happen.

Raznjici - KALBFLEISCH UND SCHWEINEFLEISCH AM SPIESS

Für 4 bis 6 Personen

½ kg Kalbfleisch ohne Knochen, in 4 cm große Würfel geschnitten ½ kg mageres Schweinefleisch ohne Knochen, in 4 cm große Würfel geschnitten Salz Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer 2 EL Pflanzenöl 1 Tasse dünne Zwiebelscheiben 15 kleine Lorbeerblätter, in zwei Hälften gebrochen 2 EL feingehackte Zwiebeln

Alle Fleischwürfel mit Küchenkrepp trockentupfen, salzen und pfeffern und zusammen mit den Zwiebelscheiben gründlich in dem Pflanzenöl wälzen. Man läßt sie so in der zugedeckten Schüssel für mindestens 3 Stunden im Eisschrank stehen und rührt währenddessen gelegentlich um. Dann legt man sie auf einen Teller und hebt die Marinade zum weiteren Grillen auf.

Die Fleischwürfel werden auf Bratspieße gesteckt - immer abwechselnd einmal Kalbfleisch und einmal Schweinefleisch. Zwischen die einzelnen Paare kommt ein halbes Lorbeerblatt. Man kann **raznjici** im elektrischen Grill oder — was noch besser schmeckt - über Holzkohle im Gartengrill zubereiten. In beiden Fällen sollte das Fleisch 10 bis 15 cm von der Wärmequelle entfernt sein. Wenn die Spieße nicht durch einen Motor gedreht werden, muß man das Fleisch auf beiden Seiten je 10 Minuten grillen. Das Schweinefleisch soll in der Mitte gar sein. Während des Garens werden die Spieße gelegentlich mit etwas Marinade beträufelt. Zum Servieren kann man **raznjici** von den Spießen herunterschieben oder jeden Spieß auf einen Teller legen. So oder so wird das Fleisch zum Schluß mit zerhackten Zwiebeln bestreut.

Tiroler Kalbsleber

Für 4 bis 6 Personen;

Salz 2 EL Essig Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer ½ Tasse Hühnerbrühe, frisch, 6 Scheiben Kalbsleber, je 1-1,5 cm dick (etwa ¾ kg) Mehl 3 EL Schmalz ½ Tasse feingehackte Zwiebeln aus Würfeln oder Konserve 1 EL Mehl 1/8 l saure Sahne 1 TL Kapern, abgetropft und feingehackt

Die Leberscheiben werden gesalzen, gepfeffert und dünn mit Mehl paniert. Überflüssiges Mehl schüttelt man kräftig ab.

Das Schmalz läßt man über starker Hitze in der Pfanne aus, bis es dampft, und brät darin die Leber beidseitig 2 bis 3 Minuten rasch an. Sie soll nicht durchgebraten sein, sondern innen rosa bleiben. Dann stellt man sie auf einer Platte mit Alufolie bedeckt zum Warmhalten in den schwachtemperierten Backofen.

Das Fett in der Pfanne wird bis auf eine dünne Schicht abgegossen. In dem Rest dünstet man die Zwiebeln 2 bis 3 Minuten, bis sie leicht gläsern aussehen. Dann gießt man den Essig darüber, schaltet den Herd auf starke Hitze und läßt den Essig fast vollkommen verkochen. Anschließend wird mit der Hühnerbrühe aufgegossen, die 2 bis 3 Minuten aufkochen muß. Währenddessen löst man mit dem Holzlöffel alle Bratenreste von der Pfanne und verrührt sie sorgfältig.

Den 1 EL Mehl verquirlt man in einer Schüssel mit der sauren Sahne, die nun zusammen mit den Kapern in die

Die Küche im Wiener Kaiserreich

Brühe gerührt wird. Man läßt die Sauce unter ständigem Umrühren noch 1 Minute lang ziehen, gießt sie dann über die Leber und trägt sofort auf. Als Beigabe schmeckt zu Tiroler Kalbsleber gedämpfter Reis und grüner Salat besonders gut.

Gebackener Fleischstrudel

Für 1 Strudelfüllung

60 g Schmalz 200 g feingehackte Zwiebeln 1 kg durchgedrehtes, gekochtes Rindfleisch oder Kalbfleisch 1 TL Salz 2 EL ungarischer Delikateß- oder Edelsüßpaprika 2 EL feingehackte Petersilie 2 Eier, leicht geschlagen 60 g Butter 4 EL Mehl 2 Tassen Rindsbrühe, frisch, aus Würfeln oder Konserve

Das Schmalz in einer großen Pfanne stark erhitzen und darin die Zwiebeln 8 bis 10 Minuten lang leicht anbräunen. Anschließend das Fleisch für 3 bis 4 Minuten bei unentwegtem Umrühren mitbraten lassen. Alles zusammen in eine Schüssel geben und Salz, Paprika, Petersilie sowie die Eier hineinrühren.

Darauf in einer kleinen Kasserolle die Butter erhitzen, das Mehl dazugeben und restlos verrühren. Nun mit der Brühe auffüllen und 5 Minuten lang über schwacher Hitze kochen lassen. Ständig umrühren. Diese Sauce wird sorgfältig mit dem Fleisch vermischt. Während man den Strudel zubereitet, läßt man die Füllung im Kühlschrank stehen. Die weitere Zubereitung entspricht dem Strudelrezept.

Pilzlingsauce

Für 1 ½ Tassen Sauce

70 g Butter 250 g frische Champignons, in Scheiben geschnitten 3 EL feingehackte Zwiebeln 2 EL Mehl 1 Tasse Rindsbrühe, von gekochtem Rindfleisch oder Konserve Salz 1 EL Zitronensaft 1 EL gehackte Petersilie

In einer schweren Pfanne über starker Hitze 40 g Butter auslassen. Wenn sie nicht mehr schäumt, gibt man Champignons und Zwiebeln dazu und dünstet sie 5 Minuten lang unter gelegentlichem Wenden. Dann die restliche Butter beifügen. Wenn sie ausgelassen ist, nimmt man die Pfanne vom Herd und rührt das Mehl hinein, bis es vollkommen von der Butter absorbiert ist. Wieder auf dem Herd, wird das Ganze mit der Brühe 10 Minuten lang gedünstet und dann mit Salz abgeschmeckt. Zitronensaft und Petersilie werden erst kurz vor dem Servieren (zu gekochtem Rindfleisch) in die Sauce gerührt.

Krensauce

Für 2 ½ Tassen Sauce

60 g Butter ¼ Tasse feingehackte Zwiebeln 4 EL Mehl 2 Tassen Rindsbrühe, frisch, aus Würfeln oder Konserve fertig im Päckchen oder als angerührtes Pulver ¼ TL Salz Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer 1 EL Zitronensaft 1 TL Zucker 4 EL geriebener Meerrettich, frisch, ¼ Tasse süße Sahne

Die Zwiebeln 2 bis 3 Minuten in heißer Butter schwenken und dann das Mehl für etwa 8 Minuten bei ständigem Umrühren mitrösten lassen. Diese Einbrenne wird mit der Brühe abgelöscht, mit Meerrettich, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zucker gewürzt und über mittlerer Hitze so lange gerührt, bis man eine dicke, glatte Sauce hat. Zum Schluß gibt man die Sahne hinzu und läßt die Sauce noch 2 Minuten auf dem Herd, ohne zu kochen. Sie wird abgeschmeckt und zu in Scheiben geschnittenem, gekochtem Rindfleisch gereicht.

Saure Gurkensauce

Für 2 Tassen Sauce

2 EL Butter ½ Tasse feingehackte Zwiebeln 2 EL Mehl 1 ½ Tassen Rindsbrühe von gekochtem Rindfleisch, aus Würfeln oder Konserve 1 EL Zucker 1 EL Essig ½ Tasse geschälte, feingehackte Essig- oder Salzgurken 1 EL feingehackter Dill ½ Tasse süße Sahne Salz

Die Zwiebeln in der geschmolzenen Butter zusammen mit dem Mehl etwa 5 Minuten lang goldgelb anbraten. Mit der Brühe ablöschen und Zucker und Essig dazutun. Etwa 15 Minuten lang schwach kochen, bis die Sauce dünn am Löffel hängen bleibt. Nun wird sie durch ein Sieb gerührt, wieder in den Topf zurückgeschüttet und dort mit den Gurken sowie mit der Sahne verrührt. Nach etwa 30 Minuten Kochzeit mit Dill würzen und abschmecken.

Die Saure Gurkensauce wird in einer Sauciere zu gekochtem Rindfleisch serviert.

Sardellensauce

Für etwa ¾ Tasse Sauce

12 Anchovis, abgetropft 125 g Butter ½ TL Rosenpaprika

Die Anchovis und den Rosenpaprika mit dem Holzlöffel verrühren und in zerlassener Butter etwa 5 Minuten auf kleiner Flamme erwärmen. Die Butter darf nicht braun werden.

Diese Sauce wird über fertige Wiener Schnitzel (Seite 36) gegossen, die man auf einer Platte serviert.

Znojemský Gulás - RINDSGULASCH MIT GURKEN

Für 6 bis 8 Personen

Die Küche im Wiener Kaiserreich

50 g Schmalz 2 Tassen feingehackte Zwiebeln 1 EL Paprika 1 ½ kg Rindsgulasch ¼ l trockener Rotwein ¼ l Rindsbrühe, frisch, aus Würfeln oder Konserve ½ TL Salz Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer 2 EL Mehl ½ Tasse Senfgurken, in lange schmale Streifen geschnitten Salz

Den Backofen auf Mittelhitze (180°) vorheizen. Das Schmalz in einer feuerfesten Form (5 l Fassungsvermögen) auslassen und darin die Zwiebeln über mittlerer Hitze 8 bis 10 Minuten anbräunen. Dann wird der Paprika in die vom Herd genommene Form gerührt, anschließend das Fleisch dazugegeben und mit Wein und Rindsbrühe übergossen. Man würzt mit ½ TL Salz sowie mit einigen Prisen Pfeffer, bringt das Ganze zum Kochen und läßt es fest zugedeckt in der Mitte des Backofens eine Stunde lang schmoren.

Von dem aus dem Ofen genommenen Gericht werden etwa 2 EL Fett abgeschöpft, die man mit den 2 EL Mehl verrührt und wieder in die Form zurückschüttet. Das Gulasch muß weitere 30 bis 40 Minuten lang schmoren, bis sich das Fleisch ganz zart anfühlt, wenn es mit einer Messerspitze angestochen wird. Man hebt es schließlich aus der Sauce heraus, von der noch einmal Fett abgeschöpft wird, ehe die Gurkenstreifen hineinkommen. Sobald die Gurken nach etwa 3 Minuten durchgewärmt sind, wird abgeschmeckt. Dann wird das Gulasch auf einer Platte angerichtet, mit der Sauce übergossen und serviert.

Lovacki Djuvec - JÄGERREIS

Für 4 bis 6 Personen

8 Scheiben Speck, in kleine Würfel geschnitten 1 ½ Tassen feingehackte Zwiebeln 1 TL feingehackter Knoblauch 1 Tasse geschabte und in Scheiben geschnittene Karotten 2 Tassen Wasser ¼ Tasse roter Weinessig 1 ½ kg Rinderbraten ohne Knochen, in 5 cm dicke Würfel geschnitten ½ TL Salz Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer 1 Tasse Reis 1 ½ Tassen grüne Paprikaschoten in Streifen, ½ cm breit und 5 cm lang ¼ Tassen Rindsbrühe Salz

Man läßt den gewürfelten Speck in einer Deckelpfanne mit einem Durchmesser von etwa 25 cm über mittlerer Hitze aus. Wenn er nach 6 bis 8 Minuten leicht knusprig ist, wird er mit der Bratengabel herausgehoben und in eine kleine Schüssel gelegt. Das Fett wird bis auf eine dünne Schicht aus der Pfanne gegossen.

Jetzt kommen die Zwiebeln hinein und werden unter gelegentlichem Umrühren 3 bis 4 Minuten glasig gedünstet. Dann fügt man Knoblauch und Karotten hinzu und läßt sie 5 bis 6 Minuten dünsten.

Anschließend wird der gebratene Speck wieder in die Pfanne getan, Wasser und Essig werden hineingerührt sowie die Fleischwürfel mit ½ TL Salz und einigen Prisen Pfeffer. Man deckt die Pfanne zu und läßt das Gericht über ganz schwacher Hitze 1 Stunde lang schmoren. Das Fleisch sollte dann fast weich sein, wenn man es vorsichtig mit einer Messerspitze ansticht.

Jetzt rührt man langsam den Reis hinein, zum Schluß die Paprikaschoten und eine Tasse von der Rindsbrühe. Wenn das Ganze über starker Hitze zum Kochen gebracht ist, wird die Temperatur wieder heruntergeschaltet und die Pfanne für weitere 20 Minuten zugedeckt. Der Reis soll gar, aber nicht zerkocht sein.

Wenn er irgendwann zu trocken wird und anzubrennen droht, fügt man die restliche Rindsbrühe hinzu.

Lovacki Djuvec ist ein kräftiges Hauptgericht, zu dem in Jugoslawien gemischter grüner Salat gereicht wird.

Bogrács Gulyás - KESSELGULASCH

Für 4 bis 6 Personen

30 g Schmalz 150 g feingehackte Zwiebeln ½ TL feingehackter Knoblauch 3 EL ungarischer Delikateß- oder Edelsüßpaprika 1 kg Rindergulasch (etwa 3 cm große Würfel) ½ TL Kümmel 1 l Hühner- oder Rindsbrühe (oder halb und halb), frisch, aus Würfeln oder Konserve, oder 1 l Wasser ½ TL Salz Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer 300 g Kartoffeln 500 g Tomaten, gehäutet, entkernt und feingehackt 2 mittelgroße grüne Paprikaschoten, entkernt und feingehackt ½ TL Majoran

Das Schmalz in einem Suppentopf erhitzen, bis es raucht, dann die Temperatur herunterschalten und den Knoblauch sowie die Zwiebeln goldgelb rösten. Nach 8 bis 10 Minuten nimmt man den Topf vom Herd und rührt die Paprikas hinein. Er muß sorgfältig mit den Zwiebeln vermischt werden.

Nun gibt man das Fleisch, Kümmel, Brühe, beziehungsweise Wasser sowie Salz und Pfeffer hinzu, bringt das Ganze zum Kochen und läßt es halbzugedeckt ungefähr 1 Stunde lang auf dem Herd schmoren, bis das Fleisch fast gar ist.

Die Kartoffeln in der Schale 8 bis 10 Minuten lang leicht angaren, sie dann pellen und in 3 cm große Würfel schneiden. Sie kommen zusammen mit den Tomaten, den Paprikaschoten sowie dem ½ TL Majoran in den Topf. Man läßt alles noch einmal über mittlerer Hitze etwa ½ Stunde lang schmoren, bis das Fleisch gar ist und die Kartoffeln zerkocht sind. Zum Schluß wird Fett abgeschöpft und abgeschmeckt.

Man trägt dieses Gulasch in großen Suppentassen auf.

Szekelygulyás - SZEKLER GULASCH

Für 4 bis 6 Personen

½ kg Sauerkraut 2 EL Schmalz 1 Tasse feingehackte Zwiebeln ¼ TL feingehackter Knoblauch 2 EL ungarischer Delikateß- oder Edelsüßpaprika 1 kg Schweinegulasch (Schulter) in 2 cm dicke Würfel geschnitten 1 ½ TL Kümmel ¼ Tasse Tomatenmark Salz ½ Tasse saure Sahne ½ Tasse süße Sahne 3 Tassen Hühnerbrühe oder Wasser 2 EL Mehl

Das Sauerkraut unter kaltem, fließendem Wasser waschen und gegebenenfalls noch 10 bis 20 Minuten in einer Schüssel wässern, um den Säuregehalt zu verringern.

Das Schmalz in einem 5-l-Topf auslassen und darin die Zwiebeln 6 bis 8 Minuten unter gelegentlichem

Die Küche im Wiener Kaiserreich

Umrühren hell anbräunen. Den Knoblauch für weitere 2 Minuten dazutun. Dann den Topf vom Herd nehmen, den Paprika hineinrühren, mit ½ Tasse Brühe oder Wasser aufgießen und das Schweinefleisch hineinlegen, sobald die Flüssigkeit kocht.

Darüber kommt das Sauerkraut, das mit Kümmel bestreut wird. Dann gießt man noch die restliche Brühe dazu, in die das Tomatenmark gerührt worden ist. Wenn das Ganze wieder kocht, läßt man es fest zugedeckt auf ganz schwacher Hitze 1 Stunde lang schmoren. Gelegentlich muß vielleicht ein wenig Brühe oder Wasser nachgegossen werden, damit das Sauerkraut immer feucht bleibt.

Sobald das Schweinefleisch gar ist, gießt man die süße und die saure Sahne zusammen, rührt das Mehl mit dem Mixer hinein und rührt die Mischung langsam in den Topf.

Alles muß noch einmal 10 Minuten lang leicht kochen und wird dann mit Salz abgeschmeckt.

Man serviert das Szekler Gulasch in tiefen Tellern und stellt dazu ein Kännchen mit saurer Sahne auf den Tisch.

Erdélyi Rakott Káposzta - SIEBENBÜRGER GESCHICHTETES KRAUT

Für 8 Personen

1 kg Sauerkraut ½ kg Speck mit Schwarte (im Stück) 1 Tasse Reis 1 kg Schweinefleisch ohne Knochen, in 2 cm große Würfel geschnitten Salz Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer 1 ½ Tassen feingehackte Zwiebeln 1 TL feingehackter Knoblauch 2 EL ungarischer Delikateß- oder Edelsüßpaprika ½ kg Debrecziner Wurst (Knoblauchwurst), in dünne Scheiben geschnitten ½ l Hühnerbrühe, frisch, aus Würfeln oder Konserve 1 ½ Tassen saure Sahne ¼ Tasse Milch ½ TL Salz ½ TL Rosenpaprika

Den Backofen auf Mittelhitze (180°) vorheizen. Das Sauerkraut unter kaltem, fließendem Wasser waschen und gegebenenfalls noch 10 bis 20 Minuten in Wasser liegen lassen, um die Säure zu verringern. Es dann ausdrücken - jeweils eine Handvoll - und beiseite stellen.

Den Speck so von der Rinde schneiden, daß ½ cm an der Rinde bleibt. Ihn dann in ½ cm dicke Würfel teilen.

Die Würfel werden ausgelassen, bis sie leicht gebräunt sind, und in eine große Schüssel gehoben. Das Fett gießt man für den späteren Gebrauch in eine Tasse und läßt nur eine dünne Schicht in der Pfanne.

Der Reis muß in 2 l kochendes Salzwasser geschüttet werden. Wenn er 3 Minuten lang gekocht hat, wird er in ein Sieb geschüttet, mit kaltem Wasser übergossen und zum Abtropfen beiseite gestellt.

Die gesalzenen und gepfefferten Schweinefleischwürfel werden in 3 EL stark erhitztem Speckfett allseitig angebräunt. Das dauert über mittlerer Hitze etwa 5 Minuten. Anschließend hebt man sie in die Schüssel zu dem gerösteten Speck. In dem restlichen Fett in der Pfanne können nun die Zwiebeln mit dem Knoblauch braten. Und zwar auch 5 Minuten lang unter gelegentlichem Umrühren, bis die Zwiebeln goldgelb sind. Nun wird die Pfanne vom Herd genommen, der Paprika hineingerührt und das Ganze zu dem Fleisch geschüttet.

Als nächstes röstet man die Wurstscheiben an. Wenn nötig, wird dazu noch etwas mehr Speckfett genommen. Sobald die angebräunten Wurstscheiben auch in der Schüssel sind, wird in der Pfanne eine Tasse voll von der Brühe zum Kochen gebracht. Währenddessen löst man die Bratenreste von der Pfanne und gießt sie mit der Brühe über die Zutaten in der Schüssel. Nun kann alles vorsichtig, aber gründlich mit einer Gabel verrührt werden.

Man legt das Sauerkraut in einen schweren 6-l-Topf oder eine entsprechende feuerfeste Form und bedeckt es gleichmäßig mit der Fleischmasse. Darüber wird der Reis geschichtet und das Ganze ebenso gleichmäßig mit der in die Sahne gerührten Milch begossen. Obendrauf verteilt man noch die in 5 oder 6 Streifen geschnittene Speckschwarte, ½ TL Salz sowie einige Prisen Pfeffer und Paprika. Man bringt den Topf auf dem Herd langsam zum Kochen und läßt ihn dann ohne Deckel im Backofen 1 ¼ Stunden lang garen.

Nach etwa einer Stunde wird mindestens 1 Tasse Brühe gleichmäßig verteilt nachgegossen.

Serviert wird direkt aus dem Topf.

Pasulj - WEISSE BOHNEN MIT RAUCHFLEISCH

Für 4 bis 6 Personen

½ kg weiße Bohnen 2 EL Schmalz 1 Tasse feingehackte Zwiebeln ½ TL feingehackter Knoblauch 2 TL ungarischer Delikateß- oder Edelsüßpaprika 1 TL Rosenpaprika ½ l Hühnerbrühe, frisch, aus Würfeln oder Konserve 1 TL feingehackte rote Pfefferschoten 1 kg Rauchfleisch (Kaßler) ohne Knochen, in 1 cm große Würfel geschnitten

Eine Stunde vor Kochbeginn bedeckt man die Bohnen in einem 2-l-Topf mit kaltem Wasser. Man erhitzt das Wasser, bringt es etwa 1 Minute lang zum Aufwallen, schaltet dann den Herd ab und läßt die Bohnen in dem Wasser quellen.

Das Schmalz wird in einem serviergerechten 5-l-Topf erhitzt, bis es dampft. Darin röstet man Zwiebeln und Knoblauch unter gelegentlichem Umrühren goldgelb. Anschließend mengt man den süßen Paprika sorgfältig dazu, wobei der Topf vom Herd genommen werden muß. Nun werden die abgetropften Bohnen, die Brühe, Pfefferschoten und die Fleischwürfel untergemengt.

Man bringt den Eintopf über mittlerer Hitze zum Kochen und rührt ihn währenddessen ein- oder zweimal um. Er wird dann fest zugedeckt auf ganz schwacher Hitze etwa 75 Minuten lang geschmort und weitere 15 Minuten ohne Deckel. Dann den scharfen Rosenpaprika hinzugeben. Die Sauce muß ziemlich dick sein und gut am Fleisch haften. Wenn sie nach der genannten Kochzeit noch zu dünn sein sollte, kann man die überschüssige Flüssigkeit bei starker Hitze aus dem offenen Topf verkochen lassen.

Die Küche im Wiener Kaiserreich

Pasulj wird traditionsgemäß direkt aus dem Topf serviert.

ANMERKUNG: Da das geräucherte Schweinefleisch eventuell stark gesalzen sein kann, empfiehlt es sich, in dieses Gericht erst zum Schluß beim Abschmecken einige Prisen Salz zu geben.

Dusené Teleci na Kmíne - KALBSRAGOUT MIT KÜMMEL

Für 4 Personen

1 kg Kalbfleisch (Schulter), in 3 cm dicke Würfel geschnitten Salz Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer 50 g Butter ½ Tasse feingehackte Zwiebeln 2 EL Mehl ½ EL Kümmel 1 ½ Tassen Hühnerbrühe 1 Tasse feingehackte frische Pilze

Die Butter in einer großen Deckelpfanne auslassen und darin die Zwiebeln über mittlerer Hitze etwa 7 Minuten schwenken, bis sie gläsern aussehen. Anschließend werden sie mit den gesalzenen und gepfefferten Kalbswürfeln verrührt. Dann kommen Mehl und Kümmel darüber, alles wird sorgfältig vermischt und muß fest zugedeckt über sehr schwacher Hitze 10 Minuten lang dünsten. Man schüttelt die Pfanne gelegentlich, damit das Fleisch nicht anhaftet. Es wird nun mit der Brühe übergossen, die kurz aufkochen muß, bevor man die Temperatur herunterschaltet. Das Ragout soll mit den zum Schluß hineingegebenen Pilzen zugedeckt 1 Stunde lang schmoren. Gegebenenfalls muß zwischendurch eßlöffelweise Brühe nachgefüllt werden. In der Tschechoslowakei ißt man dieses Gericht meist zu Butternudeln.

Schinkenfleckerln

Für 4 Personen

250 g breite Eierbandnudeln 125 g Butter ¼ Tasse feingehackte Zwiebeln 1/8 l saure Sahne 3 Eier, leicht geschlagen 1 Tasse gewürfelter, gekochter Schinken Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer Salz ¼ Tasse Semmelbrösel

Den Backofen auf Mittelhitze (180°) vorheizen. Die Bandnudeln in 2 l Salzwasser 10 Minuten lang angaren.

Dann werden sie in einen Durchschlag geschüttet, mit kaltem Wasser übergossen und nach dem Abtropfen auf eine Arbeitsplatte gelegt. Man schneidet jede Nudel gleichmäßig in Rechtecke auf.

Die Zwiebeln werden 4 bis 5 Minuten in 4 EL Butter gedünstet, bis sie gläsern aussehen. Dann kommen die Nudeln und der Rest der Butter hinzu; alles wird gut durchgerührt und muß etwa 5 Minuten lang auf schwacher Hitze bleiben.

Die saure Sahne und die Eier verrührt man in einer großen Schüssel mit dem Mixer, fügt dann den gekochten Schinken, eine reichliche Prise Pfeffer sowie Salz und zum Schluß den Pfanneninhalte hinzu.

Das Gemenge wird in eine befettete und gleichmäßig mit den Semmelbröseln bestreute Auflaufform gefüllt und ohne Deckel 45 Minuten lang im Rohr gebacken.

Man löst die Schinkenfleckerln nach dem Backen mit einem Messer vorsichtig von den Seiten der Auflaufform und stürzt sie wie einen Kuchen auf die Servierplatte.

Sie sind mit einer Suppe vorweg und einem Salat dazu ein wunderbar leichtes Mittag- oder Abendessen.

Borjúpörkölt - GESCHMORTES KALBFLEISCH MIT PAPRIKASCHOTEN UND TOMATEN

Für 4 bis 6 Personen

1 kg Kalbsgulasch (Schulter in 3 cm großen Würfeln) 60 g Schmalz 2 Tassen feingehackte Zwiebeln ½ TL feingehackter Knoblauch 1 EL ungarischer Delikateß- oder Edelsüßpaprika 3 reife Tomaten, enthäutet, entkernt und grobgehackte (etwa ¾ Tasse) 1 grüne Paprikaschote, entkernt und grobgehackte (etwa ¼ Tasse) Salz

Das Schmalz in einem 4- oder 5-Liter-Topf auslassen und darin die Zwiebeln zusammen mit dem Knoblauch 8 bis 10 Minuten lang leicht anbräunen. In den vom Herd genommenen Topf den Paprika rühren und dann das Kalbfleisch dazutun. Es muß gut zugedeckt über ganz schwacher Hitze ½ Stunde lang schmoren.

Danach werden die Tomaten bei gelegentlichem Umrühren eine weitere halbe Stunde lang mitgeschmort.

Während der dritten halben Stunde garen außerdem die Paprikaschoten mit. Es wird wieder gelegentlich umgerührt. Wenn die Flüssigkeit der Tomaten nicht ausreicht, gibt man ein wenig Wasser nach. Die Sauce soll sehr dick bleiben. Man schmeckt mit Salz ab und trägt mit Kartoffeln, Nudeln oder Reis auf.

Djuvec - HAMMELSTEAKS MIT PAPRIKAGEMÜSE

Für 4 Personen

4 Hammelsteaks von der Keule, 3 cm dick (jedes etwa 170 g) 1 TL Salz Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer Thymian 3 EL Schmalz 3 Tassen Zwiebelscheiben, etwa 3 mm dick ¼ TL feingehackter Knoblauch ¼ Tasse Hühnerbrühe, frisch, aus Würfeln oder Konserven 750 g Pellkartoffeln, in ½ cm dicke Scheiben geschnitten 750 g grüne Paprikaschoten, ohne Kerngehäuse, in Ringe geschnitten 1 kg Tomaten, enthäutet und in ½ cm dicke Scheiben geschnitten ½ zerbröckeltes Lorbeerblatt

Den Backofen auf Mittelhitze (180°) vorheizen. Die Lammsteaks mit Küchenkrepp trockentupfen und mit VSTL Salz, einigen Prisen Pfeffer sowie etwas Thymian einreiben. Das Schmalz wird in einer großen Pfanne erhitzt, bis es dampft. Dann bräunt man darin die Steaks auf jeder Seite etwa 2 Minuten lang leicht an und stellt sie auf einem vorgewärmten Teller beiseite.

In dem heißen Schmalz werden die Zwiebeln mit dem Knoblauch über mittlerer Hitze unter gelegentlichem

Die Küche im Wiener Kaiserreich

Umrühren goldgelb geröstet. Das dauert knapp 10 Minuten. Man hebt sie mit einer Bratengabel aus dem Fett heraus und stellt sie beiseite. Nun kommt die Brühe in die Pfanne und wird zum Kochen gebracht, wobei man alle Bratenreste, die eventuell am Boden oder an den Rändern der Pfanne haften, mit dem Holzlöffel löst. Dann wird die Pfanne vom Herd genommen.

Die Hälfte der gerösteten Zwiebeln muß auf dem Boden eines serviergerechten 6-1-Topfes verteilt werden. Darüber legt man die Kartoffeln, Paprikaschoten und die Hälfte der Tomaten und bestreut sie mit ½ TL Salz, einigen Prisen Pfeffer, etwas Thymian sowie dem zerbröckelten halben Lorbeerblatt. Darüber kommt eine zweite Schicht Zwiebeln und der Rest der Tomaten.

Das Ganze übergießt man mit der Brühe und legt die Hammelsteaks obenauf. Man bringt den Topf auf dem Herd zum Kochen und läßt ihn 25 Minuten lang locker zugedeckt in der Mitte des Backofens schmoren. Dann entfernt man den Deckel und läßt das Gericht weitere 15 Minuten im Backofen garen.

Djuvec gehört zu den Lieblingsgerichten der Jugoslawen. Sie bringen es in dem Topf, in dem es geschmort worden ist, auf den Tisch.

Kalbsreisfleisch

Für 4 bis 6 Personen

2 EL Schmalz ½ Tasse gewürfeltes, gepökeltes Schweinefleisch, ½ cm dicke Würfel (60 g) 1 kg Kalbsschulter ohne Knochen oder ein Stück vom Hals oder von der Brust, in große (3—4 cm) Würfel geschnitten 1 TL Salz Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer 1 Tasse feingehackte Zwiebeln ½ TL ungarischer Delikateß- oder Edelsüßpaprika 1 Tasse Hühnerbrühe, frisch, aus Würfeln oder Konserve 1 Tasse ungekochter Reis 2 EL geriebener Parmesankäse (nach Belieben)

Den Backofen auf Mittelhitze (180°) vorheizen. Das Schmalz in einer großen Pfanne stark erhitzen und darin das Pökelfleisch von allen Seiten anbräunen, es dann aus dem Fett herausheben und zum Abtropfen auf eine doppelte Lage Küchenkrepp geben.

In dem heißen Schmalz werden nun die mit Küchenkrepp abgetrockneten Kalbfleischwürfel von allen Seiten angebräunt. Man hebt sie danach in eine Kasserolle und bestreut sie gleichmäßig von allen Seiten mit Salz und Pfeffer.

Das Fett wird bis auf eine dünne Schicht aus der Pfanne gegossen und darin die Zwiebeln unter gelegentlichem Umrühren 8 bis 10 Minuten lang leicht gebräunt. In die vom Herd genommene Pfanne streut man anschließend die Paprikas und verrührt ihn sorgfältig mit den Zwiebeln. Dann füllt man mit Hühnerbrühe auf, bringt das Ganze zum Kochen und löst mit dem Holzlöffel alle Bratenreste von der Pfanne. Die Brühe mit den Zwiebeln sowie das angebräunte Pökelfleisch werden zu den Kalbfleischwürfeln geschüttet und verrührt.

Man bringt den Kasserolleninhalt auf dem Herd zum Kochen und läßt ihn für etwa 50 Minuten im Rohr fest zugedeckt schmoren, bis das Fleisch halb weich ist.

Dann wird der Reis dazugegeben, und die Kasserolle muß noch einmal für etwa ½ Stunde in den Backofen. Man rührt währenddessen ein- oder zweimal um und fügt bei Bedarf 1 oder 2 EL Wasser beziehungsweise Hühnerbrühe nach.

Vor dem Anrichten die Hälfte des Parmesans daruntermengen und den restlichen Teil darüberstreuen. Es schmeckt aber auch ohne Käse ausgezeichnet.

Paprikaschnitzel

Für 4 bis 6 Personen

1 kg Kalbsschnitzel Salz Mehl 3 EL Butter 3 EL Schmalz 1 Tasse feingehackte Zwiebeln 1 ½ EL ungarischer Delikateß- oder Edelsüßpaprika 1/2 Tasse Hühnerbrühe (frisch, aus Würfeln oder Konserve) 2 EL Mehl 1 Tasse saure Sahne

Die Schnitzel an den Kanten mehrmals einschneiden, salzen und dünn mit Mehl panieren. Alles überflüssige Mehl wird abgeschüttelt.

In einer großen Pfanne das Schmalz erhitzen, bis es dampft, und darin die Schnitzel hellbraun braten. Jede Seite braucht etwa 3 bis 4 Minuten, bis der erwünschte hellbraune Ton erreicht ist. Dann legt man die Schnitzel auf eine Servierplatte, bedeckt sie mit Alufolie und stellt die Platte zum Warmhalten in den vorgeheizten Backofen.

Das Schmalz aus der Pfanne gießen, die Butter auslassen und darin die Zwiebeln 8 bis 10 Minuten lang hellbraun braten. In der vom Herd genommenen Pfanne wird der Paprika mit den Zwiebeln kräftig verrührt. Dann gibt man die Brühe darüber, bringt das Ganze zum Kochen und löst mit dem Rührlöffel alle Bratenreste von der Pfanne.

Die 2 EL Mehl werden mit dem Schneebesen in die Sahne geschlagen, die nun langsam, unter ständigem Rühren, zu der Brühe in die Pfanne kommt.

Nach 2 oder 3 Minuten, wenn die Sauce ausreichend erhitzt ist, kann sie über die Schnitzel gegossen und serviert werden.

Wiener Schnitzel

Für 4 Personen

2 Eier 2 EL Wasser 1 kg Kalbsschnitzel Salz Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer 1/4 Tasse Mehl 1 Tasse Semmelbrösel 350 g Schmalz

Die Schnitzel werden an den Rändern mehrmals eingeschnitten, reichlich gesalzen und gepfeffert und in das Mehl getaucht. Das überschüssige Mehl wird abgeschüttelt. Danach taucht man die Schnitzel in die mit Wasser verrührten Eier und paniert sie anschließend mit den Semmelbröseln. Auch die Brösel müssen gleichmäßig abgeschüttelt werden - und dann kommen die Schnitzel für mindestens 20 Minuten in den Kühlschrank.

Sie werden im heißen Schmalz auf jeder Seite jeweils 3 bis 4 Minuten gebraten, müssen auf Küchenkrepp abtropfen und werden mit Zitronenspalten oder Sardellensauce serviert.

Die Küche im Wiener Kaiserreich

Rahmschnitzel

Für 4 bis 6 Personen

1 kg Kalbsschnitzel (4 bis 6 Scheiben, etwa ½ cm dick) Salz Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer Mehl 60 g Butter 60 g Pflanzenöl 1 Tasse frische, in Scheiben geschnittene Champignons 1/2 Tasse süße Sahne

Die an den Kanten mehrmals eingeschnittenen Schnitzel salzen, pfeffern sowie dünn und gleichmäßig mit Mehl panieren. Alles überflüssige Mehl wird abgeschüttelt.

Butter und Öl in einer großen Pfanne stark erhitzen und die Schnitzel darin beiderseits 1 bis 2 Minuten anbraten. Dann wird die Hitze verringert, und sie müssen noch einmal auf beiden Seiten 5 bis 6 Minuten braten. Während der Zubereitung der Sauce werden die Schnitzel auf eine vorgewärmte Servierplatte gelegt und lose mit Alufolie bedeckt.

Das Fett wird bis auf eine dünne Schicht aus der Pfanne gegossen. Dann die Champignons für 3 bis 4 Minuten darin dünsten. Zum Schluß kommt die Sahne hinein, wird mit den Bratenresten sorgfältig verrührt und kurz aufgekocht, bis sie gleichmäßig vom Löffel läuft und ihn dabei nur leicht überzieht.

Nach dem Abschmecken gießt man die Sauce über die Schnitzel und trägt das Gericht sofort auf.

Kalbshaxen

Für 4 bis 6 Personen

4 Kalbshaxen, jede etwa 1 kg schwer und jede vom Metzger in 3 oder 4 Teile gesägt 2 EL weiche Butter 1 Tasse feingehackte Zwiebeln 1/2 Tasse geschabte und gewürfelte Pastinaken 1/2 Tasse geschabte und gewürfelte Karotten 1/4 Tasse grob gehackter Sellerie 1 Lorbeerblatt ¼ TL Thymian 6 Pfefferkörner 1/8 TL Majoran 75 g grob gehackter Speck 2 Tassen Rindsbrühe, frisch, aus Würfeln oder Konserve Salz

Den Backofen auf starke Hitze (250°) vorheizen. Die Haxen mit dem Backpinsel gleichmäßig einbuttern und in einen Bratopf legen. Zwiebeln, Pastinaken, Karotten, Lorbeerblatt, Thymian, Pfefferkörner, Majoran und Speck werden über die Fleischstücke gestreut. Dann wird das Fleisch etwa 15 Minuten lang im Rohr gebraten, bis alles leicht angebräunt ist.

Nun kommt die vorher zum Kochen gebrachte Brühe in den Bratopf, und alle angegarten Teile werden mit dem Holzlöffel gelöst. Man schaltet die Hitze auf etwa 180° herunter und läßt das Fleisch für ungefähr 1 1/2 Stunden zugedeckt schmoren. Währenddessen wird es 2- oder 3mal gewendet. Sobald die Haxen gar sind, legt man sie auf eine Platte, die in den nur noch schwach beheizten Backofen (100°) gestellt wird.

Die Bratensauce gibt man durch ein feines Sieb und drückt dabei die Gemüse vor dem Wegwerfen kräftig aus. Dann wird soviel Fett abgeschöpft wie möglich, und man schmeckt ab. Sollte die Sauce zu fade schmecken, so läßt man sie offen über starker Hitze kochen, bis sich ihre Menge um ein Viertel oder die Hälfte reduziert hat. Nach abermaligem Abschmecken wird sie über die Haxen gegossen oder separat in einer Sauciere serviert.

Zu Kalbshaxen reicht man traditionsgemäß Kartoffelknödel

Kalbfleisch mit Sardellen-Limettensoße

Von Kurt Jäger

(Kurt Jäger ist Chefkoch im Hotel Haferland auf dem Darß)

Für dieses österreichische Gericht schneidet man am besten das Fleisch von einer Kalbshaxe runter, nachdem man den Knochen ausgelöst hat, für vier Personen brauchen Sie ein gutes Kilo. Wenn Ihnen das zu mühsam ist, können Sie beim Metzger auch gleich Ossobuco-Scheiben kaufen und die dann in dreimal drei Zentimeter große Würfel zerteilen. Die Knochen aber nicht wegwerfen, die geben der Soße später eine Extrawürze. Auch das Mark würde ich immer mitkochen.

Das Fleisch als Erstes salzen und pfeffern, das ist wichtig, später kriegen Sie den Geschmack nicht mehr rein, und mit einer fein gehackten Zwiebel und den Knochen anbraten, aber nicht zu scharf, es sollte nicht braun werden, das schmeckt am Ende zu heftig. Zum Braten nehme ich ein Klötzchen Butter und einfaches, neutrales Kern- oder Rapsöl. Wenn das Fleisch die Farbe eines guten Cappuccinos hat, kann man es mit einem Schluck Weißwein oder Brühe ablöschen und einen kleinen Becher Sahne, etwa 200 Gramm, dazugeben. Das läßt man noch ein paar Minuten einkochen, dann kommen zwei gehackte Sardellenfilets in die Soße und ein Streifen unbehandelte Limetten- oder Zitronenschale.

Eins von beidem. Wenn Sardellen in Öl eingelegt waren, sollte man sie vorher kurz wässern, am besten sind eh die aus der Salzlake. Deckel drauf und ganz langsam kochen lassen, damit der Fleischdampf nicht entweicht. So haben Sie am Ende Soße für vier Personen. Nach anderthalb Stunden auf dem Herd oder im Ofen - ich persönlich bin kein Fan davon, alles im Ofen zu schmoren - ist das Fleisch gar.

Wer's vornehm mag, nimmt das Fleisch jetzt raus, stellt es warm passiert die Soße durch ein Sieb. Ich persönlich mag es nicht so gern. Wenn ich für mich koche, werfe ich nur die Knochen weg und lasse sonst alles im Topf. Wegen der Sahne muss man die Soße nicht mehr groß anbinden, die wird von alleine sämig. Ich würde sie aber ganz zum Schluss mit einem Schuss süßsauren Essig abschmecken. Am gängigsten ist der weiße Balsamico, aber Apfel-, Estragon- oder Holunder-Essig gehen auch.

Ganz raffiniert wird es, wenn man einen Apfel würfelt, am besten Boskop, der ist sauer und nicht so mehlig, und noch ein paar Minuten in der Soße ziehen lässt, aber wirklich nur ein paar Minuten.

Dazu isst man in Österreich typischerweise Risipisi, also Reis mit Erbsen. Aber Nudeln oder ein schönes Püree gehen auch. Ich finde Risipisi am besten, das saugt die Soße gut auf. Die Erbsen dafür kann man ruhig tiefgefroren kaufen, die schmecken meistens eh viel süßer als die frischen, weil die gleich nach der Ernte in der Gefriertruhe landen, weshalb der Zucker keine Chance hat, sich in blöde Stärke umzuwandeln.

Raznjici - KALBFLEISCH UND SCHWEINEFLEISCH AM SPIESS

Für 4 bis 6 Personen

½ kg Kalbfleisch ohne Knochen, in 4 cm große Würfel geschnitten ½ kg mageres Schweinefleisch ohne Knochen, in 4 cm große Würfel geschnitten Salz Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer 2 EL Pflanzenöl 1 Tasse dünne Zwiebelscheiben 15 kleine Lorbeerblätter, in zwei Hälften gebrochen 2 EL feingehackte Zwiebeln

Alle Fleischwürfel mit Küchenkrepp trockentupfen, salzen und pfeffern und zusammen mit den Zwiebelscheiben gründlich in dem Pflanzenöl wälzen. Man läßt sie so in der zugedeckten Schüssel für mindestens 3 Stunden im Eisschrank stehen und rührt währenddessen gelegentlich um. Dann legt man sie auf einen Teller und hebt die Marinade zum weiteren Grillen auf.

Die Fleischwürfel werden auf Bratspieße gesteckt - immer abwechselnd einmal Kalbfleisch und einmal Schweinefleisch. Zwischen die einzelnen Paare kommt ein halbes Lorbeerblatt. Man kann **raznjici** im elektrischen Grill oder — was noch besser schmeckt - über Holzkohle im Gartengrill zubereiten. In beiden Fällen sollte das Fleisch 10 bis 15 cm von der Wärmequelle entfernt sein. Wenn

Die Küche im Wiener Kaiserreich

die Spieße nicht durch einen Motor gedreht werden, muß man das Fleisch auf beiden Seiten je 10 Minuten grillen. Das Schweinefleisch soll in der Mitte gar sein. Während des Garens werden die Spieße gelegentlich mit etwas Marinade beträufelt. Zum Servieren kann man *raznijici* von den Spießen herunterschieben oder jeden Spieß auf einen Teller legen. So oder so wird das Fleisch zum Schluß mit zerhackten Zwiebeln bestreut.

Tiroler Kalbsleber

Für 4 bis 6 Personen;

Salz 2 EL Essig Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer ½ Tasse Hühnerbrühe, frisch, 6 Scheiben Kalbsleber, je 1-1,5 cm dick (etwa 3/4 kg) Mehl 3 EL Schmalz ½ Tasse feingehackte Zwiebeln aus Würfeln oder Konserve 1 EL Mehl 1/8 l saure Sahne 1 TL Kapern, abgetropft und feingehackt

Die Leberscheiben werden gesalzen, gepfeffert und dünn mit Mehl paniert. Überflüssiges Mehl schüttelt man kräftig ab.

Das Schmalz läßt man über starker Hitze in der Pfanne aus, bis es dampft, und brät darin die Leber beidseitig 2 bis 3 Minuten rasch an. Sie soll nicht durchgebraten sein, sondern innen rosa bleiben. Dann stellt man sie auf einer Platte mit Alufolie bedeckt zum Warmhalten in den schwachtemperierten Backofen.

Das Fett in der Pfanne wird bis auf eine dünne Schicht abgegossen. In dem Rest dünstet man die Zwiebeln 2 bis 3 Minuten, bis sie leicht gläsern aussehen. Dann gießt man den Essig darüber, schaltet den Herd auf starke Hitze und läßt den Essig fast vollkommen verkochen. Anschließend wird mit der Hühnerbrühe aufgegossen, die 2 bis 3 Minuten aufkochen muß. Währenddessen löst man mit dem Holzlöffel alle Bratenreste von der Pfanne und verrührt sie sorgfältig.

Den 1 EL Mehl verquirlt man in einer Schüssel mit der sauren Sahne, die nun zusammen mit den Kapern in die Brühe gerührt wird. Man läßt die Sauce unter ständigem Umrühren noch 1 Minute lang ziehen, gießt sie dann über die Leber und trägt sofort auf. Als Beigabe schmeckt zu Tiroler Kalbsleber gedämpfter Reis und grüner Salat besonders gut.

Dusené Teleci na Kmine - KALBSRAGOUT MIT KÜMMEL

Für 4 Personen

1 kg Kalbfleisch (Schulter), in 3 cm dicke Würfel geschnitten Salz Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer 50 g Butter ½ Tasse feingehackte Zwiebeln 2 EL Mehl 1 ½ EL Kümmel 1 ½ Tassen Hühnerbrühe 1 Tasse feingehackte frische Pilze

Die Butter in einer großen Deckelpfanne auslassen und darin die Zwiebeln über mittlerer Hitze etwa 7 Minuten schwenken, bis sie gläsern aussehen. Anschließend werden sie mit den gesalzenen und gepfefferten Kalbswürfeln verrührt. Dann kommen Mehl und Kümmel darüber, alles wird sorgfältig vermischt und muß fest zugedeckt über sehr schwacher Hitze 10 Minuten lang dünsten. Man schüttelt die Pfanne gelegentlich, damit das Fleisch nicht anhaftet. Es wird nun mit der Brühe übergossen, die kurz aufkochen muß, bevor man die Temperatur herunterschaltet. Das Ragout soll mit den zum Schluß hineingegebenen Pilzen zugedeckt 1 Stunde lang schmoren. Gegebenenfalls muß zwischendurch eßlöffelweise Brühe nachgefüllt werden. In der Tschechoslowakei ißt man dieses Gericht meist zu Butternudeln.

Borjúpörkölt - GESCHMORTES KALBFLEISCH MIT PAPRIKASCHOTEN UND TOMATEN

Für 4 bis 6 Personen

1 kg Kalbsgulasch (Schulter in 3 cm großen Würfeln) 60 g Schmalz 2 Tassen feingehackte Zwiebeln ½ TL feingehackter Knoblauch 1 EL ungarischer Delikateß- oder Edelsüßpaprika 3 reife Tomaten, enthäutet, entkernt und grobgehackte (etwa 3/4 Tasse) 1 grüne Paprikaschote, entkernt und grobgehackte (etwa ¼ Tasse) Salz

Das Schmalz in einem 4- oder 5-Liter-Topf auslassen und darin die Zwiebeln zusammen mit dem Knoblauch 8 bis 10 Minuten lang leicht anbräunen. In den vom Herd genommenen Topf den Paprika rühren und dann das Kalbfleisch dazutun. Es muß gut zugedeckt über ganz schwacher Hitze ½ Stunde lang schmoren.

Danach werden die Tomaten bei gelegentlichem Umrühren eine weitere halbe Stunde lang mitgeschmort. Während der dritten halben Stunde garen außerdem die Paprikaschoten mit. Es wird wieder gelegentlich umgerührt. Wenn die Flüssigkeit der Tomaten nicht ausreicht, gibt man ein wenig Wasser nach. Die Sauce soll sehr dick bleiben. Man schmeckt mit Salz ab und trägt mit Kartoffeln, Nudeln oder Reis auf.

Kalbsreisfleisch

Für 4 bis 6 Personen

2 EL Schmalz ½ Tasse gewürfeltes, gepökeltes Schweinefleisch, ½ cm dicke Würfel (60 g) 1 kg Kalbsschulter ohne Knochen oder ein Stück vom Hals oder von der Brust, in große (3–4 cm) Würfel geschnitten 1 TL Salz Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer 1 Tasse feingehackte Zwiebeln ½ TL ungarischer Delikateß- oder Edelsüßpaprika 1 Tasse Hühnerbrühe, frisch, aus Würfeln oder Konserve 1 Tasse ungekochter Reis 2 EL geriebener Parmesan (nach Belieben)

Den Backofen auf Mittelhitze (180°) vorheizen. Das Schmalz in einer großen Pfanne stark erhitzen und darin das Pökelfleisch von allen Seiten anbräunen, es dann aus dem Fett herausheben und zum Abtropfen auf eine doppelte Lage Küchenkrepp geben.

In dem heißen Schmalz werden nun die mit Küchenkrepp abgetrockneten Kalbfleischwürfel von allen Seiten angebräunt. Man hebt sie danach in eine Kasserolle und bestreut sie gleichmäßig von allen Seiten mit Salz und Pfeffer.

Das Fett wird bis auf eine dünne Schicht aus der Pfanne gegossen und darin die Zwiebeln unter gelegentlichem Umrühren 8 bis 10 Minuten lang leicht gebräunt. In die vom Herd genommene Pfanne streut man anschließend die Paprikas und verrührt ihn sorgfältig mit den Zwiebeln. Dann füllt man mit Hühnerbrühe auf, bringt das Ganze zum Kochen und löst mit dem Holzlöffel alle Bratenreste von der Pfanne. Die Brühe mit den Zwiebeln sowie das angebräunte Pökelfleisch werden zu den Kalbfleischwürfeln geschüttet und verrührt.

Man bringt den Kasserolleninhalt auf dem Herd zum Kochen und läßt ihn für etwa 50 Minuten im Rohr fest zugedeckt schmoren, bis das Fleisch halb weich ist.

Dann wird der Reis dazugegeben, und die Kasserolle muß noch einmal für etwa ½ Stunde in den Backofen. Man rührt währenddessen ein- oder zweimal um und fügt bei Bedarf 1 oder 2 EL Wasser beziehungsweise Hühnerbrühe nach.

Vor dem Anrichten die Hälfte des Parmesans daruntermengen und den restlichen Teil darüberstreuen. Es schmeckt aber auch ohne Käse ausgezeichnet.

Die Küche im Wiener Kaiserreich

FLEISCHGERICHTE AUS UNGARN

Rindfleisch soll „altschlachten“ sein, d.h. mindestens einige Tage abhängen, da es sonst zäh ist, und sei es auch das Fleisch eines Mastochsen von bester Qualität. Das gilt aber nicht für Kalb-, Schweine-, Jungschweine-, Lamm- und Geflügelfleisch, das bereits am Tag nach dem Schlachten verwendbar ist.

Wichtig für die Zubereitung bestimmter Bratensorten ist, daß z. B. Rindslenden und -rippen — ob nun in einem Stück oder zerlegt bereitet — immer sehr starke Hitze und viel Sorgfalt beanspruchen, da sie sonst leicht zäh werden.

Kalb-, Schweine- und Hammelfleisch sowie Geflügel werden immer in mäßig erhitzter Backröhre unter häufigem Begießen mit dem eigenen Bratensaft gebraten. Die Bratzeit von Fleischgerichten kann nur annähernd angegeben werden, da sie von der Dicke des Fleischstückes, dem Alter des Tieres und der Wärme der Röhre abhängt. Die Feststellung, ob der Braten weich ist, erfolgt am leichtesten, indem man das Fleisch mit einer Gabel vorsichtig ansticht. Wenn die Gabel leicht durchdringt und aus dem Einstich kein Saft fließt, ist das Fleisch gar.

Die frischgebratenen Fleischgerichte der ungarischen bzw. der siebenbürgischen Küche sind über glühenden Holzkohlen auf dem Rost zu braten, wodurch sie einen eigentümlichen, besonderen Geschmack erhalten. Auf dem Rost wird gewöhnlich der sog. Flecken gebraten, doch kann auch jede andere Fleisch- und Fischart auf dem Rost — ihrer Eigenart entsprechend unter ständigem Bestreichen mit Butter oder Fett — gebraten werden. Panierte Schnitzel oder Koteletts sollen in reichlichem Fett gebraten werden, wobei darauf zu achten ist, daß das Fett bereits vorher stark erhitzt wird.

Schnell abzubratendes Fleisch wird mit wenig Fett rasch gebraten, denn bei langsamem Braten gibt das Fleisch Saft ab, bleibt farblos und wird zäh.

Bei der Zubereitung von gedünsteten (geschmorten) Fleischgerichten — hierher gehören das Pörkelt und zahlreiche Arten von Schmorfleisch — muß man bedenken, daß der Fleischsaft bei starkem Schmoren rasch verkocht. Das Anbrennen wird durch Zugießen von Wasser oder Knochenbrühe verhindert.

Ungarische Rindfleischgerichte

Gekochtes Rindfleisch

In Fleisch- oder Kraftbrühe gekochtes Rindfleisch wird als Hauptgericht mit Beigabe von Soßen oder Meerrettich in Essig, Kartoffeln und dem mitgekochten Wurzelwerk aufgetischt. Um eine gute Fleischbrühe zu erhalten, muß das Fleisch in kaltem Wasser aufgesetzt werden, wogegen ein gutes, gekochtes Fleisch das Aufsetzen in heißem Wasser erfordert. Im letzteren Fall sollen der Suppe auch dünne Knochen zugefügt werden, um sie zu verbessern. Wird das Fleisch in heißem Wasser aufgesetzt, ziehen sich die Fasern zusammen, Gehalt und Geschmack bleiben erhalten. Zu gekochtem Rindfleisch reicht man Salzkartoffeln oder auch mit Zwiebel gebratene Kartoffeln und in jedem Fall Soßen als Beigabe.

Gedünstetes Rindfleisch mit Pfeffer (Tokány)

800 g Lenden, 100 g Fett, 150 g Zwiebeln, ein wenig Knoblauch, gemahlener Pfeffer, Majoran, Salz, 40 g Tomatenmark. Das Lendenfleisch in 1/4 cm dicke und 6 cm lange Streifen schneiden und gut waschen. Die feingewiegten Zwiebeln in Fett goldgelb braten, den feingehackten Knoblauch, dann das Tomatenmark begeben, Wasser zugießen und unter ständigem Rühren 2-3 Minuten kochen lassen. Das Fleisch dazugeben, salzen, mit Pfeffer und Majoran würzen und zugedeckt dünsten. Wenn der Saft bis auf das Fett verdampft ist, wenig Wasser zugießen. Ist das Fleisch gar, darauf achten, daß der Fleischsaft dick ist, denn jedes Tokány wird mit dicker, sämiger Soße auf den Tisch gebracht.

Beilagen: Reis, Eiergrauen oder Quetschkartoffeln.

Rinderpörkelt

800 g Rindfleisch, 100 g Fett, 200 g Zwiebeln, Paprika, Kümmel, Majoran, ein wenig Knoblauch, Salz, 150 g grüne Paprikaschoten, 2 Tomaten.

Das zum Pörkelt geeignete Beinflisch oder etwas fettere Fleischstücke in Würfel von etwa je 30 g schneiden und gut waschen. Die feingehackten Zwiebeln in Fett glasig werden lassen, gehackten Knoblauch, Paprika, Kümmel und Majoran zufügen, verrühren und wenig Wasser zugießen. Einige Minuten kochen lassen, dann das Fleisch dazulegen, salzen und in zugedecktem Bratopf dämpfen. Ab und zu umrühren, Wasser nur zugießen, wenn das Fett zu broteln beginnt. Ist das Fleisch halb gar, die in Längsscheiben zerlegten Paprikaschoten sowie Tomaten zufügen und fertig dünsten. Darauf achten, daß die Soße dick und sämig bleibt. Frische grüne Paprikaschoten und Tomaten verwenden, falls keine vorhanden sind, 50 g Tomatenmark nehmen.

Beilagen: Eiergrauen, Nocken (Spätzle) oder Salzkartoffeln.

Die Küche im Wiener Kaiserreich

Puſtapörkelt

800 g Rindfleisch, 120 g Fett, 140 g Zwiebeln, 2 Zehen Knoblauch, Paprika, 1000 g Kartoffeln, 4 grüne Paprikaschoten, 3 Tomaten oder 50 g Tomatenmark, 0,3 l Weißwein, Salz, gemahlener Pfeffer, Majoran.

Das Rindfleisch (Beinflisch oder dickeres Schulterstück) waschen und in größere Würfel schneiden. Feingehackte Zwiebeln und Knoblauch in Fett goldgelb rösten, mit Paprika bestreuen und sogleich mit dem Fleisch vermengen. Die Hälfte vom Wein und wenig Wasser zugießen, salzen, mit einer Messerspitze Majoran und einer Prise Pfeffer würzen, dann in zugedektem Bratopf dämpfen. Die Kartoffeln schälen und in je 6 längliche Stücke schneiden. Die Tomaten und die Paprikaschoten gleichfalls in je 6 Teile zerlegen, Tomaten nach einer Stunde dem Fleisch zufügen. Wenn das Fleisch halb gar ist, die Kartoffeln, die grünen Paprikaschoten und den Rest Wein zufügen, zudecken und möglichst in der Backröhre fertigdünsten. Einige Mal vorsichtig umrühren. Die Soße soll ganz dick bleiben. In vorgewärmter Schüssel auftragen.

Gedünstetes Rindfleisch auf Försterin Art (Tokány)

800 g mageres Rindfleisch, Paprika, 1 Zwiebel, 1 Zehe Knoblauch, 150 g Steinpilze, 50 g geräucherter Speck, 2 grüne Paprikaschoten, 1 Tomate (oder 20 g Tomatenmark), 120 g Fett, 2 Eier, 0,5 l Milch, 0,1 l saure Sahne, 150 g Mehl, 0,2 l Weißwein, 1 Eßlöffel geriebene Semmel, Salz, Pfeffer, Majoran.

Das gewaschene und auf einem Tuch getrocknete Rindfleisch in kleine Würfel schneiden. In einer großen Pfanne 60 g Fett erhitzen, Fleisch hineinlegen und auf sehr starkem Feuer rösten, dabei mit der Gabel oft wenden. Wenn nur noch das Fett brotzelt, mit feingehackter Zwiebel und Knoblauch bestreuen, weiter braten, salzen, mit Pfeffer und Majoran würzen. Wenn die Zwiebel schön braun ist, den Inhalt der Pfanne in einen Bratopf stürzen, mit Paprika bestreuen, verrühren und Weißwein zugießen. In zugedektem Topf langsam dünsten, zeitweilig umrühren und nötigenfalls Knochenbrühe oder Wasser zugießen. Mittlerweile Mehl, Milch und Ei mit dem Schaumschläger glatrühren, wenig Salz zugeben. Aus diesem Teig dünne Palatschinken backen. Den kleingewürfelten Speck gelb braten, die Grieben aus dem Fett nehmen, die gereinigten Pilze klein schneiden und in dem Speckfett rasch braten. Dem halbgaren Fleisch die Pilze, die klein geschnittene Tomate und die ringförmig geschnittenen grünen Paprikaschoten zufügen. In einer kleinen Schüssel die Sahne mit einem rohen Ei verrühren, mit den in dünne Streifen geschnittenen Palatschinken vermengen und die Masse in eine größere oder fünf kleinere Puddingformen geben, die vorher mit Fett bestrichen und mit geriebener Semmel bestreut wurden. Einen entsprechend großen Topf zwei Finger hoch mit Wasser füllen, die Formen hineinstellen und bei starker Hitze aufkochen lassen, dann in der Röhre etwa 1/2 Stunde dünsten. Die Formen etwa 10 Minuten vor dem Auftragen aus dem Wasser nehmen, in die Mitte einer vorgewärmten Schüssel stürzen, ringsherum das Schmorfleisch, dem inzwischen auch der gebratene Speck zugefügt wurde, anordnen.

Gedünstetes Rindfleisch auf Gärtnerin Art (Tokány)

800 g mageres Rindfleisch, 150 g geräucherter Speck, 120 g Zwiebeln, 1 Zehe Knoblauch, Paprika, 4 grüne Paprikaschoten, 2 Tomaten, 800 g Kartoffeln, 600 g Wirsingkohl, 300 g Karotten, 400 g grüne Erbsen, 120 g Fett, Salz, gemahlener Pfeffer.

Das Rindfleisch waschen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch feingehackt in Fett gelb rösten, Paprika, Fleisch zufügen, salzen, mit einer Prise Pfeffer würzen und in zugedektem Topf dünsten. Von Zeit zu Zeit umrühren und wenig Wasser zugießen.

Den Wirsingkohl reinigen, den Strunk herausschneiden, in kochendem Salzwasser aufsetzen und 1/4 Stunde kochen lassen, dann in ein Sieb legen und abtropfen lassen. Möglichst kleine Kartoffeln schälen. Die Karotten putzen, kleine bleiben ganz, große halbieren oder vierteilen, in schwach gesalzenem Wasser weich kochen, abtropfen lassen, die Karotten in wenig Fett erhitzen und warm halten. Den geräucherten Speck in dünne Viereckchen schneiden. Das Wasser aus dem Wirsingkohl pressen, mäßig salzen und eine Prise Pfeffer zufügen, vermischen und etwa nußgroße Klöße daraus formen. Die Klöße in eine kleine Pfanne legen, obenauf je ein Speckscheibchen, ein wenig Knochenbrühe oder Wasser von der Seite zugießen und in der Röhre so lange dünsten, bis der Speck ein wenig abgebraten ist. Die grünen Erbsen, wenn es ganz zarte sind, in wenig Fett dünsten, härtere Sorten in kochendem Salzwasser weich kochen, abtropfen lassen, in ein wenig Fett wälzen und warm halten. Den übrigen Speck in einer Pfanne auslassen, zusammen mit Paprikaschoten und Tomatenscheiben leicht anbraten und dem halbgaren Fleisch zufügen. Die Kartoffeln in Salzwasser so kochen, daß sie gleich aufgetragen werden können. Das Fleisch (mit dicker Soße) in die Mitte einer vorgewärmten Schüssel schütten, mit sechs Kartoffelhäufchen in gleichen Abständen umgeben, in die Zwischenräume Wirsingkohl, Karotten und grüne Erbsen häufen. Entweder in feuerfestem Kochgeschirr auftragen oder ganz heiß zu Tisch bringen, damit das Fleisch recht warm bleibt. Die Beigabe kann je nach der Jahreszeit abgeändert werden. Anstatt Wirsingkohl nimmt man auch Rosenkohl oder Blumenkohl. Karotten können auch durch Mohrrüben ersetzt werden.

Schwanzstück (Tafelspitz)

800 g Schwanzstück, 100 g geräucherter Speck, 150 g Fett, 100 g Zwiebeln, 1 Zehe Knoblauch, 0,2 l Weißwein, Paprika, 2 grüne Paprikaschoten, 2 Tomaten, 400 g Makkaroni, 2 Eier, 0,2 l saure Sahne, 100 g geräucherte Rinderzunge, 100 g

Die Küche im Wiener Kaiserreich

Champignons, 1 Mohrrübe, 1 Petersilienwurzel, Salz, geriebene Semmel, gemahlener Pfeffer, 40 g Mehl.

Das geputzte Wurzelwerk und die Zwiebeln in runde Scheiben schneiden. Das gewaschene Rindfleisch mit einem Tuch trocknen, salzen und mit Pfeffer einreiben. Den Speck in dünne Streifen schneiden, goldgelb braten, die Grieben herausnehmen, ein wenig Schmalz zufügen. Wenn es heiß ist, Fleisch, Zwiebeln, Wurzelwerk und Knoblauch hineingeben, bei starker Hitze unter häufigem Wenden gut durchbraten. Dann das Fleisch mit dem Wurzelwerk herausnehmen und in einen entsprechenden Kochtopf geben. Die Pfanne auf die Seite stellen und zu dem darin verbliebenen Fett das Mehl schütten, hellbraun rösten, wieder beiseite stellen, etwas Paprika dazugeben, mit etwa 0,3 l warmem Wasser oder Knochenbrühe und dem Wein auffüllen, kurze Zeit kochen lassen und dann über das Fleisch gießen, zudecken und bei mäßiger Hitze oder in der Röhre dämpfen. Nach einer halben Stunde die in je vier Teile geschnittenen Paprikaschoten und Tomaten zufügen. Die Makkaroni in Salzwasser kochen, in ein Sieb geben, mit kaltem Wasser überspülen und abtropfen lassen. Den Braten währenddessen wiederholt wenden, nötigenfalls mit Wasser oder Knochenbrühe auflassen. Die gereinigten Champignons in kleine Schnitzel schneiden, in wenig Fett rösten, mit Paprika bestreuen. Auch die gekochte Rinderzunge in dünne Schnitzelchen schneiden. Einen kleineren Topf mit Fett austreichen und mit geriebener Semmel bestreuen. Den Boden und die Seiten mit den gekochten Makkaroni belegen. Die übrigen Makkaroni in kurze Stücke schneiden. Etwa 40 g Fett mit einem schaumig geschlagenen Ei vermischen, die Sahne, die Makkaroni, die gewürzten Pilz- und Zungenschnitzel dazumischen, in den Topf geben und in der Röhre 25-35 Minuten backen. Mittlerweile den Braten wiederholt wenden und nötigenfalls den Saft mit wenig Wasser oder Knochenbrühe auffüllen. Das Fleisch, wenn es weich ist, in einen anderen Topf legen. Die Soße durch ein Sieb stürzen und wieder über das Fleisch gießen. Beim Anrichten die Makkaroni in die Mitte einer vorgewärmten Schüssel stürzen, ringsum Fleischscheiben legen, mit der heißen Soße übergießen und das ganze Gericht mit den noch warmen gebratenen Speckstückchen bestreuen.

Gefüllter Weißbraten

900 g Filet, 300 g Wurzelwerk, 100 g Essiggurken, 1 kleine Zwiebel, 1 Zehe Knoblauch, 100 g Fett, Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 50 g Tomatenmark, 30 g Zucker, 0,2 l Rotwein, 50 g Mehl, Salz.

Das Fleisch an drei nebeneinander liegenden Stellen der Länge nach mit einem Messer durchstechen. Vom Wurzelwerk eine Mohrrübe und eine Petersilienwurzel gleich dick schneiden und in zwei der Öffnungen stecken. Die dritte Öffnung mit Essiggurken füllen. Das eingesalzene Fleisch in heißem Fett anbraten, dann aus dem Fett herausnehmen und in einen Kochtopf legen. Den Zucker im Fett braun rösten, das in runde Scheiben zerlegte Wurzelwerk, Zwiebel und Knoblauch zufügen und weiterrösten. Dann Mehl, Pfeffer und Lorbeerblatt zufügen, kurze Zeit weiterbraten, schließlich Tomatenmark und Rotwein zufügen und mit 1 l Wasser auffüllen. Unter wiederholtem Rühren kochen lassen und über das Fleisch gießen, dann in die Röhre stellen und 3 Stunden dünsten. Wenn das Fleisch gar ist, aus der Soße nehmen, diese durch ein Sieb treiben. Das Fleisch in Scheiben schneiden und auf einer Schüssel anrichten, mit der Soße begießen.

Beilage: gedünsteter Reis.

Gefüllter Rostbraten auf Förster Art

5 Stück magere Rostbraten (hohe Rippe ohne Knochen zu je etwa 180 g), 1 Kalbshirn, 2 Eier, 2 grüne Paprikaschoten oder 20 g Tomatenmark, 80 g Fett, 10 g Mehl, 2 Zwiebeln, 1 Zehe Knoblauch, Paprika, 0,2 l saure Sahne, 150 g Steinpilze oder Morcheln, 100 g geräucherter Speck, Petersilie, Salz und gemahlener Pfeffer.

Den Speck in kleine Stückchen schneiden und im eigenen Fett ein wenig anbraten. Das Kalbshirn reinigen und in ganz kleine Stücke schneiden. Einen Eßlöffel feingehackte Zwiebeln im Speckfett anbraten; die in Ringe geschnittenen grünen Paprikaschoten und das Kalbshirn zufügen, salzen, mit Pfeffer, wenig Paprika und gehackter Petersilie würzen, rösten und dann mit den vorher verquirlten Eiern verrühren, die fest gewordene Füllung beiseite stellen. Fleischscheiben auf beiden Seiten gut klopfen, mit Salz und etwas Pfeffer bestreuen, die Füllung auf die Fleischscheiben verteilen, mit einem breiten Messer glätten, einrollen und mit dünnem Bindfaden zusammenhalten. In einer flachen Pfanne Fett erhitzen, die Fleischrollen hineinlegen, rundherum schnell braten und die innen roh gebliebenen Fleischrollen in einen entsprechend großen Topf legen. In einer anderen Pfanne feingehackte Zwiebeln und Knoblauch bräunen, mit Paprika bestreuen, 10 g Mehl darangeben, vermengen, mit ein wenig Knochenbrühe oder Wasser glattrühren, über die Fleischrollen gießen, und zugedeckt in der Röhre langsam dünsten. Die Fleischrollen alle 20 Minuten wenden. Die gereinigten Pilze in Scheiben schneiden (Morcheln vierteilen), mit etwas Fett in einer Pfanne schnell anbraten, Salz, Pfeffer und Petersilie begeben. Wenn das Fleisch nach 1½-2 Stunden fast gar ist, die Pilze und den Speck zufügen, die Sahne mit der Soße vermengen und noch wenigstens 15 Minuten langsam dünsten. Beim Anrichten die Bindfäden entfernen. Die Rollen können auch schräg geschnitten serviert werden. Auf eine vorgewärmte Schüssel legen, mit der heißen Soße übergießen.

Beilagen: gekochter Reis mit grünen Erbsen gemischt (Risibisi), oder Kartoffeln oder Eiergrauen. Die Rollen können auch aus einem Lenden- oder Filetstück bereitet werden.

Die Küche im Wiener Kaiserreich

Rostbraten in der Bratpfanne

5 Schnitten hohe Rippe zu je etwa 200 g, 100 g Fett, 200 g Zwiebeln, ein wenig Knoblauch, Paprika, ein wenig Kümmel, Salz, 2 grüne Paprikaschoten, 1 Tomate, 1500 g Kartoffeln.

Die geklopften und gesalzenen Fleischschnitten schnell anbraten und in eine entsprechend große Bratpfanne legen. Feingehackte Zwiebeln in Fett ganz leicht rösten, gehackten Knoblauch, Paprika und Kümmel zufügen, verrühren, wenig Wasser dazugießen, einige Minuten lang kochen lassen und dann über das Fleisch gießen. So viel Wasser nachfüllen, daß das Fleisch bedeckt ist, und es zugedeckt langsam dünsten. Die Fleischstücke wiederholt wenden und nötigenfalls mit Wasser nachfüllen. Wenn das Fleisch fast gar ist, die zu Längsscheiben geschnittenen Paprikaschoten und Tomaten, etwas später die ebenfalls länglich geschnittenen Kartoffeln dazugeben, nochmals so viel Wasser zugießen, daß alles bedeckt ist und das Gericht fertigdünsten.

Gehackter Lendenbraten auf ungarische Art

600 g mageres Rindfleisch, 5 Eier, 100 g geräucherter Speck, 10 grüne Paprikaschoten, 4 Tomaten oder 100 g Tomatenmark, 1000 g Kartoffeln, 1 Zwiebel, 1 Zehe Knoblauch, 100 g Fett, Paprika, 10 g Zucker, 2 Semmeln, Salz, Pfeffer, Majoran.

Vier Eier in kochendes Wasser legen, nach 8 Minuten herausnehmen, abschrecken, schälen und kalt werden lassen. In der Hälfte der Fettmenge feingehackte Zwiebel und Knoblauch goldgelb braten, mit Paprika vermischen und beiseite stellen. Den Speck ohne Schwarte in kleine Würfel schneiden. Das Rindfleisch und die eingeweichten, gründlich ausgepreßten Semmeln durch den Wolf drehen. Einen Eßlöffel der mit Paprika gerösteten Zwiebel, die Speckwürfel, 1 Ei zufügen, mit Salz, Pfeffer, einer Messerspitze Majoran würzen, schließlich mit den 4 hartgekochten, feingehackten Eiern tüchtig verrühren. Die Masse auf ein feuchtes Küchenbrett legen, mit nassen Händen länglich formen, dann in eine mit Fett ausgestrichene Bratpfanne legen und in der Röhre 25-30 Minuten braten.

Die grünen Paprikaschoten in Ringe und die Tomaten (ohne Körner) in Würfel schneiden. In einer größeren Pfanne Fett erhitzen, die Schoten hineinlegen und vorsichtig rührend leicht anbraten, dann auch die Tomaten zufügen, das Ganze in einen kleineren Kochtopf geben, die Paprikazwiebel zufügen, mit wenig Wasser auffüllen, mit Salz und Zucker abschmecken und langsam kochen lassen. Der Hackbraten muß wenigstens 15 Minuten ruhen, dann erst in Scheiben schneiden und auf einer vorgewärmten Schüssel anrichten, rechts und links Letscho, oben und unten würfelförmige, gekochte Kartoffeln verteilen, Kartoffeln so aufsetzen, daß sie kurz vor dem Auftischen gar sind.

Halbgar gebratene Lenden im Netz

800 g gereinigte Lende, 250 g Schweinenetz (Bauchfell), 80 g Fett, 40 g Butter, Salz, gemahlener Pfeffer, 200 g Pilze, Petersilie, 1 kleine Zwiebel, geriebene Semmel, 1 Ei.

Die Haut vom Mittelstück einer schönen Lende mit scharfem Messer entfernen, das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In einer entsprechend großen Bratpfanne Fett erhitzen, das Lendenstück gerade gerichtet hineinlegen und in der heißen Röhre 12 Minuten braten. Aus dem Fett herausheben und an einen kühlen Ort stellen. Die Pilze gut waschen und fein hacken. Die Zwiebel in Butter bräunen, mit feingehackter Petersilie, Pilzen, einer Prise Salz und Pfeffer verrühren, 4-5 Minuten rösten, gequirltes Ei, geriebene Semmel zufügen, unter ständigem Rühren fest werden lassen und an einen kühlen Ort stellen. Das Schweinenetz (Bauchfell) in kaltem Wasser wiederholt waschen, Wasser gut ausdrücken. Den Pilzbrei in gleichmäßig dicker Schicht auf das abgekühlte Fleisch streichen, das Netz mehrfach gefaltet darüberlegen, unter dem Fleisch einschlagen, mit dünnem Bindfaden an 5-6 Stellen lose zusammenbinden und in die Bratpfanne, in der noch Fett ist, legen. Darauf achten, daß der mit Pilzbrei bestrichene Teil oben liegt. In die heiße Backröhre schieben, mit dem eigenen Fett öfter begießen, 20-25 Minuten braten. Den gar gewordenen Braten aus dem Fett heben, auf eine Schüssel legen und 20 Minuten lang an einem mäßig warmen Ort stehenlassen. Beim Anrichten die Bindfäden entfernen und das Fleisch mit einem scharfen Messer in 10 Scheiben schneiden, darauf achten, daß das Netz nicht verrutscht. Die Scheiben reihenweise auf die Fleischschüssel legen, den Bratensaft von der Seite daruntergießen.

Beilagen: Bratkartoffeln oder Kartoffelpüree.

Rindsfilet mit Eiergraupen

800 g Filet, 150 g geräucherter Speck, 100 g Fett, 2 Zwiebeln, 1 Zehe Knoblauch, 1 Mohrrübe, 40 g Mehl, 1 Petersilienwurzel, 400 g Eiergraupen, Paprika, 4 grüne Paprikaschoten, 2 Tomaten, 0,25 l Weißwein, Salz, gemahlener Pfeffer.

Das gewaschene Fleisch mit einem Tuch abtrocknen. Die Hälfte des Specks zum Spicken in dünne Streifen schneiden. Das Fleisch spicken, mit Salz und Pfeffer einreiben. Mohrrübe, Petersilienwurzel und $\frac{1}{2}$ Zwiebeln in runde Scheiben schneiden, eine halbe Zwiebel fein hacken. Die Hälfte der Fettmenge in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch hineinlegen, Mohrrübe, Petersilienwurzel, Zwiebeln und Knoblauch zufügen, unter wiederholtem Umwenden anbraten, dann das Ganze in einen Kochtopf umfüllen. Den übrigen Speck in der Pfanne auslassen, darin das Mehl goldgelb rösten, die Pfanne vom Feuer nehmen, 10 g Paprika dazugeben, vermengen, mit Weißwein auffüllen, glattrühren, und die Soße über das Fleisch gießen, zugedeckt bei mäßiger Hitze oder in der

Die Küche im Wiener Kaiserreich

Röhre dünsten. Eiergrauen auf folgende Weise zubereiten: 30 g Fett in einem Kochtopf zerlassen, Graupen zufügen, anbraten, die feingehackte halbe Zwiebel dazugeben, und wenn auch diese sich zu bräunen beginnt, 2,5 g Paprika beimengen und sofort mit etwa 1 l warmem Wasser auffüllen, zudecken und langsam weich dünsten. Die gewaschenen und in Ringe geschnittenen Paprikaschoten und Tomaten in wenig Fett leicht dünsten. Das weichgedünstete Fleisch in ein anderes Kochgeschirr legen, die Soße durch ein Sieb darübergießen, Paprikaschoten und Tomaten zufügen und noch kurze Zeit mit diesen zusammen dünsten, dann in Scheiben schneiden und auf einer Platte anrichten. Die Eiergrauen in einer besonderen Schüssel auftischen und mit ein wenig von der Soße abgeschöpftem Fett begießen. Die übrige Soße heiß über den Braten geben.

Beefsteak auf Szekszárder Art

5 Beefsteaks bester Qualität von je 150 g, 500 g klein gehackte Kalbsknochen, 3 Semmeln, 0,2 l saure Sahne, 60 g Letscho, Salz, gemahlener Pfeffer, 350 g Gänseleber, Paprika, 150 g Fett, Dill, 20 g Mehl, 1 1/2 Zwiebeln, 1 Zehe Knoblauch.

Die Kalbsknochen mit 50 g Fett in eine kleinere Bratpfanne legen und in der Röhre gründlich anbraten, dann die in runde Scheiben geschnittenen Zwiebeln und den Knoblauch dazugeben, weiter braten, mit Mehl bestreuen und wenn auch dieses bräunlich geworden ist, das Ganze in einen kleineren Kochtopf schütten, mit Paprika verrühren und 1,25 l warmes Wasser zugießen, salzen und 1 1/2-2 Stunden bei mäßiger Hitze langsam kochen lassen. Das Fleisch leicht klopfen. Die Gänseleber in fünf Teile schneiden, mit Salz und Pfeffer bestreuen. Den Dill gründlich waschen, Wasser auspressen, fein hacken und in wenig Fett erwärmen. Die gründlich gekochte Soße durchsieben, nochmals aufkochen, Letscho, Dill und Sahne zufügen, verrühren und weiterkochen. Die 3 Semmeln an den Seiten und oben abflachen und durchschneiden. In wenig Fett an beiden Seiten anbraten und warm halten. Im selben Fett die Gänseleberscheiben braten und ebenfalls warm halten. Die Beefsteaks kurz vor dem Anrichten in sehr heißem Fett oder auf dem Rost fast gar braten, nur innen sollen sie noch ein wenig roh bleiben. Die Semmelstücke auf eine vorgewärmte Schüssel legen, darauf die Beefsteaks, dann die Leberscheiben, und das Ganze mit der heißen Soße begießen.

Beilagen: Pommes frites oder gedämpfter Reis.

Räuberbraten

800 g gereinigte Lenden, 1000 g Roggenbrot, 200 g geräucherter Speck, Salz, gemahlener Pfeffer.

Die gereinigte und enthäutete Lende in 10 gleiche Scheiben schneiden, mit der Handfläche leicht flach drücken, salzen und mit Pfeffer bestreuen. Den Speck ebenfalls in 10 gleiche Scheiben schneiden und ein wenig klopfen. Das Brot in 12 gleiche Scheiben zerlegen. Das Ganze in folgender Weise auf einen dünnen Spieß stecken: 1 Scheibe Brot, 1 Fleischschrütte, 1 Scheibe Speck usw. An beiden Enden je eine Brotscheibe aufspießen. Über offener Flamme braten, und zwar so, daß der Spieß ständig gedreht und der Braten mit dem abtropfenden Fett begossen wird, bis das Fleisch schön rötlichbraun gebraten und gar ist. Der Räuberbraten kann auch mit 50 g erhitztem Fett in eine Bratpfanne gelegt und in der Röhre gebraten werden.

In einer größeren Porzellanschüssel auftischen, in einer zweiten Schüssel Paprikasoße dazu reichen.

Ungarische Kalbfleischgerichte

Kalbspörkelt

1000 g Kalbsschulter oder -haxe, 200 g Zwiebeln, 100 g Fett, 1 Zehe Knoblauch, 20 g Tomatenmark, 2 grüne Paprikaschoten, 1 Tomate, Salz, Paprika.

Die feingehackten Zwiebeln in Fett anbraten, Paprika, feingehackten Knoblauch und Tomatenmark zufügen, wenig Wasser zugießen und einige Minuten kochen lassen. Das Fleisch in größere Würfel schneiden, gut waschen, dazugeben, salzen und zugedeckt dünsten. Wiederholt umrühren und nötigenfalls wenig Wasser nachgießen. Wenn das Fleisch fast gar ist, die in langen Streifen zerlegten Paprikaschoten und die zerkleinerte Tomate (im Winter statt dessen etwas Tomatenmark) dazugeben und das Ganze weich dämpfen.

Beilagen: Nocken (Spätzle) oder neue Kartoffeln.

Kalbfleisch in Paprika

1000 g Kalbsschulter oder -haxe, 100 g Fett, 1 Zwiebel, 2 grüne Paprikaschoten, 1 Tomate, 0,3 l saure Sahne, 30 g Mehl, Salz, Paprika.

Die feingehackte Zwiebel in Fett goldgelb braten, mit einer Prise Paprika und Wasser vermengen und einige Minuten kochen lassen. Das gründlich gewaschene, in größere Würfel geschnittene Fleisch zufügen, salzen und zugedeckt dünsten. Wiederholt umrühren und wenn das Fett brotzelt, wenig Wasser dazugießen. Ist das Fleisch fast gär, die in längliche Stücke geschnittenen und gewaschenen Paprikaschoten sowie die zerkleinerte Tomate (im Winter Tomatenmark) zufügen und weich dünsten. Schließlich die mit Mehl gut verrührte Sahne begeben und stark kochen lassen.

Die Küche im Wiener Kaiserreich

Beilagen: Nocken oder gedünsteter Reis.

Kalbsfrikassee auf ungarische Art

800 g Kalbsschulter, Salz, 200 g Wurzelwerk, 50 g Selleriewurzeln, 40 g Fett, 40 g Butter, 70 g Mehl, Petersilie, 100 g grüne Konservenerbsen, 50 g Pilze, ein paar Pfefferkörner, wenig Zwiebel.

Das Fleisch in 2,5 cm große Würfel schneiden, waschen und in 1 l Wasser zum Kochen aufsetzen. Wenn es zu kochen beginnt, mit einem Schaumlöffel abschöpfen, nach 5 Minuten Kochen das in 1 cm große Würfel geschnittene Wurzelwerk und Selleriewurzeln zufügen, salzen, dann Zwiebeln und Pfefferkörner in ein Leinensäckchen binden, in die Brühe legen und darin etwa 45 Minuten kochen lassen. Aus Fett, Butter und Mehl eine helle Schwitze machen, mit wenig kaltem Wasser auffüllen und zu dem kochenden Fleisch gießen. Die gewaschenen und in feine Scheiben geschnittenen Pilze sowie die feingehackte Petersilie begeben und das Frikassee fertigkochen. Vor dem Auftischen das Leinensäckchen herausnehmen und die grünen Erbsen in die Brühe geben.

Beilage: gedämpfter Reis.

Das Kalbsfrikassee kann auch mit Spargel oder Blumenkohl zubereitet werden. In diesen Fällen werden Wurzelwerk und Sellerieknollen bloß der Länge nach entzweigeschnitten und vor dem Auftischen herausgenommen.

Kalbsfrikassee mit Paprika

800 g Kalbsschulter, 150 g Fett, 30 g Butter, 150 g Champignons, Paprika, 120 g Zwiebeln, 250 g Reis, 0,25 l saure Sahne, 3 grüne Paprikaschoten, 2 Tomaten, 1 Ei, 200 g Karotten, 200 g enthülste grüne Erbsen, Salz.

Das Kalbfleisch in kleine Würfel schneiden, waschen und zum Abtropfen auf ein Sieb legen. In der halben Menge Fett die feingehackten Zwiebeln hell braten, mit Paprika verrühren, das Fleisch hineingeben, salzen, ein wenig Wasser oder Knochenbrühe dazugießen und zugedeckt dünsten. Die gereinigten und gewaschenen Pilze vierteilen, in einer Pfanne mit wenig Fett bei starker Hitze rösten, mäßig salzen und beiseite stellen. Die gereinigten Karotten und die grünen Erbsen gesondert in Salzwasser weich kochen, abtropfen lassen, in wenig Butter schwenken und warm halten. Aus den gewaschenen, vom Samenstand befreiten Paprikaschoten Ringe schneiden. Die gewaschenen Tomaten einmal durchschneiden, Kerne entfernen, in Würfel schneiden und dem Fleisch, wenn es 3/4 Stunden gekocht hat, zufügen. Den gewaschenen Reis abtropfen lassen, in 50 g Fett ein wenig dünsten, etwa 0,6 l Knochenbrühe oder warmes Wasser zugießen, mit Salz abschmecken, zugedeckt bei mäßiger Hitze oder in der Röhre weich dünsten. Zu dem halbgaren Fleisch die Pilze zufügen und das Ganze mit Sahne verrühren. Wenn das Fleisch gar ist, die vorhandene Soße in einen kleinen Topf gießen. Karotten und grüne Erbsen zum Fleisch geben. Das Ei gut verquirlen und in den Reis rühren. Einen geeigneten Kochtopf mit Fett austreichen, den Reis bis auf einen kleinen Rest hineinstürzen und mit einem Löffel ein Nest aus Reis machen. In das Nest das heiße Frikassee legen, darüber eine Lage Reis hübsch glätten, den Topf einige Minuten in die heiße Röhre stellen. Auf eine größere runde Schüssel stürzen und mit der Soße begießen.

Mexikanisches Gulasch

900 g Kalbsschulter oder Hals, 120 g Fett, 200 g Zwiebeln, 200 g Pilze, 100 g grüne Konservenerbsen, 2 grüne Paprikaschoten, 2 Tomaten, 30 g Tomatenmark, Salz, Paprika.

Das Fleisch in kleine Würfel schneiden und gut waschen. Die feingehackten Zwiebeln in Fett goldgelb rösten, Tomatenmark, Paprika zufügen, mit wenig Wasser verrühren, Fleisch begeben, salzen und zugedeckt rasch dünsten. Wiederholt umrühren und wenn das Fett brotzelt, wenig Wasser nachfüllen. Ist das Fleisch fast weich, die gewaschenen, in kleine Würfel geschnittenen Paprikaschoten, Tomaten und Pilze zufügen und alles zusammen gar dünsten. Beim Anrichten mit grünen Erbsen bestreuen.

Beilage: gedämpfter Reis.

Kalbsbrust mit Pilzreis gefüllt

1000 g Kalbsbrust, 150 g Reis, 200 g Champignons, 100 g Fett, 50 g Butter, 50 g Zwiebeln, 1 Ei, Salz, gemahlener Pfeffer, Petersilie.

Die Kalbsbrust von den Knochen lösen und eine Öffnung für die Füllung hineinschneiden, gut waschen. Den Reis halbweich dämpfen und kalt werden lassen. Die feingehackten Pilze in erhitzter Butter mit gehackten Zwiebeln und Petersilie leicht anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, dem Reis zufügen; das rohe Ei zugeben, gründlich durchkneten und mit der Masse die Kalbsbrust füllen. Die Öffnung mit weißem Garn zunähen (das Garn vor dem Anrichten entfernen); das Fleisch salzen, in eine Bratpfanne legen, mit heißem Fett übergießen und braten. Wenn das Fleisch gar ist, aus dem Bratsatz eine Soße bereiten. Bei der Zeiteinteilung damit rechnen, daß die Kalbsbrust 10 Minuten vor dem Anrichten stehen soll, sie läßt sich dann leichter aufteilen. In gefällige, doch nicht zu dünne Scheiben schneiden und auf einer vorgewärmten Schüssel mit der Bratensoße anrichten. Dazu einen der Jahreszeit entsprechenden Salat auftischen.

Die Küche im Wiener Kaiserreich

Kalbsbrust mit Leberreis gefüllt

Zubereitung wie oben, mit dem Unterschied, daß anstatt der Pilze die gleiche Menge gehackter Geflügel oder Kalbsleber verwendet wird. Die Füllung kann auch aus einem Gemisch von Leber und Pilzen bereitet werden, in dem die Hälfte der angegebenen Menge aus Leber, die andere aus Pilzen besteht (beide feingehackt und geröstet). In diesem Fall auch 30-40 g geriebenen Käse der Füllung beimischen.

Wiener Schnitzel

700 g Kalbskeule, Salz, 40 g Mehl, 2 Eier, 150 g geriebene Semmel, 200 g Fett, 1 Zitrone.

Das Fleisch in fünf gleiche Scheiben zerlegen, tüchtig klopfen, Häute an den Rändern entfernen oder die Ränder einschneiden, salzen, dann in Mehl, rohen gequirlten Eiern und geriebener Semmel wälzen; in heißem Fett schön hell backen. (Das Fleisch kann auch in kleine Streifen geschnitten werden.)

Beilage: Bratkartoffeln und Zitronenscheiben.

Geröstete Kalbsschnittchen

800 g Kalbsfilet, 300 g Kalbsknochen, Salz, 150 g Fett, Paprika, 30 g Mehl, 150 g Zwiebeln, 200 g Letscho, 1000 g Kartoffeln, 20 g Tomatenmark.

Die feingehackten Zwiebeln in wenig Fett braten, Paprika und Tomatenmark zufügen, gründlich verrühren, mit wenig Wasser auflassen und einige Minuten kochen. Die Knochen in kleine Stücke hacken, waschen, in die Soße geben und mit so viel Wasser auflassen, daß sie zur Hälfte bedeckt sind, zugedeckt 2 Stunde kochen, dann die Knochen herausnehmen, die Brühe durch ein Sieb geben und warm halten. Das Fleisch enthäuten, in Stücke zu je etwa 30 g zerlegen, diese zu 3 mm dicken Schnittchen kräftig ausklopfen, salzen, mit Mehl bestreuen, dann in Fett bei starker Hitze auf beiden Seiten schön braun braten. Die so angebratenen Fleischstücke in die Brühe legen, Letscho zufügen, aufkochen lassen und warm halten., Die Pellkartoffeln schälen, in Scheiben schneiden, in dem verbliebenen Bratenfett rösten, die Fleischschnittchen vorsichtig dazugeben, das Ganze in eine tiefere Schüssel legen und sogleich auftischen. (Das Letscho im Sommer durch frische grüne Paprikaschoten und Tomaten ersetzen, die in dünne Scheiben geschnitten in der Brühe gedämpft werden.)

Paprikaschnitzel

800 g Kalbskeule, Salz, 100 g Zwiebeln, Paprika, 100 g Letscho, 0,3 l saure Sahne, 50 g Mehl, 100 g Fett.

Das Fleisch in 10 Scheiben schneiden, tüchtig klopfen, die Ränder hier und da einschneiden, salzen, leicht mit Mehl bestreuen. In der Pfanne Fett erhitzen und die Schnitzeln darin auf beiden Seiten leicht anbraten, dann in ein anderes Kochgeschirr legen; in dem Fett die feingehackten Zwiebeln hellgelb rösten, dazu Paprika rühren, 0,2-0,3 l Wasser zugießen, aufkochen lassen, über die Schnitzel gießen und zugedeckt etwa 20 Minuten dünsten. Die Sahne mit dem übrigen Mehl glattrühren, darübergießen, das Letscho zufügen und die Schnitzel von Zeit zu Zeit wendend gar dünsten. Wenn die Soße zu dick ist, mit wenig heißem Wasser verdünnen.

Beilage: Nocken.

Kalbsrollen á la Marenchich

800 g Kalbskeule, 5 Eier, 150 g grüne Büchsenersbensen, 80 g Butter, 120 g Fett, 100 g Zwiebeln, Paprika, 0,3 l süße Sahne, 30 g Mehl, 200 g Spargelköpfe (Büchsen), ein wenig Petersilie, Salz.

Aus den Eiern und 40 g Butter ein festes Rührei bereiten, die grünen Erbsen beimengen und kalt stellen. Das Fleisch in 5 gleich große Scheiben schneiden, dünn klopfen und salzen. Die Schnitzel mit der Eifüllung gleichmäßig bestreichen, einrollen und mit dünnem Bindfaden zusammenbinden. Die Rollen in 15 g Mehl wälzen, in heißem Fett hell anbraten, in ein anderes Kochgeschirr legen. Die feingehackten Zwiebeln in dem übrigen Fett hell rösten, Paprika zufügen, mit 0,2 l Wasser aufkochen lassen, über das Fleisch gießen und das Ganze zum Dünsten aufsetzen. Wenn das Fleisch fast weich ist, die mit dem übrigen Mehl vermischte Sahne dazugeben und fertigdünsten. Vor dem Anrichten die Bindfäden entfernen, die Rollen auf eine Schüssel legen und mit der passierten Soße übergießen, obenauf die Spargelköpfe legen, die vorher in 40 g Butter mit ein wenig Petersilie erhitzt wurden. **Beilage:** Kartoffelkroketten.

Kalbssteaks auf Jászberényer Art

500 g Kalbsknochen, 1000 g Kalbsnuß, 100 g geräucherter Speck, 150 g größere Champignons, 800 g Kartoffeln, Paprika, 30 g Mehl, 200 g Reis, 200 g enthülste grüne Erbsen, 0,25 l saure Sahne, 3 grüne Paprikaschoten, 250 g Fett, 150 g Zwiebeln, Salz, gemahlener Pfeffer, Majoran.

Die Kalbsknochen und die Kalbsnuß gründlich waschen, mit einem Tuch abtrocknen. Die Knochen mit dem Fleischbeil ganz klein hacken, die abgezogene Haut der Kalbsnuß und die Sehnen dazugeben. Die Nuß in fünf gleich große, etwas dickere Scheiben schneiden, mit dünnen Speckstreifen spicken. In einer kleinen Pfanne 50 g Fett erhitzen, etwaige Speckreste dazugeben. Wenn das Fett heiß ist, die Knochen hineinlegen und in der heißen

Die Küche im Wiener Kaiserreich

Röhre unter wiederholtem Umrühren durchbraten. Sind die Knochen halbwegs gebräunt, die gehackten Zwiebeln zufügen und weiter rösten. Wenn auch die Zwiebeln gebräunt sind, einen Eßlöffel Mehl beimengen und wenn auch dieses braun ist, das Ganze in einen Kochtopf schütten, mit Paprika bestreuen, gründlich verrühren und mit 0,6 l heißem Wasser auflassen, salzen und zugedeckt langsam kochen lassen. Die gereinigten und gewaschenen Champignons in längliche Scheibchen schneiden, in einer Pfanne mit wenig erhitztem Fett rösten, salzen, mit etwas Pfeffer und Majoran würzen. Die grünen Erbsen in brodelndes Salzwasser werfen, weich kochen, abtropfen lassen und in ein wenig Fett schwenken. Die Kartoffeln schälen, in mittelgroße Würfel schneiden und in kaltem Wasser stehenlassen. Den vorbereiteten Reis gründlich waschen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Paprikaschoten waschen, Stengel und Samenstand entfernen, in Ringe schneiden. Den Samenstand und die abgeschnittenen Enden in die Paprikasoße geben. Die Paprikaringe in wenig Fett leicht anbraten. Den Reis in einem kleinen Kochtopf in 40 g erhitztem Fett dämpfen, 0,5 l warmes Wasser zugießen, salzen, eine Messerspitze Majoran zufügen und das Ganze zugedeckt weich dünsten. Dem fertigen Reis die grünen Erbsen und die Paprikaringe zufügen und warm halten. Die Paprikasoße nach etwa 1 1/2 Stunden Kochzeit durch ein Sieb treiben, mit den Pilzen zusammen in einem entsprechenden Kochtopf weiterkochen lassen. 25-30 Minuten vor dem Auftischen in einer Bratpfanne etwa 50 g Fett in der Röhre erhitzen, die gut abgetropften Kartoffeln zufügen und in heißer Röhre braten. Wenn sie halb gar sind, salzen und dann erst fertigbraten. Mittlerweile das noch übrige Fett in einer Pfanne erhitzen, die gesalzenen und leicht in Mehl gewälzten Steaks hineinlegen und bei starker Hitze auf beiden Seiten fertigbraten. Mit dem Fett eine Auflaufform ausstreichen und den Reis hineintun. Die fette Bratensoße und die Sahne mit der Pilzsoße verrühren und weitere 10 Minuten kochen lassen. Beim Anrichten den Reis auf das eine Ende einer länglichen Fleischplatte stürzen, auf dem anderen die Kartoffeln anrichten, dazwischen die Fleischschnitten ordnen und mit der heißen Soße übergießen.

Kalbskoteletts mit Gänseleber

500 g Kalbsknochen, 1000 g Kalbskoteletts, 200 g Gänseleber, Paprika, 150 g Schinken, 1000 g Kartoffeln, 30 g Mehl, 4 grüne Paprikaschoten, 3 Tomaten, 0,2 l saure Sahne, 3 Eier, 200 g Fett, 120 g Zwiebeln, 1 Zehe Knoblauch, 1 Eßlöffel geriebene Semmel, gemahlener Pfeffer, Salz.

Das Kalbsrippenstück in fünf schöne Koteletts zerlegen. Die klein gehackten Knochen auf einem Backblech mit 50 g Fett gut rösten, später feingehackte Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und weiter rösten, dann 15 g Mehl darübergerben, und wenn auch dieses gebräunt ist, alles in einen kleineren Kochtopf legen, mit Paprika bestreuen und etwa 0,6 l warmes Wasser dazugießen, salzen, zudecken und langsam kochen lassen. Die Pellkartoffeln nach dem Kochen schälen und in runde Scheiben schneiden. Die Eier 8 Minuten kochen, abschrecken und in runde Scheiben schneiden. Den gekochten Schinken in kleine Scheiben schneiden, mit wenig Fett erwärmen. Einen Kochtopf für die Kartoffeln mit Fett ausstreichen und mit geriebener Semmel bestreuen. Die Kartoffelscheiben in eine Schüssel legen, salzen, mit 40 g heißem Fett begießen, die Schinkenstreifen, die Eierscheiben und schließlich die Sahne zufügen, tüchtig vermischen und in dem vorbereiteten Topf eine gute halbe Stunde vor dem Anrichten in die Röhre stellen. Gänseleber in 5 runde Scheiben schneiden, vorsichtig flachklopfen, salzen und mit Pfeffer bestreuen. Die Kalbskoteletts leicht klopfen, die Knochenteile kräftiger, mit einem scharfen Messer bis an die Knochen einschneiden, in jeden Schlitz eine Leberscheibe stecken, salzen und ganz leicht in Mehl wälzen. In einer größeren Pfanne Fett erhitzen, die Koteletts hineinlegen, auf beiden Seiten anbraten, dann in der Röhre weiterbraten, bis auch die Leber innen gar ist. Von den gewaschenen Paprikaschoten den Samenstand entfernen, in Ringe schneiden, in wenig Fett mit den Tomatenscheiben zusammen nur eben dünsten. Die Soße nach 1 1/2 Stunden Kochen durch ein Sieb streichen. Die durchgebratenen Koteletts in einen entsprechenden Topf legen, mit der Soße begießen, das Bratenfett und den grünen Paprika zufügen, und das Ganze zugedeckt in der Röhre weitere 20 Minuten dünsten. Beim Anrichten die geschichteten Kartoffeln in die Mitte einer vorgewärmten runden Schüssel stürzen, ringsherum die aus der Soße vorsichtig herausgehobenen Koteletts legen und mit der heißen Soße begießen. Falls keine Paprikaschoten und Tomaten vorhanden sind, nimmt man statt dessen 50 g Tomatenmark.

Geröstete Kalbsleber

800 g Kalbsleber, 120 g Fett, Salz, 200 g Zwiebeln, gemahlener Pfeffer, Majoran, Paprika.

Die Haut von der Kalbsleber entfernen und die Leber in kleine, dünne Streifen zerlegen. Die in runde Scheiben geschnittenen Zwiebeln in Fett hellgelb braten, mit Pfeffer und Majoran würzen. Unter ständigem Rühren die Leber rasch braten, dann den Paprika zufügen. Beim Anrichten (nicht früher!) salzen.

Beilage: Quetschkartoffeln mit in Fett gerösteten Zwiebeln.

Geröstete Kalbsleber mit Pilzen

600 g Kalbsleber, 300 g Pilze, 200 g grüne Paprikaschoten, 100 g Tomaten, 200 g Fett, 200 g Zwiebeln, Salz, Paprika, gemahlener Pfeffer, Majoran.

100 g in Scheiben geschnittene Zwiebeln in 50 g Fett rösten, die gewaschenen, klein geschnittenen Pilze zufügen und über starkem Feuer braten, dann die gewaschenen und klein geschnittenen Paprikaschoten und die in kleine

Die Küche im Wiener Kaiserreich

Würfel zerlegten Tomaten zufügen, salzen, mit Pfeffer würzen und unter ständigem Rühren über starkem Feuer weich dünsten. Mittlerweile in einer anderen Pfanne das übrige Fett erhitzen, die weiteren Zwiebelscheiben darin kurz dämpfen und schließlich die in Streifen geschnittene Leber zufügen, salzen, mit Pfeffer, Paprika und Majoran würzen und über sehr starkem Feuer unter ständigem Rühren einige Minuten rasch rösten. Nun die gerösteten Pilze und Paprikaschoten dazugeben, nach Bedarf abschmecken.

Beilage: Quetschkartoffeln.

Saure Kalbslunge

1000 g Kalbslunge und -herz, Salz, 100 g Mehl, gemahlener Pfeffer, Paprika, 1 Lorbeerblatt, ein wenig Thymian, 1 Zitrone, 60 g Zwiebeln, 1 Zehe Knoblauch, 50 g Essiggurken, einige Kapern, 0,05 l Essig, 20 g Zucker, 30 g Senf, Petersilie.

Lunge und Herz in schwach gesalzenem Wasser weich kochen, aus der Brühe nehmen, abkühlen, in dünne Streifen schneiden. Zwiebeln, Knoblauch, Lorbeerblatt, Gurken, Kapern, Petersilie, Zitronenschale und Thymian fein hacken und gründlich vermengen. Den Zucker in heißem Fett bräunen, das Mehl zufügen und eine dunkelbraune Schwitze bereiten, dann das gehackte Gewürz zufügen und nach kurzem Braten mit Paprika und Pfeffer bestreuen, mit Lungenbrühe auflassen und mit dem Schaumschläger ständig rührend 15 Minuten kochen lassen. Die Lungensoße soll weder zu dünn noch zu dick sein. Die Lunge in die Soße legen, mit Salz, Senf, Zitronensaft und der nötigen Menge Essig abschmecken und das Ganze 15-20 Minuten kochen lassen. In einer tiefen Schüssel anrichten.

Pörkelt aus Kalbsgekröse

1000 g Kalbsgekröse, 120 g Fett, 200 g Zwiebeln, Paprika, 2 Zehen Knoblauch, wenig Majoran, 30 g Tomatenmark, 200 g Letscho, 20 g Mehl, 3 Stengel Petersilie, Sellerieblätter, Salz.

Das Kalbsgekröse in kaltem Wasser ausschwemmen, dann wiederholt — in stets frischem Wasser — waschen, mit Wasser aufsetzen, 20 Minuten kochen und wenn es abgekühlt ist, in dünne Streifen schneiden. Die feingehackten Zwiebeln goldgelb rösten, Paprika und Tomatenmark, ferner den zerdrückten Knoblauch und Majoran zufügen, eine Minute braten, dann das Kalbsgekröse begeben, ein wenig Wasser zugießen und das Ganze zugedeckt weich dünsten. Während des Dünstens Wasser nach Bedarf nachgießen. Wenn das Gekröse gar ist, Letscho und die feingehackten Sellerieblätter und Petersilie beimengen, das mit Wasser angerührte Mehl begeben und das Ganze weitere 10 Minuten kochen lassen. Beilage: Quetschkartoffeln mit in Fett gerösteten Zwiebeln.

Kalbshirn mit Ei

3 Kalbshirne, Salz, 80 g Fett, 50 g Zwiebeln, gemahlener Pfeffer, Majoran, Petersilie, 10 Eier.

Das in kaltem Wasser eingeweichte Kalbshirn enthäuten, mit einem Tuch abtrocknen, in kleinere Stücke schneiden. Die feingehackten Zwiebeln in Fett goldgelb rösten, die gewiegte Petersilie und das Hirn zufügen, mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen, 5-6 Minuten dünsten, die gequirlten Eier begeben und das Ganze wie Rührei zubereiten.

Gebratener Kalbskopf

1000 g abgelöster Kalbskopf (ohne Knochen), Salz, 50 g Zwiebeln, 50 g Sellerieknollen, 50 g Petersilienwurzeln, 60 g Mehl, 3 Eier, 150 g geriebene Semmel, 200 g Fett.

Das von den Knochen gelöste und gereinigte Kalbskopffleisch eine halbe Stunde lang in viel kaltem Wasser stehenlassen und nachher in schwach gesalzenem Wasser mit Zwiebeln, Sellerie- und Petersilienwurzeln weich kochen, dann aus der Brühe nehmen und in einem Teller an einen kühlen Ort stellen. Ist das Fleisch fest geworden, in zehn Stücke schneiden, salzen, in Mehl, Eiern und geriebener Semmel wälzen, dann in reichlich Fett schön rotbraun braten.

Beilage: Bratkartoffeln und Tartarsoße.

Ungarische Schweinefleischgerichte

Die ungarische Küche kennt sehr viele Arten der Zubereitung von Schweinefleisch.

Schweinefleisch eignet sich ausgezeichnet zum Braten, aber jedes beliebige Gericht kann man schmackhaft machen, indem man ein Schwartenstück oder Bauchfleisch mitkocht.

Auch Sülze und Meerrettichfleisch aus Schweinskopf, -schwanz und Eisbein gehören zu den Spezialitäten der ungarischen Küche.

Das in der Backröhre gebratene Spanferkel, ein Jungschweinsbraten oder die mannigfaltigen Krautgerichte mit Schweinefleisch — mit Verstand und Geschmack gewürzt — sind so feine Gerichte, daß ihre Beliebtheit in Ungarn eigentlich niemanden wundern sollte.

Die Küche im Wiener Kaiserreich

Schweinepörkelt

1000 Schulterblatt, 100 g Fett, 200 g Zwiebeln, Salz, Paprika, 30 g Tomatenmark, 120 g Letscho, etwas Kümmel, 1 Zehe Knoblauch.

Das Blattstück in Stücke von je 40 g schneiden und gut waschen. Die feingeschnittenen Zwiebeln in Fett goldgelb rösten, Paprika, die klein geschnittene Knoblauchzehe und Tomatenmark zufügen, alles gut verrühren und einige Minuten kochen. Dann das Fleisch hinzugeben, salzen, mit dem feingestoßenen Kümmel bestreuen, zudecken und dünsten. Von Zeit zu Zeit rühren und wenn das Fett brotzelt, wenig Wasser zugießen. Wenn das Fleisch gar ist, Letscho oder 2 aufgeschnittene grüne Paprikaschoten und 2 Tomaten zufügen und alles fertigdünsten. Der Saft darf nur eben das Fleisch bedecken.

Beilage: Eiergraupen oder Nocken.

Bácskaer Reisfleisch

800 g Schulterblatt, Salz, 150 g Fett, Paprika, 100 g Zwiebeln, 250 g Letscho, 350 g Reis.

Das Fleisch in kleine Würfel schneiden und waschen. Die feingeschnittenen Zwiebeln in 80 g Fett goldgelb rösten, mit Paprika bestreuen, wenig Wasser zugießen. Nach kurzem Aufkochen das Fleisch dazugeben, salzen und zugedeckt 50 Minuten dünsten. Wenn notwendig, während des Dünstens wenig Wasser nachgießen. Den gereinigten Reis in 70 g Fett hell rösten und zusammen mit dem Letscho dem Fleisch zufügen. Wasser, das das Doppelte der Reismenge ausmacht, nachgießen, zudecken und das Ganze weich dünsten und manchmal vorsichtig umrühren. Statt des fertigen Letschos können in der Saison drei grüne Paprikaschoten und zwei Tomaten genommen werden.

Gefüllter Paprika

500 g durch den Wolf gedrehtes Schweinefleisch, 10 grüne Paprikaschoten, 1500 g frische Tomaten, 100 g Fett, 60 g Zwiebeln, 60 g Mehl, 50 g Zucker, Salz, gemahlener Pfeffer und Majoran, 1 1/2 Eier, 100 g Reis, 1 Zehe Knoblauch, grüne Petersilie.

Die Paprikaschoten waschen, Samenstand und Adern entfernen, nochmals waschen. Den Reis nicht ganz weich kochen und kalt werden lassen. Das durchgedrehte Fleisch in eine Schüssel legen und nacheinander den Reis, 30 g Zwiebeln in 30 g Fett gebraten, feingewiegte Petersilie, 1 ganzes Ei und 1 Eidotter zufügen, salzen, mit Pfeffer und Majoran würzen, nun auch noch die restlichen gerösteten Zwiebeln mit der zerstampften Knoblauchzehe zufügen und dann das~ Ganze gut durcharbeiten. Die abgetropften Paprikaschoten mit der Masse füllen und in der aus den restlichen Zutaten bereiteten Tomatensoße weich kochen.

Beilage: Salzkartoffeln.

Gefüllte Kohlrabi

10 Kohlrabi, 500 g Kalb- oder Schweinefleisch, 1 1/2 Semmeln, 0,2 l süße Sahne, 0,1 l Milch, 60 g Mehl, etwas gemahlener Pfeffer, Zucker, 100 g Butter, 1 Ei, Petersilie, Salz.

Die Kohlrabi schälen, aushöhlen, in schwach gesalzenem Wasser halbweich kochen. Das Kalb- oder Schweinefleisch zweimal durch den Wolf drehen, die in Milch eingeweichten Semmeln ausdrücken, diese sowie Ei und gehackte Petersilie darangeben, mit Pfeffer würzen, mit der Hälfte der süßen Sahne gut durchkneten und die Kohlrabi damit füllen. Die gefüllten Kohlrabi in einen mit Butter gründlich ausgestrichenen Topf legen, die Blätter und das Innere klein schneiden und daraufstreuen, salzen, zuckern, mit Wasser oder Brühe aufgießen, zudecken und weich dämpfen. Die garen Kohlrabi in eine Schüssel legen und warm halten. Das Kohlrabiwasser mit einer hellen, mit Butter zubereiteten Mehlschwitze binden, mit süßer Sahne verrühren, gut aufkochen, über die Kohlrabi gießen.

Beilage: Salzkartoffeln.

Szeklergulasch

500 g Schweinefleisch (Schulter), 500 g Schweinerippchen, 150 g Zwiebeln, Salz, 80 g Fett, Paprika, ein wenig Kümmel, 1 Zehe Knoblauch, 0,4 l saure Sahne, 30 g Mehl, 1000 g Sauerkraut.

Das Fleisch in Stücke zu je 40-60 g schneiden, gut waschen. Die feingeschnittenen Zwiebeln in Fett rösten, mit Paprika, Knoblauch und Kümmel verrühren, ein wenig Wasser zugießen, kurz aufkochen lassen, das Fleisch hineinlegen, salzen und zugedeckt dünsten. Nach etwa 40 Minuten das gewaschene Sauerkraut zufügen (in der Saisonzeit auch 2 aufgeschnittene grüne Paprikaschoten), Wasser zugießen, bis alles bedeckt ist, und nun das Ganze unter mehrmaligem Rühren dünsten; 0,3 l saure Sahne mit 30 g Mehl verquirlen, nach dem Garwerden zufügen und noch 5 Minuten kochen lassen. In einer tiefen Schüssel anrichten und mit 0,1 l saurer Sahne übergießen.

Die Küche im Wiener Kaiserreich

Gefülltes Kraut auf Szekler Art

1000 g Sauerkraut, 500 g Schweinefleisch mit Schwarte, 300 g Rauchfleisch, 500 g Rinderrippe, Pfeffer, 60 g Mehl, 100 g Reis, 300 g gehacktes Schweinefleisch, Salz, 0,3 l saure Sahne, 5 Blätter eines im Ganzen gesäuerten Weißkohls, Bohnenkraut, Dill

Das durchgedrehte Schweinefleisch mit dem gekochten Reis vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Von den Krautblättern die dicken Adern entfernen, die Füllung darauflegen. Blätter zusammenrollen und die Enden einschlagen. Das gewaschene Sauerkraut so in einen Topf legen, daß in der Mitte das Schweinefleisch mit Schwarte, das Rauchfleisch und das Ende der Rinderrippe Platz haben. Dann den feingeschnittenen Dill daraufstreuen und obenauf gebündelt das Bohnenkraut tun, die Krautrollen ringsum legen, dann so viel Wasser dazugießen, daß alles eben bedeckt ist. Pfefferkörner beigegeben und 'zugedeckt weich kochen. Stets darauf achten, daß das Kraut mit Brühe bedeckt ist. Ist das Gericht gar, das Fleisch und die Kohlrollen vorsichtig herausnehmen, saure Sahne und Mehl verquirlen, auf das kochende Kraut gießen und gut durchkochen lassen. Das Ganze darf nicht dicker sein als eine sehr dicke Suppe. Beim Anrichten das aufgeschnittene Fleisch und die Kohlrollen auf das Kraut legen.

Schweinebauch mit Dillkraut

1000 g durchwachsener Schweinebauch, 1000 g Sauerkraut, 50 g Fett, 0,3 l saure Sahne, 1 kleine Zwiebel, ein wenig Mehl, Salz, gemahlener Pfeffer, frischer Dill.

Allzu saures Kraut in kaltem Wasser waschen und in einen Topf legen. Den Schweinebauch waschen, salzen und pfeffern und so in das Kraut legen, daß er von allen Seiten bedeckt ist. Die feingeschnittene Zwiebel in erhitztem Fett glasig werden lassen, die Hälfte des feingewiegten Dills zugeben, mit Wasser aufgießen und auf das Kraut schütten. Dem Gericht nur so viel Wasser zugießen, daß es mit ganz wenig Brühe gar wird. Dann das Fleisch herausnehmen, 0,2 l saure Sahne mit etwas Mehl verquirlt dem Kraut zufügen und gründlich aufkochen, abschmecken und mit dem übrigen feingewiegten Dill bestreuen. Das inzwischen aufgeschnittene Fleisch zurücklegen, das Ganze nochmals aufkochen und heiß auftragen. Das Kraut in die Schüssel legen, mit saurer Sahne begießen. Beim Anrichten das Bauchfleisch obenauf legen.

Siebenbürgisches geschichtetes Kraut

750 g durch den Wolf gedrehtes Schweinefleisch, 150 g durchwachsener geräucherter Speck, 150 g Rauchwurst, 100 g Fett, 1000 g Sauerkraut, 150 g Reis, 60 g Zwiebeln, 1 Zehe Knoblauch, Paprika, Salz, gemahlener Pfeffer, 0,4 l saure Sahne.

In 50 g Fett die feingeschnittenen Zwiebeln goldgelb rösten, die fein zerstoßene Knoblauchzehe zufügen, das Hackfleisch dazugeben, salzen, pfeffern, mit Paprika bestreuen und unter ständigem Rühren 10-12 Minuten langsam braten. Den Speck in 1/2 cm große Würfel schneiden, in einer Pfanne heiß werden lassen, die in Scheiben geschnittene Rauchwurst zufügen und 2-3 Minuten braten. Den Reis halbweich kochen und beiseite stellen. Das Kraut 20 Minuten in Salzwasser kochen und abgießen. Den Boden eines entsprechend großen Topfes oder feuerfesten Geschirrs mit 20 g Fett ausstreichen, ein Drittel Kraut hineinlegen, dann Speck und Wurst, das zweite Drittel Kraut mit ein wenig saurer Sahne beträufeln, nun den halbgekochten Reis, dann das angebratene Hackfleisch und zuletzt den Rest Kraut beigegeben. (In der Saisonzeit können auch ein Paar Ringe von grünen Paprikaschoten und Tomaten dazwischen gelegt werden.) Obenauf die verbliebene saure Sahne träufeln, mit etwas Paprika bestreuen, 30 g zerlassenes Fett darübergießen und das Ganze bei mittelmäßiger Hitze ca. 1 1/2 Stunden in der Backröhre dünsten.

Geräucherte Rippchen auf Háromszéker Art

900 g geräucherte Rippchen, 5 Portionen gelbes Erbsenpüree, 100 g Fett, 20 g Mehl, 100 g Zwiebeln, 800 g gesäuerter Weißkohlkopf, Salz, Meerrettich, frischer grüner Salat.

Die geräucherten Rippchen kochen und in wenig Brühe bis zum Auftragen warm halten. Das gelbe Erbsenpüree mit der Fleischbrühe auffüllen, die Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden, salzen, mit wenig Mehl bestreuen und in heißem Fett knusprig braten. Den Weißkohlkopf in längliche, tortenartige Stücke schneiden und kalt stellen. Das aufgeschnittene Fleisch auf eine Schüssel legen, mit der eigenen Brühe begießen und mit geriebenem Meerrettich auf Kopfsalatblättern garnieren. In einer Gemüseschüssel wird das Erbsenpüree mit den gerösteten Zwiebeln und etwas Zwiebelfett begossen serviert. Den gut gekühlten Weißkohlkopf in einer Glasschüssel auftragen.

Schweinefilets in Paprika

800 g Schweinefilets, Salz, 100 g Zwiebeln, Paprika, 100 g Letscho, 0,2 l saure Sahne, 40 g Mehl, 100 g Fett.

Das abgehäutete Filet in runde Stücke zu je 50 g schneiden, flachklopfen. In einer Pfanne die gesalzenen und in Mehl gewendeten Filets in erhitztem Fett leicht anbraten, in einen Topf legen, die feingeschnittenen Zwiebeln goldgelb rösten, Paprika darüberstreuen, 0,2 l Wasser nachgießen, aufkochen, auf das Fleisch schütten und das Ganze zugedeckt etwa 20-25 Minuten dünsten. Die mit Mehl verquirlte saure Sahne und das Letscho hinzufügen

Die Küche im Wiener Kaiserreich

(in der Saison frische grüne Paprikaschoten und Tomaten) und unter öfterem Umwenden fertigdünsten. Falls die Soße zu dickflüssig werden sollte, ist sie mit etwas Wasser zu verdünnen.

Beilagen: Nocken oder Reis.

Schweinekoteletts in der Bratpfanne

900 g Schweinekoteletts, 100 g Fett, 150 g Zwiebeln, Salz, Paprika, 30 g Tomatenmark, ein wenig Kümmel, 1 Zehe Knoblauch, 150 g grüne Paprikaschoten, 120 g frische Tomaten, 1000 g Kartoffeln, 20 g Mehl.

Das Fleisch in 10 gleichförmige Koteletts schneiden, ausklopfen, salzen, leicht in Mehl wälzen, schwach anbraten und in einen entsprechend großen Topf legen. Im selben Fett die feingeschnittenen Zwiebeln goldgelb rösten, Paprika, die zerstoßene Knoblauchzehe und den fein gestoßenen Kümmel zufügen. Nach gutem Verrühren das Tomatenmark begeben, dann etwas Wasser nachgießen und 1-2 Minuten kochen. Diesen Pöckelssaft auf die Koteletts gießen, und diese zugedeckt langsam halbweich dünsten. Dann die Kartoffelscheiben, die grünen Paprikaschoten und die Tomaten zufügen, so viel Wasser nachgießen, daß das Ganze gerade bedeckt ist, etwas nachsalzen und weich dünsten. Falls es keine frischen Tomaten und grünen Paprikaschoten gibt, wird 50 g Tomatenmark verwendet.

Schweinekoteletts auf Erlauer Art

750 g Schweinekoteletts, 2 1/2 Paar Debrecziner Würstchen (mit Knoblauch stark gewürzte Räucherwurst), Salz, 50 g Mehl, 200 g Fett, 20 g Tomatenmark, gemahlener Pfeffer, 1000 g Rotkohl, ein wenig Kümmel, etwas Zucker, 100 g Zwiebeln, 0,05 l Essig, Petersilie, 0,2 l Erlauer Rotwein, 1000 g kleine neue Kartoffeln.

Die Schweinekoteletts ausklopfen, salzen, pfeffern, in Mehl wenden und auf beiden Seiten in heißem Fett braun braten. Dann in einen Topf legen; aus dem Fett, Tomatenmark und einer Prise Mehl Bratensoße zubereiten, salzen, pfeffern und durch ein Sieb auf die Koteletts gießen, zudecken und gar dünsten. Inzwischen in einem anderen Topf Fett erhitzen und darin Zucker bräunen, die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln hineingeben, Kümmel daraufstreuen, alles verrühren und den gereinigten, gut gewaschenen und in feine Streifen geschnittenen Rotkohl dazutun. Salzen, mit Essig abschmecken und zugedeckt bei mäßiger Hitze und immer etwas Rotwein nachgießend weich dünsten. Die geschälten und gewaschenen neuen Kartoffeln kochen, abgießen, in Fett knusprig braten und mit feingewiegter Petersilie bestreuen. Die Debrecziner Würstchen kochen, der Länge nach aufschneiden, kleine Einschnitte an den Rändern machen und in heißem Fett braten. Beim Anrichten den Rotkohl in die Mitte der Schüssel häufen, die Schweinekoteletts darauflegen, auf diese je ein Stück gebratene Debrecziner Wurst, ringsherum die neuen Kartoffeln und das Ganze mit dem Bratensaft und dem Fett der Debrecziner Würstchen begießen.

Schweinekoteletts auf Bäcskaer Art

900 g Schweinekoteletts, 80 g Fett, 150 g Zwiebeln, 60 g geräucherter Speck, 60 g Rauchwurst, Paprika, ein wenig Kümmel, 300 g grüne Paprikaschoten, 200 g frische Tomaten, 1 Zehe Knoblauch, 20 g Mehl, Salz.

Dieses Gericht wird ähnlich wie Schweinekoteletts in der Bratpfanne zubereitet, aber ohne Kartoffeln. Den Speck in Würfel schneiden, ein wenig braten, die in Scheiben geschnittene Rauchwurst zugeben und zusammen mit den zerteilten grünen Paprikaschoten und Tomaten halbweich dämpfen. Dieses Letscho vor dem Garwerden dem Fleisch zufügen und dann das Ganze fertig dämpfen.

Beilage: Eiergraupen.

Schweinekoteletts auf Bauernart

900 g Schweinekoteletts, Salz, 30 g Mehl, 150 g Fett, 1000 g Kartoffeln, 150 g geräucherter Speck, 150 g kleine Zwiebeln, Petersilie.

Die Koteletts werden auf dieselbe Art zubereitet wie die Koteletts naturell. Nach dem Braten in einen Topf legen, einen Teil des Fettes abgießen, zu dem in der Pfanne verbliebenen Fett 0,2-0,3 l Wasser zugießen, gut aufkochen, über die Koteletts schütten und zugedeckt weich dünsten. Im verbliebenen Fett den Speck schwach anbraten, dann die feingeschnittenen Zwiebeln hinzugeben und schön gelb werden lassen. Das Fett abschöpfen und darin die in große Würfel geschnittenen Kartoffeln braten, den gebratenen Speck und Zwiebeln hinzugeben, salzen, mit feingewiegter Petersilie bestreuen und das Ganze vermischen. Beim Anrichten die Koteletts in einer Reihe auf die Schüssel legen, darauf die Kartoffeln und mit dem Saft der Koteletts begießen. Zu dem Gericht werden saure Gurken gereicht.

Knusprige Jungschweinekoteletts

1000 g schwartiges Jungschweinekotelett, Salz, 40 g Fett.

In einer Pfanne Wasser aufkochen, das Kotelettstück mit der Schwarte nach unten hineinlegen und einige Minuten kochen. Aus dem Wasser nehmen, die Schwarte mit einem scharfen, spitzen Messer dicht nebeneinander einschneiden, möglichst in Richtung der Rippenknochen, unten und auf den Seiten salzen. In der

Die Küche im Wiener Kaiserreich

Pfanne das Fett zerlassen, das Fleisch mit der Schwarte nach oben hineinlegen und in nicht zu heißer Backröhre weich und knusprig braten. Von Zeit zu Zeit das Fleisch mit dem eigenen Saft begießen. Zu dem verbliebenen Fett in der Pfanne ein wenig Wasser gießen, gut aufkochen und beim Auftragen neben das aufgeschnittene Fleisch schütten.

Beilage: gedünsteter Rotkohl und Bratkartoffeln.

Knuspriger Spanferkelbraten

Ein Spanferkel von 3500 g (für 10-12 Personen), Salz, ein wenig Majoran, 50 g Speck, 30 g Fett, 0,2 l Bier.

Die Spitzbeine des ausgenommenen Ferkels abschneiden, die Wirbelsäule am Nacken von innen tief einschneiden, das Innere mit Salz gut einreiben, mit Majoran bestreuen und so eine Stunde lang auf dem Rücken liegen lassen, damit das Salz durch das Fleisch ziehen kann. In eine entsprechend große Pfanne einige Holzleisten quer legen, das Ferkel mit dem Rücken nach oben draufsetzen, Schwanz und Ohren in Papier wickeln und das Ganze mit Fett bestrichen in eine Backröhre mit Mittelhitze tun. Während des Bratens das Ferkel von Zeit zu Zeit mit in Bier getauchtem Speck bestreichen, wodurch es den schönen Glanz erhält. Die auf der Schwarte entstehenden Blasen mit einer Gabel aufstechen. Nach etwa 2 Stunden Braten ist das Ferkel schön braun und knusprig, herausheben, auf ein Brett legen, den Kopf mit einem schweren, scharfen Messer abtrennen, das Ferkel einmal der Länge nach und die Hälften in entsprechend große Stücke zerlegen und die Teile auf einer Bratenschüssel in der ursprünglichen Spanferkelform anrichten.

Beilage: gedünsteter Kohl oder in Wein gedämpfter Kohlkopf.

Tordaer Jungschweinebraten

1000 g Keule oder Koteletts vom Ferkel mit Schwarte, Salz, 30 g Mehl, 100 g Fett.

10 gleichförmige Fleischscheiben schneiden, gut klopfen und den schwartigen Fettrand mit einer scharfen Messerspitze nach jedem Zentimeter einschneiden. Salzen, in Mehl wenden und rasch braun und knusprig braten.

Beilage: Bratkartoffeln, rote Rüben und Paprikasalat.

Debrecziner Saftbraten

1000 g schwartiges Rippen- oder Bruststück eines Jungschweines, 250 g durch den Wolf gedrehtes Schweinefleisch, 1 1/2 Semmeln, 0,2 l Milch, 1 1/2 Eier, 2 harte Eier, Paprika, gemahlener Pfeffer, Majoran, Salz, 50 g durchwachsener geräucherter Speck, wenig Zwiebel, 1/2 Zehe Knoblauch, wenig Kümmel, 150 g Fett.

Aus dem mäßig fetten Rippen- oder Bruststück eines Jungschweines Knochen entfernen. Zwischen Schwarte und Fleisch eine Öffnung für die Füllung machen, und zwar so, daß Seiten und Ende geschlossen bleiben. Folgende Füllung wird zubereitet: Das Hackfleisch in eine Schüssel legen, die in Milch eingeweichten und ausgedrückten Semmeln, den in kleine Würfel geschnittenen, vorher in wenig Fett schwach angebratenen Speck und die in kleine Würfel geschnittenen harten Eier dem Hackfleisch zufügen. Außerdem noch die in wenig Fett goldgelb geröstete Zwiebel und mit ihr zusammen gebratene klein geschnittene Knoblauchzehe zugeben, das rohe Ei draufschlagen, Salz, Pfeffer, Majoran und Paprika darüberstreuen, salzen und das Ganze gut vermengen. Füllung zwischen Schwarte und Fleisch gleichmäßig verteilen und die Öffnung mit einem dünnen Bindfaden zunähen. In einer Pfanne wenig Wasser aufkochen, das Rippenstück mit der Schwarte nach unten hineinlegen und einige Minuten kochen, dann aus dem Wasser nehmen, die Schwarte mit einem scharfen, spitzen Messer dicht nebeneinander quer durchschneiden, salzen und mit Kümmel bestreuen. Das Fett in einem Topf zerlassen, das Fleisch hineinlegen, etwas Wasser zugießen und zugedeckt in der Backröhre dünsten. Wenn es weich wird, den Deckel abnehmen, den Braten oftmals mit Fett begießen und knusprig braten. Auf eine Schüssel legen, den Bindfaden entfernen und vor dem Auftragen etwa 20 Minuten in der Wärmeröhre halten, damit die Füllung trocknet. Beim Anrichten den Braten aufschneiden und die Scheiben hübsch in einer Reihe auf die Schüssel legen und mit dem eigenen, vorher mit wenig Wasser aufgelassenen Saft begießen.

Beilage: Bratkartoffeln und Mixpickles.

Schweineflecken

1000 g Schweinefleisch (Nacken oder Kammstück), 100 g Fett, Salz, Mehl, Paprika.

Das in 5 Scheiben geschnittene Fleisch ein wenig klopfen, salzen, in mit Mehl vermischtem Paprika wenden und rasch braun braten. Den Rand eines Holztellers mit Sauerkrautblättern, kleinen Essiggurken, roten Rüben, Essigpaprikas usw. auslegen. In die Mitte des Tellers kommen in Fett gebratene Kartoffeln und obenauf die Fleischscheiben.

Eine kalte Paprikasoße kann dazu gereicht werden. Paprika, Salz und Pfeffer mit so viel Rotwein glattrühren, bis die Menge die Dicke einer Soße erreicht.

Die echten Siebenbürger Flecken werden auf einem Rost über Holzkohle gebraten und ständig mit papriziertem Fett bestrichen. Das abtropfende ausgebratene Fett wird aufgefangen.

Die Küche im Wiener Kaiserreich

Siebenbürger Holzteller

300 g Schweinekoteletts, 300 g Kalbskeule, 300 g Rumpsteak (oder Filet), 200 g geräucherter Speck, 50 g Mehl, 150 g Fett, 5 Portionen gemischter Salat.

Die Fleischsorten in Stücke zu je 60 g schneiden, klopfen, salzen, in Mehl wenden und rasch schön braun braten. Den Speck in 5 gleiche Scheiben teilen. Die einzelnen Scheiben in fingerbreiten Abständen bis zur Schwarte einschneiden, dann ebenfalls braun braten. Den Rand eines entsprechend großen Holztellers mit vorher zubereitetem und gut abgetropftem Rotkohl-, Paprika-, Tomaten-, Gurken- und rotem Rübensalat hübsch garnieren. In die Mitte des Tellers die in Fett gebratenen Kartoffeln häufen, darauf die gebratenen Fleischscheiben und obenauf den Speck legen.

Siebenbürger Meerrettichfleisch

1000 g Schweinefleisch (Dickbein mit Schwarte), 800 g Schweinsohr, Rüssel, Schwanz, 100 g Suppengrün, 100 g Zwiebeln, 3 Zehen Knoblauch, Salz, Pfefferkörner, 150 g Meerrettich.

Das Dickbein vom Knochen lösen und in Stücke von je 40 g schneiden. Auch Ohr, Rüssel und Schwanz in ähnlich große Stücke schneiden. Alles gut waschen, salzen und mit so viel Wasser zum Kochen aufsetzen, daß das Fleisch gerade bedeckt ist. Nach dem Aufkochen Suppengrün, Zwiebeln, Knoblauch, Pfeffer, 50 g Meerrettich zufügen und das Ganze weich kochen. Das Fleisch mit einer Schaumkelle auf die Schüssel legen, mit etwas Brühe begießen und mit geriebenem Meerrettich bestreuen.

Beilage: Salzkartoffeln mit Petersilie.

Schweinefleischsülze

2000 g Spitzbein, Kopffleisch und Schweineschwarte, 150 g Suppengrün, 120 g Zwiebeln, 30 g Knoblauch, Salz, schwarzer Pfeffer, Paprika.

Das Fleisch gut waschen, mit reichlich Wasser aufkochen lassen, Wasser abgießen und das Fleisch von neuem mit kaltem Wasser aufsetzen. Beim Kochen den Schaum abschöpfen, salzen, Suppengrün, Zwiebeln, Knoblauch und Pfeffer zufügen und bei mäßiger Hitze langsam weich kochen. Nach dem Garwerden die Brühe durch ein Sieb oder abgebrühtes Leinentuch streichen, das Fett vollkommen ab« schöpfen und das Ganze kalt stellen. Das Kopffleisch von den Knochen lösen, in größere Würfel schneiden, das Eisbein an den Sehnen durchschneiden, die Schwarte in breitere Streifen zerlegen und alles in eine tiefe Schüssel geben, mit der erkalteten Brühe begießen, ein wenig Salz, Paprika daraufstreuen und kalt stellen. (Wenn die Brühe sehr einkocht, während des Kochens so viel Wasser zugießen, daß etwa 1,5 l Brühe verbleibt, wenn das Fleisch gar ist.)

Rauchwurst mit Szegediner Paprikakartoffeln

1250 g neue Kartoffeln, 200 g Eiergraupen, 800 g Rauchwurst, 100 g Fett, 50 g Räucherspeck, 100 g Zwiebeln, 2 grüne Paprikaschoten, 2 Tomaten, Salz, Paprika.

Die feingeschnittenen Zwiebeln in Fett goldgelb rösten, mit Paprika bestreuen, wenig Wasser zugießen und bis zum Verdunsten des Wassers braten. Die geschälten, gewaschenen und in kleine Würfel geschnittenen Kartoffeln hineinlegen, dann salzen und so viel Wasser aufgießen, daß das Gericht zur Hälfte bedeckt ist. Inzwischen den Speck in kleine Würfel schneiden, halb ausbraten, die Eiergraupen dazugeben, rosten, mit heißem Wasser aufgießen, bis alles zur Hälfte bedeckt ist, salzen, halbweich kochen und mit den Paprikakartoffeln vermischen. Die feingeschnittenen grünen Paprikaschoten und Tomaten zufügen, zum Schluß die gewaschene Rauchwurst beigegeben, von Zeit zu Zeit umrühren, zugedeckt weich kochen. Beim Anrichten die Paprikakartoffeln mit den Eiergraupen unten in die Schüssel legen, darauf die Wurst gleichmäßig verteilen und das Gericht heiß auftragen. **Dazu Salzgurken oder Kopfsalat reichen.**

Preßwurst

1/2 Schweinskopf, 500 g Schwarte, 750 g Halsspeck, 1 Zunge, 1 Dickbein, Salz, gemahlener Pfeffer, Gewürznelken, 2-3 Zehen Knoblauch.

Kopf, Zunge, Schwarte, Halsspeck und Dickbein in schwach gesalzenem Wasser etwa 2 Stunden langsam kochen, aus der Brühe herausnehmen, in Würfel von etwa 2 cm schneiden (Kopf und Dickbein von den Knochen lösen), und die Schwarte durch den Fleischwolf drehen. Das Ganze in eine Schüssel geben, salzen, mit Gewürzen und den feingeschnittenen Knoblauchzehen abschmecken und von der entfetteten Brühe so viel hinzugießen, daß die Fleischstücke sich voneinander lösen. Die gut gemischte Masse in einen gereinigten und gewaschenen Schweinemagen füllen, gut zusammendrücken, in kochendes Wasser legen und 2-2 1/2 Stunden bei mäßiger Hitze so kochen, daß das Wasser unter dem Siedepunkt gehalten werden kann. Vorsichtig aus dem Wasser heben, ein wenig anstechen, zwischen zwei Holzbretter legen, auf das obere Brett ein Gewicht stellen und unter dieser Presse kalt werden lassen.

Die Preßwurst kann auch geräuchert werden. Man gibt dann 0,2 l Schweineblut und ein wenig Paprika hinzu.

Die Küche im Wiener Kaiserreich

Ungarische Lamm- und Hammelfleischgerichte

Hammulgulasch

1200 g Hammelfleisch, 80 g Fett, 200 g Zwiebeln, Paprika, 2 Zehen Knoblauch, ein wenig Kümmel, Salz, 80 g Mehl, 1 Ei, 1000 g Kartoffeln, 2 grüne Paprikaschoten und 2 Tomaten oder 20 g Tomatenmark.

Das Hammelfleisch in Stücke zu je 30 g schneiden, mit heißem Wasser abbrühen und dann in kaltem Wasser gut waschen. Die gereinigten Zwiebeln klein schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und zerdrücken und mit dem Kümmel fein zerstampfen. Das Fett in einem Topf erhitzen, darin die Zwiebeln bräunen, mit Paprika bestreuen, das Wasser zugießen, das Hammelfleisch hineinlegen, salzen, Kümmel und Knoblauch zufügen, zudecken und fast weich dünsten. Dann die geschälten, gut gewaschenen und in Würfel geschnittenen Kartoffeln, die grünen Paprikaschoten und Tomaten (aufgeschnitten) oder Tomatenmark dazugeben, so viel Wasser nachgießen, daß für jede Person etwa 0,3 l Saft bleibt, wenn das Gericht fertig ist. Aus Ei und Mehl kleine, flache, trockene Teigstückchen (etwa in Bohnengröße) zupfen und im Gulasch kochen.

Hammelpörkelt

1200 g Hammelschulter, 100 g Fett, 200 g Zwiebeln, 1 Zehe Knoblauch, Paprika, Salz, 150 g Büchsenletscho oder 50 g Tomatenmark.

Das Hammelfleisch in größere Würfel schneiden, waschen und gut abbrühen, dann noch einmal in kaltem Wasser waschen. Die feingeschnittenen Zwiebeln im Fett goldgelb rösten lassen, Paprika und feingeschnittenen Knoblauch beimengen, etwas Wasser zugießen und ein paar Minuten kochen, dann das Fleisch und noch ein wenig Wasser dazugeben, salzen und weich dünsten. Danach mit dem Letscho vermengen, noch einmal aufkochen lassen und mit Eiergrauen garniert auftragen.

Hammelkeule mit Knoblauch

1000 g Hammelkeule, 150 g Wurzelwerk, 1 kleine Zwiebel, 6 Zehen Knoblauch, 80 g Fett, 50 g Mehl, ein wenig Zucker, Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, Tomatenmark, Thymian, Salz, 0,2 l Weißwein.

In die vom Knochen gelöste Hammelkeule mit einem spitzen Messer 12 tiefe Einschnitte machen und in diese je eine halbe Knoblauchzehe schieben. Das gesalzene Fleisch in heißem Fett anbraten, aus dem Fett nehmen und beiseite stellen. Den Zucker im Fett bräunen, das in Scheiben geschnittene Wurzelwerk und die Zwiebel hineingeben und langsam weiterbräunen. Dann Mehl, Pfeffer, Lorbeerblatt und Thymian zufügen und weiterbräunen, zum Schluß Tomatenmark und Weißwein zugeben und mit 1 l Wasser oder Knochenbrühe auffüllen, unter mehrmaligem Umrühren aufkochen lassen, in einen Topf schütten, das Fleisch dazugeben und zugedeckt 2-3 Stunden in der Backröhre dünsten. Das Fleisch, wenn es gar ist, aus der Soße nehmen. Die Soße passieren und warm stellen. Das Fleisch in Scheiben schneiden, auf eine Schüssel legen und mit der Soße begießen.

Beilage: gedünsteter Reis oder Makkaroni.

Fogarascher Schäferbraten

1000 g Hammelkeule, 150 g geräucherter Speck, 20 g Fett, 3 Zehen Knoblauch, 150 g Zwiebeln, 150 g Mohrrüben, Salz, Paprika, 30 g Tomatenmark, 1500 g Kartoffeln.

Die Hammelkeule vom Knochen lösen, mit dem in dicke Streifen geschnittenen Speck und den länglich geteilten Knoblauchzehen spicken, salzen und mit Paprika bestreuen. Fett in einem Topf erhitzen, das Fleisch hineinlegen, daneben die in dicke Scheiben geschnittenen Zwiebeln und Mohrrüben geben und in die Backröhre stellen. Wenn das Fleisch schön braun gebraten ist, das Tomatenmark zufügen, mit wenig Wasser auflassen und zugedeckt dünsten. Ist das Fleisch fast weich, die rohen Kartoffelstücke danebenlegen und das Ganze in der Röhre fertigbraten lassen. Beim Anrichten das aufgeschnittene Fleisch auf die Schüssel legen und mit den Kartoffeln bedecken.

Hortobägyer Hammelsteak

1000 g Hammelkeule, 100 g Fett, 50 g geräucherter Speck, 150 g Zwiebeln, 2 Zehen Knoblauch, 3 grüne Paprikaschoten, 2 Tomaten, 200 g Suppengrün, 1000 g neue Kartoffeln, Salz, Paprika, Petersilie, ein wenig Mehl.

Die Hammelkeule in Scheiben schneiden, ein wenig klopfen, salzen, in Mehl wenden und in heißem Fett anbraten. Die feingeschnittenen Zwiebeln in Fett goldgelb rösten, den zerkleinerten Knoblauch zufügen, mit Paprika bestreuen, wenig Wasser zugießen und ein paar Minuten kochen. Dann die Fleischscheiben in diese Pörkeltbrühe legen und zugedeckt einige Minuten dünsten. Das gesäuberte und in größere Würfel geschnittene Suppengrün in wenig Wasser kochen. Die Kartoffelwürfel zum Fleisch geben, und zwar so, daß auf der einen Seite das Fleisch, auf der anderen die Kartoffeln liegen, etwas Wasser nachgießen und weich dünsten. Den in Würfel geschnittenen Speck auslassen, die entkernten gewaschenen Paprikaschoten und die in Würfel

Die Küche im Wiener Kaiserreich

geschnittenen Tomaten im ausgelassenen Speck anbraten und weich dünsten. In die Schüssel kommt zuerst das weiche Fleisch, dann die Kartoffeln, das gekochte Suppengrün und die im Speckfett gedünsteten Paprikaschoten und Tomaten. Das Ganze mit der Pörkeltsoße begießen und mit Petersilie bestreuen.

Hammelkoteletts auf Zigeuner Art

10 Koteletts von je 100 g, 100 g geräucherter Speck, 10 kleine Tomaten, 100 g Fett, 30 g geriebene Semmel, Salz, gemahlener Pfeffer, ein wenig Tomatenmark.

Die Koteletts salzen, pfeffern, in geriebener Semmel wälzen und auf beiden Seiten in heißem Fett schön braun braten, herausnehmen und warm halten. In dem Bratenfett das Tomatenmark ein wenig anbraten, wenig Wasser nachgießen, gut aufkochen, passieren und beim Anrichten über das Fleisch gießen. Den Speck in 5 Scheiben schneiden, in fingerbreiten Abständen bis zur Schwarte einschneiden und ausbraten. In diesem Fett die entkernten, gesalzenen und gepfefferten ganzen Tomaten braten. Beim Anrichten auf die eine Seite der Schüssel Strohkartoffeln häufen, ringsherum die gebratenen Koteletts, auf jedes zweite einen so genannten Hahnenkamm (das ist der gebratene Speck) und auf jedes Kotelett eine gebratene Tomate legen.

Lamm in Paprika

1250 g Lammbrust, Salz, 30 g Mehl, 80 g Fett, 100 g Zwiebeln, Paprika, 100 g Letscho, 0,4 l saure Sahne.

Die feingeschnittenen Zwiebeln in Fett rösten, mit Paprika bestreuen, dann das in große Würfel geschnittene und gewaschene Lammfleisch dazugeben, salzen, wenig Wasser zugießen und weich dünsten. Wenn das Fleisch gar ist, Letscho und mit Mehl verquirlte saure Sahne dazugeben, gut aufkochen lassen und mit Nocken auftragen.

Lamm mit Estragon

1250 g Lammbrust, Salz, 60 g Zwiebeln, 50 g Butter, 40 g Mehl, 0,2 l saure Sahne, 0,1 l süße Sahne, 20 g Estragon, wenig Estragonessig, 1 Eigelb.

Das Lammfleisch in große Würfel schneiden, waschen und in 1 ½ l Salzwasser mit der geputzten Zwiebel weich kochen. Aus Butter und Mehl eine Schwitze bereiten, mit wenig Wasser auflassen, dem Fleisch zufügen und gut aufkochen. Die saure Sahne mit dem feingeschnittenen Estragon, ein wenig Estragonessig, süßer Sahne und dem Eigelb verrühren und dem Fleisch beimengen. Die Speise darf dann nicht mehr kochen.

Lammkeule auf Frühlingsart

1250 g Lammkeule, Salz, ein wenig Mehl, ein wenig Tomatenmark, 50 g Fett, 80 g Butter, 250 g Mohrrüben, 250 g grüne Büchsenerbisen, 250 g grüne Büchsenbohnen, 250 g Blumenkohl, 250 g Büchsenspargel, 100 g Pilze, Petersilie.

Die Lammkeule waschen, salzen, in eine Pfanne mit Fett legen und in der Bratröhre weich braten. Mohrrüben putzen, waschen und in Streifen (etwa wie dicke Streichhölzer) schneiden. Die gereinigten Pilze in Würfel schneiden, den Blumenkohl zerpfücken, und alles zusammen in gesalzener Butter weich dämpfen. Die grünen Bohnen, Erbsen und Spargel ohne Wasser zugeben und schließlich mit der feingewiegten Petersilie vermischen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, in dem Fett das Tomatenmark und das Mehl bräunen, 0,2 l Wasser zugießen, gut aufkochen lassen und auf das gedünstete Gemüse passieren. Die aufgeschnittene Lammkeule mit dem Gemüse anrichten.

Lammfleisch gebacken

1000 g Hammkoteletts, Salz, 50 g Mehl, 0,1 l Milch, 200 g geriebene Semmel, 200 g Fett, 1 Ei.

Das Fleisch in 10 Scheiben von je 100 g schneiden, klopfen, salzen, die Scheiben in Mehl, dann in das mit Milch verrührte Ei tauchen, in geriebener Semmel wenden und in heißem Fett auf beiden Seiten schön braun braten.

Aus dem Fett nehmen und sofort auftragen.

Beilage: Kartoffelsalat.

Ungarische Haar- und Federwildgerichte

Vom Haarwild verwendet die ungarische Küche vor allem Hasen, Reh, Hirsch und Wildschwein, vom Federwild Fasan und Rebhuhn. Frisches Wildfleisch ist im Fell oder in den Federn hart und zäh, man verwendet daher am besten gut abgehangenes Wild, das mürbe und sehr schmackhaft ist. Altes Wild wird außerdem noch ein paar Tage vor der Zubereitung in eine Beize gelegt, wodurch die Fleischfasern weich werden.

Die Beize wird folgendermaßen zubereitet: Geschnittene Zwiebeln, Suppengrün, Salz, 1-2 Lorbeerblätter, ein paar Pfefferkörner und Estragon- oder Kräuteressig 1 Stunde lang in so viel Wasser kochen, daß das Fleisch damit gut bedeckt werden kann. Dann läßt man die Beize kalt werden und schüttet sie auf das Wild. In diesem Zustand hält sich das Wildfleisch 2-3 Tage. Hasen-, Reh- und Hirschfleisch kann auf obige Art gebeizt, aber natürlich auch ohne Beize zubereitet werden, dies gilt besonders für Jungtiere. Der Rücken kann stets auch

Die Küche im Wiener Kaiserreich

frisch verwendet werden.

Hasenpfeffer auf Csiker Art

Vorder- und Hinterläufe eines Hasen, 20 g geräucherter Speck, 40 g Fett, 150 g Zwiebeln, Salz, gemahlener Pfeffer, 50 g Bohnenkraut, 30 g Tomatenmark, 0,2 l saure Sahne, 20 g Mehl, 1/2 Zitrone, 0,1 l Weißwein.

Das Fleisch enthäuten, in lange Streifen von je 1/2 cm Dicke schneiden und waschen. Den ebenfalls in Streifen geschnittenen Speck durchbraten, das Fett abschöpfen und den Speck beiseite stellen. Die klein geschnittenen Zwiebeln in dem Fett bräunen, das Tomatenmark zugeben, mit Weißwein begießen und aufkochen. Das Fleisch hineinlegen, salzen, pfeffern und mit Bohnenkraut würzen, anbraten, etwas Wasser nachgießen und weiterdünsten. Ist es weich, den gebräunten Speck, die mit Mehl verquirlte saure Sahne, Zitronensaft zufügen und dann das Ganze noch einige Minuten kochen.

Beilage: gedünsteter Reis.

Sauerbraten vom Hasen

1 ganzer Hasenrücken, 2 Hinterläufe, 200 g Mohrrüben, 100 g Petersilienwurzeln, 2 Lorbeerblätter, Pfeffer, Salz, Essig, 60 g Zwiebeln, 150 g geräucherter Speck, 80 g Fett, 30 g Zucker, 1 Zitrone, 50 g Senf, 0,2 l Weißwein, 50 g Mehl, 0,3 l saure Sahne.

Das Fleisch enthäuten, in eine kalte Beize legen und 2 Tage kühl halten. Das gebeizte Fleisch mit dünnen Speckstreifen spicken. Das Suppengrün aus der Beize nehmen, durch ein Sieb treiben, in eine Pfanne legen, Fett und das gespickte Fleisch hinzugeben und halbgar braten. Danach den Braten herausnehmen, das Suppengrün mit Mehl bestäuben, saure Sahne, Weißwein, ein wenig von der Beize und Wasser nachgießen, mit Zucker, Senf und Essig abschmecken und 20 Minuten kochen. Nach dem Kochen passieren. Dann den Zitronensaft und die Schale sowie das Fleisch hineinlegen und weich dünsten.

Als Beilage Semmelklöße oder Makkaroni reichen.

Gespickte Hasenschnitzel

2 ganze Hasenrücken, Salz, 150 g geräucherter Speck, 60 g Fett, 30 g Tomatenmark, 20 g Mehl, 200 g Preiselbeeren, 150 g Mohrrüben, 50 g Petersilienwurzeln, 2 Lorbeerblätter, 30 g Zwiebeln, gemahlener Pfeffer.

Das Fleisch enthäuten, vom Knochen lösen, in kalte Beize legen und 2 Tage kühl halten. Dann aus der Beize nehmen, in Scheiben schneiden, mit Speck spicken, salzen, pfeffern und in heißem Fett braten. Nach dem Braten das Fleisch herausnehmen und das Tomatenmark im Fett ein wenig schmoren lassen, Mehl zufügen, etwas Wasser zugießen, aufkochen, passieren und beim Anrichten über die Fleischscheiben schütten. Mit gedünstetem Reis und Preiselbeeren reichen.

Rehpörkelt

1000 g Rehfleisch, Salz, Paprika, 2 Zehen Knoblauch, 2 grüne Paprikaschoten, 2 Tomaten, 80 g Fett, 150 g Zwiebeln.

Die feingeschnittenen Zwiebeln im Fett bräunen, Knoblauch, Paprika und dann das in Würfel geschnittene Rehfleisch zugeben. Salzen, etwas Wasser nachgießen, halbweich dünsten, die zerkleinerten grünen Paprikaschoten und Tomaten hinzufügen, fertig dünsten. Als Beilage gedünsteten Reis servieren.

Gedünstete Reh- oder Hirschkeule

1000 g Rehfleisch (Keule), Salz, 100 g geräucherter Speck, 150 g Mohrrüben, 80 g Petersilienwurzeln, 50 g Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, ein wenig Pfeffer, 1 Zehe Knoblauch, 50 g Tomatenmark, 80 g Mehl, 50 g Fett, 0,2 l Rotwein, 50 g Johannisbeergelee, 1/2 Apfelsine.

Das Reh- oder Hirschfleisch mit Speckstreifen spicken und in heißem Fett braten. Mohrrüben, Petersilienwurzeln, Zwiebeln in Scheiben schneiden, im Bratenfett bräunen, mit Tomatenmark und Mehl verrühren, dann Knoblauch, Lorbeerblatt und Pfeffer sowie das gebratene Fleisch, Rotwein, Apfelsine, Johannisbeergelee zufügen, salzen und zugedeckt weich dünsten. Die Soße passieren und den Braten mit gedünstetem Reis und Preiselbeeren auftragen.

Frischlingskeule auf Pannonia Art

1200 g Keule eines Frischlings, 100 g Fett, 200 g Suppengrün, 60 g Zwiebeln, 1 Zehe Knoblauch, Salz, Pfeffer, 1 g Thymian, 1 Lorbeerblatt, 0,2 l Rotwein, 50 g Tomatenmark, 30 g Mehl, 500 g Edelkastanien, 50 g Butter, 0,3 l Milch, 20 g Zucker.

Die Keule enthäuten, salzen und beide Seiten in heißem Fett schön braun braten, aus dem Fett nehmen und beiseite stellen. In dem Fett 10 g Zucker bräunen, das in Scheiben geschnittene Suppengrün, Zwiebel, Knoblauchzehe und die Gewürze zufügen. Nach kurzem Braten mit dem Mehl überstauben, dann Tomatenmark, Rotwein und 0,5 l Wasser oder Knochenbrühe zuschütten, unter öfterem Rühren aufkochen, in einen Topf gießen, die Keule hineinlegen, zudecken und weich dünsten. Die Kastanien mit einem spitzen Messer oben

Die Küche im Wiener Kaiserreich

einschneiden, in eine Pfanne legen, in der Backröhre ein wenig braten und dann schälen. In einem kleinen Topf die Butter zerlassen, die Kastanien hineinlegen, die Milch zugießen, schwach salzen und zuckern und zugedeckt weich dünsten. Die fertig gedünstete Keule in Scheiben schneiden, die, auf eine Schüssel gelegt, mit der passierten Soße begossen werden. Beilage: gedünstete Kastanien, in Rotwein gedünsteter Rotkohl und angelförmige Bratkartoffeln.

Wildschweinebraten mit Hagebuttenmus

1200 g Wildschweinefleisch, Salz, 200 g Mohrrüben, 100 g Petersilienwurzeln, 60 g Zwiebeln, Pfeffer, Knoblauch, Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt, 0,2 l Rotwein, 150 g Meerrettich, 200 g Hagebuttenmus.

Das Fleisch in Salzwasser halbweich kochen, die gereinigten und feingeschnittenen Mohrrüben, Petersilienwurzeln, Zwiebeln, Knoblauch und den Rotwein dazugeben, mit Pfeffer, Lorbeerblatt und Wacholder würzen und weich kochen. Das Fleisch aufschneiden und mit geriebenem Meerrettich und Hagebuttenmus auftragen.

Rebhuhn mit Linsen auf Gyulaer Art

5 alte Rebhühner, 120 g geräucherter Speck, 200 g Gyulaer Wurst (Rauchwurst), 200 g Linsen, 100 g Fett, Salz, 60 g Zwiebeln, 30 g Mehl, Lorbeerblatt, 1/2 Zitrone, 0,15 l saure Sahne.

Die geputzten Rebhühner mit 80 g Speck spicken, salzen und im Fett schön braun braten. Die in kaltem Wasser eingeweichten Linsen in einen Topf tun, mit geriebener Zitronenschale bestreuen und das Lorbeerblatt zugeben. In einem Teil des Bratenfettes 40 g in Würfel geschnittenen Speck und die feingeschnittene Zwiebel bräunen. Die Rebhühner, die Wurst und den mit der Zwiebel gebratenen Speck auf die Linsen legen und so viel Knochenbrühe oder Wasser aufgießen, daß das Ganze bedeckt ist, dann zugedeckt in der Backröhre weich dünsten.

Danach Rebhühner und Wurst aus den Linsen nehmen, von dem abgegossenen Fett ein wenig Mehlschwitze bereiten, mit den Linsen verrühren, saure Sahne zugießen und nochmals gut aufkochen.

Beim Anrichten kommen die Linsen in eine tiefe Schüssel, darauf die zerlegten Rebhühner und obenauf die der Länge nach aufgeschnittenen Wurststückchen.

Gefüllter Fasan auf Széchenyi Art

2 junge Fasanhähne, 240 g Gänseleber, 200 g Pilzköpfe, 100 g Fett, 150 g geräucherter Speck, Salz, 2 g Pastetengewürz, 0,5 l Tokajer Wein, 0,03 l Kognak, 750 g Kastanien, 50 g Butter, 0,2 l süße Sahne, 10 g Zucker, 1 Apfelsine.

Die Fasane werden geputzt, ohne die Haut zu verletzen, und mit einem nassen Tuch innen und außen abgerieben. An der Brust und den hinteren Teilen der Keulen die Haut mit dem Finger vorsichtig lösen. Von der Gänseleber 12 kleine Scheiben zu je 20 g schneiden, salzen, mit Pastetengewürz bestreuen, auf einen Teller legen, mit Tokajer und Kognak begießen und eine Stunde stehenlassen. Die solcherart gebeizten Gänseleberscheibchen gleichmäßig verteilt unter die Haut der Fasane schieben. Wenn das gut gelungen ist, außen und innen salzen, die Brust mit dünnen Speckscheiben belegen und mit einem Bindfaden umwickelt. In einem Topf das Fett erhitzen, die Fasane hineinlegen und unter öfterem Begießen schön braun braten. In demselben Fett die gewaschenen und gesalzenen Pilzköpfe braten. Beim Anrichten wird in die Mitte der Schüssel in länglicher Form gedünsteter Reis gehäuft, darauf die zerlegten Fasane gesetzt, obenauf der in Streifen geschnittene gebratene Speck und ringsherum die gebratenen Pilzköpfe.

Zu dem Bratenfett den von der Leberbeize übrig gebliebenen Kognak und Tokajer Wein und ein wenig Wasser gießen, gut aufkochen und durch ein Sieb über die Fasane träufeln.

Den Rand der Schüssel mit halben Apfelsinenscheiben garnieren. In einer anderen Schüssel das warme Kastanienpüree auftragen.

Das Kastanienpüree wird folgendermaßen zubereitet: Die Kastanien in Wasser weich kochen, Wasser abgießen, die Kastanien entzweischneiden, das Innere mit einem Kaffeelöffel herauschaben und durch ein Sieb treiben. Dann kommt die Masse in einen Kochtopf, Butter und süße Sahne zufügen, mit dem Schaumschläger glattrühren, schwach zuckern, salzen und heiß auftragen. Das Kastanienpüree muß so fest sein wie Kartoffelpüree, ist es aber zu fest, dann mit ein wenig heißer Milch auffüllen.

Ungarische Geflügelgerichte

Jedes Volk hat seine speziellen Geflügelgerichte, die gekocht oder gebraten zur Mahlzeit gereicht werden. Die Spezialitäten der ungarischen Küche sind das Paprikahuhn, das Backhühnchen mit Petersilie, der knusprige Gänsebraten und die gefüllte Ente. Die Schmackhaftigkeit des ungarischen Geflügels, die Zutaten und die Technik der ungarischen Küche haben eine Harmonie der Gaumenreize geschaffen, wie sie von wenig Küchen geboten wird.

Die Küche im Wiener Kaiserreich

Backhühnchen

1500 g junge Hühnchen (2 1/2 Stück), Salz, 3 Eier, 300 g Fett, 70 g Mehl, 200 g geriebene Semmel, viel Petersilie.

Zu diesem Gericht nur ganz junge Hühner, deren Fleisch noch zart ist, verwenden. Gut putzen, zerlegen, waschen und auf ein Sieb legen. Die Stücke mit einem sauberen Tuch abtrocknen und salzen. Leber und Magen unter die Flügel stecken. Die einzelnen Stücke zuerst in Mehl, dann in verquirltem Ei und zum Schluß in geriebener Semmel wälzen, in so viel heißem Fett, daß die Stücke ganz bedeckt sind, knusprig goldgelb backen. Sofort mit Strohkartoffeln auftragen. Obenauf kommt gewaschene und in heißem Fett knusprig gebratene Petersilie. Beim Backen darauf achten, daß das Fett nicht zu heiß wird, da sonst die äußere Bröselnschicht leicht anbrennt, das Fleisch hingegen roh bleibt. Auch in kaltes oder nicht genügend heißes Fett darf das Fleisch nicht gelegt werden, weil das Huhn sonst durchnäßt und die Panierung dadurch abfällt.

Wenn wir von mehreren Hühnchen Backhuhn bereiten, werden bereits beim Panieren Keulen, Brüste und Flügelstücke abgesondert und auch in dieser Reihenfolge ausgebacken, denn ein Flügel ist schneller fertig, als die dickere Keule und verträgt daher heißeres Fett, während die Keule in weniger heißem Fett langsamer gebacken werden muß, damit sie gänzlich durchgebacken ist.

Ungarisches Brathühnchen

1750 g Hühnchen, 100 g Fett, 20 g Tomatenmark, Paprika, Salz, 50 g geräucherter Speck, 100 g Büchsenletscho, 1 kleine Zwiebel.

Die Hühnchen putzen, gut waschen, zerlegen und salzen. Das Fett in einer Fleischpfanne erhitzen, bei großer Flamme die Fleischstücke darin braten, bis sie alle schön braun sind. Dann das Fett in eine andere Pfanne gießen, die gebratenen Stücke zugedeckt beiseite stellen. Den in kleine Würfel geschnittenen Speck in das Fett legen, halb bräunen, die gereinigte und klein geschnittene Zwiebel zufügen und zusammen weiterbraten. Dann Paprika, das Büchsenletscho, Tomatenmark dazugeben, salzen und das Ganze auf die angebratenen Hühnchen gießen, auf offene Flamme stellen und zugedeckt bei starkem Feuer einige Minuten dünsten, bis die Hühnchen weich sind.

Beilage: Strohkartoffeln.

Im Sommer benutzt man anstelle des Büchsenletschos frische grüne Paprikaschoten und Tomaten.

Paprikahuhn

1750 g Hühnchen, ein wenig Mehl, Paprika, 0,4 l saure Sahne, 100 g Büchsenletscho (oder 100 g grüne Paprikaschoten und 100 g frische Tomaten), Salz, 100 g Zwiebeln, 100 g Fett, 0,3 l süße Sahne.

Die Hühnchen putzen, zerlegen, auch Leber und Magen dazunehmen und gut waschen. Die Zwiebeln fein schneiden, in erhitztem Fett glasig werden lassen, die Fleischstücke hineinlegen, salzen, das fertige Letscho (oder die aufgeschnittenen grünen Paprikaschoten und frischen Tomaten) zufügen und das Ganze zugedeckt bei gleichmäßiger Hitze dünsten, von Zeit zu Zeit umrühren und nur sehr wenig Wasser nachgießen, damit das Huhn nicht kocht, sondern in wenig Saft dünstet, bis es halb weich ist. Dann einschmoren lassen. Inzwischen die saure Sahne mit Mehl und ein wenig Wasser glattrühren, zum Fleisch geben, von neuem verrühren, und falls die Soße zu dickflüssig sein sollte, noch ein wenig Wasser nachgießen und alles fertigdünsten. Vor dem Anrichten die süße Sahne zuschütten, noch einmal aufkochen und mit Nocken heiß auftragen.

Gedünstete Hühnchen auf Hausmanns Art

2 Hühnchen von je 800 g, 100 g geräucherter Speck, 50 g Fett, 50 g Butter, Salz, 20 g Tomatenmark, 5 Eier, ein wenig gemahlener Pfeffer, Petersilie, 1000 g Büchsenespargel, 1000 g grüne Büchsenersbensen, etwas Zucker.

Die Hühnchen putzen, gut waschen und mit dem Speck spicken, salzen, innen mit ein wenig Pfeffer würzen, in eine Bratpfanne legen, mit heißem Fett begießen und unter öfterem Begießen braten. Dann aus dem Bratfett mit Zugabe von Tomatenmark eine Bratensoße bereiten. Von dem Büchsen Gemüse das Wasser abgießen und jedes für sich in Butter schwenken, salzen, mit etwas Zucker und feingewiegter Petersilie abschmecken. Dann die Hühnchen zerlegen, das Brustfleisch aufschneiden und in einer gefetteten feuerfesten Schüssel gleichmäßig verteilen. Auf die eine Seite kommen die grünen Erbsen, auf die andere die Spargel. Das Ganze mit der Bratensoße begießen. In die Mitte kommen einzeln die aufgeschlagenen rohen Eier, ein wenig salzen und bei Mittelhitze in die Backröhre stellen, bis die Eier gebraten sind. Danach sofort heiß auftragen und Kopfsalat dazu reichen.

Hühnerbrust in Paprikasoße auf Feinschmecker Art

3 Hühnchen von je 800-900 g, 0,3 l süße Sahne, 0,2 l saure Sahne, Paprika, 2 größere Zwiebeln, 2 Zehen Knoblauch, 2 Eier, 50 g Butter, 100 g Fett, 35 g Mehl, 2-3 grüne Paprikaschoten und 1 Tomate (oder 60 g Letscho), ganz wenig geriebene Muskatnuß, 1 Prise Majoran, Salz, Pfeffer.

Aus den Hühnerkeulen wird Fleischpudding bereitet und zwar auf folgende Weise: Keulen abschneiden, Haut abziehen, das Fleisch von den Knochen lösen und dann durch einen kleinen Fleischwolf drehen. In einem Topf 0,05 l Wasser und 20 g Butter zum Kochen bringen, das Mehl hinzugeben, glattrühren, auf einen kleinen Teller

Die Küche im Wiener Kaiserreich

gießen und kalt werden lassen. Dem durchgedrehten Fleisch 30 g Butter, 1 Ei, 1 Eidotter, den kalten Mehlbrei zufügen, das Ganze gut vermischen und durch ein Drahtsieb streichen. Diese Masse in einer tiefen Schüssel auf Eis stellen. Dann glattrühren, salzen, mit wenig Pfeffer und geriebener Muskatnuß würzen und löffelweise die zu festem Schaum geschlagene 0,15 l süße Sahne dazurühren. Die Masse in eine ausgebutterte Napfkuchenform geben, glätten, in eine kleine Pfanne mit lauwarmem Wasser stellen und bei schwacher Hitze etwa ¼ Stunde in die Backröhre stellen. Dieser Fleischpudding soll etwa 1/4 Stunde vor dem Anrichten fertig sein. Die dünnen Zwiebelscheiben und den klein geschnittenen Knoblauch in Fett rösten, Paprika zufügen, alles verrühren, die Hühnerbrüste, Magen, Knochen, Haut hineinlegen, salzen, mit ein wenig Majoran bestreuen und zugedeckt bei gleichmäßiger Hitze dünsten. Während des Dünstens 2-3 mal ein wenig Wasser oder Knochenbrühe nachgießen und nach 15 Minuten die Paprika- und Tomatenscheiben zufügen. Ist die Hühnerbrust fast weich, die Leber dazulegen und wenn sie fertiggedünstet ist, die vorher mit etwas Mehl verquirlte saure Sahne zuschütten. 5 Minuten dünsten lassen, dann 0,15 l süße Sahne zugießen, kurz aufkochen lassen und Brust, Leber und Magen herausnehmen. Die Paprikasoße durch ein spitzes Sieb treiben, von neuem aufkochen und die inzwischen von den Knochen gelösten zerlegten Brüste, Lebern und Magen in die Soße geben. Beim Anrichten den Inhalt der aus dem Wasser gehobenen und abgetrockneten Kuchenform geschickt auf eine vorher angewärmte runde Platte stürzen, die Brust-, Leber- und Magenstücke rasch in den Kranz legen, mit der heißen Paprikasoße übergießen und auftragen.

Hühnerfrikassee auf Gärtner Art

1750g Hühnchen, 200 g Suppengrün, 50 g Sellerieknolle, 50 g Pilze, Blumenkohl, 100 g Büchspargel, 1 kleine Zwiebel, 120 g Butter, 60 g Mehl, Salz, Petersilie, 0,15 l süße Sahne.

Die geputzten, zerlegten, gewaschenen Hühnchen mit größeren Würfeln Suppengrün und Sellerie zusammen mit so viel Salzwasser zum Kochen aufsetzen, daß alles bedeckt ist. Beim Kochen den Schaum mit einer Schaumkelle abschöpfen, die Zwiebel im ganzen und den in Röschen zerlegten Blumenkohl hinzufügen. Wenn Fleisch und Suppengrün halbgar sind, kommen die gewaschenen und in Scheiben geschnittenen Pilze hinzu. Aus Butter und Mehl eine helle Schwitze bereiten, mit der feingewiegten Petersilie verrühren und damit die Brühe binden. Die Zwiebel aus der Brühe nehmen, und das Huhn mit der Mehlschwitze gut aufkochen lassen; die süße Sahne dazugeben und nochmals aufkochen. Den Büchspargel im eigenen Wasser anwärmen und auf das in einer tiefen Schüssel angerichtete Fleisch legen.

Als Beilage gedünsteten Reis reichen.

Hühnerragout mit Paprika, Pilzen, Butternocken und Gurkensalat

3 Hühnchen im Gesamtgewicht von 2200 g, Paprika, 150 g Zwiebeln, 2 Zehen Knoblauch, 150 g Fett, 150 g Champignons, Schnittlauch, 1/2 l saure Sahne, 600 g doppelgriffiges Mehl, 2 Eier, 50 g Butter, 800 g Gurken, 0,05 l Essig, 1 Eßlöffel Öl, Salz, gemahlener Pfeffer, 100 g Letscho.

Die sorgfältig geputzten Hühnchen kunstgerecht zerlegen, die Keulen abtrennen und beim Gelenk durchschneiden. Brust vom Rückenknochen lösen, in der Mitte quer durchschneiden, Flügel derart abtrennen, daß ein ganz wenig Brustfleisch an den Flügeln bleibt. Rückenknochen in 3-4 Stücke teilen. Leber beiseite legen. Magen und Herz gesondert in Salzwasser weich kochen. In $\frac{3}{4}$ des Fettes die klein geschnittenen Zwiebeln und eine feingeschnittene Knoblauchzehe rösten, dann mit Paprika bestreuen und die zerlegten, in kaltem Wasser geweichten Hühnchen hineinlegen, salzen und zugedeckt dünsten. Manchmal umrühren und wenn notwendig, ein wenig Wasser oder Knochenbrühe nachgießen. Die Pilze vierteilen und in wenig Fett dünsten, salzen und mit ein wenig Pfeffer würzen. Die geschälten Gurken fein hobeln, salzen und so eine halbe Stunde stehenlassen, dann ausdrücken, mit Essig und einem knappen Eßlöffel Öl vermischen, in eine kleine Salatschüssel legen, mit Pfeffer, feingewiegtem Schnittlauch und Paprika bestreuen, die Knoblauchzehen in die Mitte legen, und die Schüssel bis zum Anrichten in den Eisschrank stellen. Vor dem Auftragen die Knoblauchzehen entfernen. Dem halbgaren Fleisch das Letscho begeben. Für die Nocken eine entsprechende Menge Salzwasser aufkochen; in etwa 0,35 l kaltem Wasser 2 Eigelb und Salz glattrühren und — kurz vor dem Kochen des Wassers — Mehl und Eiwasser mit einem Holzlöffel vermengen, dann mit der gewärmten Butter verrühren und zuletzt den von 2 Eiweiß geschlagenen festen Schnee daruntermischen. Mit einem Kompottlöffel, der ständig in Wasser getaucht wird, mittelgroße Nocken aus dem Teig stechen und in das schwach kochende Wasser werfen. Wenn sie nach ein paar Minuten an die Oberfläche kommen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, mit kaltem Wasser abspülen, auf einem Sieb abtropfen lassen; dann in heißem Fett schwenken und warm halten. Den gar werdenden Hühnchen die Leber, das Letscho, dann die Pilze und zum Schluß die saure Sahne zufügen. Von den Bruststücken und Keulen geschickt das Fleisch abziehen und in entsprechende Stücke schneiden. Rückenknochen, Hals und Beine aus der Soße nehmen, die Fleischstücke wie auch die zerteilten Magen hineinlegen. Wenn nötig, nachsalzen und dann in einer angewärmten tiefen Schüssel heiß auftragen.

Butternocken und Salat werden separat dazu gereicht.

Die Küche im Wiener Kaiserreich

Pörkelt aus Hühnermagen und -leber

500g Hühnerleber, 500 g Hühnermagen, 50 g geräucherter Speck, g Zwiebeln, 200 g grüne Paprikaschoten, 100 g frische Tomaten 50 g Tomatenmark), Salz, Paprika, 1 Zehe Knoblauch, 100 g Fett

Die Magen gut putzen; die dicke Haut abziehen und jeden Magen vierteilen, mehrmals gründlich waschen. Das Fett in einem Topf erhitzen und die klein geschnittenen Zwiebeln mäßig bräunen, mit Paprika bestreuen, verrühren und sogleich mit wenig Wasser auflassen; dann die Hühnermagen hineinlegen, salzen, die gereinigte und gut zerdrückte Knoblauchzehe beifügen, zudecken und, immer nur wenig Wasser nachgießend, von Zeit zu Zeit umrühren, fast weich dünsten und einschmoren lassen. Inzwischen den Speck in kleine Würfel schneiden, halb anbraten, dann die geputzten, nicht zu klein geschnittenen Hühnerlebern zugeben und 2-3 Minuten braten. Stengel und Samenstand der Paprikaschoten entfernen (falls zu scharf, die Adern ausschneiden und abbrühen), gut waschen und zerschneiden. Die gebratene Leber, Tomaten und Paprikaschoten (oder Tomatenmark), den fast weichen und schon angeschmorten Magen zufügen und nun das Ganze so lange dünsten, bis alles gar ist. Falls die Soße zu dickflüssig ist, etwas Wasser nachgießen.

Beilage: Nocken. Im Sommer wird das Gericht mit dünn geschnittenen Scheiben von frischen Tomaten und grünen Paprikaschoten garniert.

Gespickter Kapaun

1 Kapaun (2000 g), ein wenig Majoran, 80 g Fett, 20 g Tomatenmark, Salz, 100 g geräucherter Speck, ein wenig Mehl.

Den Kapaun putzen, gut waschen, die Flügel zurückbiegen, die Keulen mit einem dünnen Bindfaden an den Bürzel binden, damit der Kapaun beim Braten seine ursprüngliche Form beibehält. Den Speck in dünne Streifen schneiden und den Kapaun damit spicken; innen und außen salzen und mit Majoran bestreuen. Nun den Vogel in eine Pfanne legen, Fett und ein wenig Wasser zufügen und ihn in der heißen Backröhre unter öfterem Wenden schön braun braten. Von Zeit zu Zeit das Fleisch mit dem eigenen Fett begießen, und wenn das Braten etwa zu schnell gehen sollte, immer ein wenig Wasser zugießen, bis das Fleisch ganz weich ist. (Ist der Kapaun etwas älter, dann nach dem Anbraten in einen zugedeckten Topf legen und weich schmoren lassen.) Den weichgebratenen Vogel aus dem Fett nehmen, das Tomatenmark in diesem Fett dünsten, mit Mehl bestäuben, nochmals ein wenig dünsten und nun so viel Wasser nachgießen, daß die Bratensoße weder zu dünn-, noch zu dickflüssig ist. Unter ständigem Rühren gut aufkochen, durch ein feines Sieb treiben und über den Kapaun gießen. Der Kapaun wird ansprechend zerlegt, die Fleischteile mit Knochen zuunterst, das Brustfleisch aufgeschnitten obenauf gelegt.

Beilage: gedünsteter Reis und Apfelkompott oder Apfelmus.

Gefüllte Tauben

5 Tauben, 100 g Fett, 150 g durchwachsener Speck, 5 Eier, 2 Semmeln, 60 g Butter, 0,15 l Milch, Petersilie, Salz, gemahlener Pfeffer, ein wenig Majoran.

Die Tauben gut putzen, ausnehmen, waschen, die Haut an Brust und Kehlenansatz vorsichtig schlitzen, damit sie nicht einreißt, salzen, innen mit Pfeffer und Majoran bestreuen.

3 Eier hart kochen, den Speck in kleine Würfel schneiden und auslassen. Die Butter mit einem ganzen Ei und einem Eidotter glattrühren, die in Milch geweichten und ausgedrückten Semmeln zugeben, die drei harten Eier kleinhacken, die Speckgrieben und die feingewiegte Petersilie zufügen, salzen, pfeffern und das Ganze gut durchkneten. Die Tauben mit dieser Masse gleichmäßig füllen, die Keulen mit einem Bindfaden Hinterteile befestigen und in erhitztem Fett, zu dem das Fett des ausgelassenen Specks getan wurde, in der Backröhre bei Mittelhitze fertigbraten. Aus der Röhre nehmen 10-15 Minuten stehen lassen, dann halbieren und auf einer Schüssel mit gedünstetem Reis anrichten, mit dem eigenen begießen und als Beilage Strohkartoffeln reichen.

Gedünstete Gänsebrust

2000 g Gänsebrust (2 1/2 Stück), Salz, 20 g Mehl, 70 g Fett, 50 g geräucherter Speck, ein paar Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 2 Zehen Knoblauch, 100 g Zwiebeln, 100 g Suppengrün, 30 g Tomatenmark, 0,1 l Weißwein.

Von den Gänsebrüsten das Fett entfernen, das Fleisch waschen, salzen, 50 g Fett in einer Bratpfanne erhitzen, das Fleisch bei starker Hitze rötlich braten, damit das heiße Fett die Fasern zusammenhält. Die Gänsebrüste herausnehmen und in einem Topf beiseite stellen. Den geräucherten Speck in kleine Würfel schneiden, im Fett halb anbraten, die klein geschnittenen Zwiebeln und das in Scheiben geschnittene Suppengrün, den geschälten und mit dem Messer zerdrückten Knoblauch zufügen und das Ganze auf offenem Feuer unter Rühren einige Minuten bräunen. Dann alles auf die angebratenen Gänsebrüste gießen, Lorbeerblatt, Tomatenmark und Pfeffer zufügen, salzen, mit Weißwein und wenig Wasser auflassen, zudecken und unter mehrmaligem Rühren — Wasser immer nur ganz wenig nachgießen — fast weich dünsten. Inzwischen aus 20 g Fett und Mehl eine helle Schwitze bereiten, den Bratensaft damit verdicken und nun das Ganze weich dünsten. Dann das Fleisch herausnehmen, den Saft durch ein feines Sieb treiben, mit dem Schaumschläger glattrühren und noch einmal aufkochen. Beim Anrichten das Brustfleisch mit einem Messer vorsichtig vom Knochen lösen, in Scheiben

Die Küche im Wiener Kaiserreich

schneiden und gefällig auf die Knochen zurücklegen. Das Gericht wird heiß und mit Saft Übergossen aufgetragen.

Beilage: gedünsteter Reis oder Strohkartoffeln.

Hochzeitsgericht

3 Gänsekeulen, 200 g Gänseleber, 100 g Gänseschmalz, 300 g Reis, 150 g Suppengrün, 100 g Sellerie, 1 kleine Zwiebel, 100 g Pilze, Petersilie, Salz, gemahlener Pfeffer.

Das Fleisch der Gänsekeulen vom Knochen lösen und in kleinere Würfel schneiden. In 100 g Gänseschmalz in Würfel geschnittenes Suppengrün, Sellerie und die klein geschnittenen Zwiebeln leicht bräunen, dazu Gänsefleisch geben, salzen, pfeffern, zudecken und von Zeit zu Zeit umrührend, in wenig Saft dünsten. Wenn es fast weich ist, den gewaschenen Reis, die klein geschnittenen Pilze, die grob geschnittene Petersilie zufügen und doppelt so viel Wasser, wie der Reis (in einer Suppenkelle gemessen) ausmacht, zugießen. Nach dem Aufkochen zudecken und in der Backröhre fertigdünsten.

Beim Anrichten die im restlichen Fett braungebratenen kleinen Gänseleberscheiben auf das Reisfleisch legen und das Ganze mit dem Bratenfett begießen.

Gebratene Gänsekeule

1750 g Gänsekeule (5 Stück), 100 g Fett, 1 Zehe Knoblauch, wenig Kümmel, 1250 g Kartoffeln, 200 g grüne Paprikaschoten und 100 g frische Tomaten (oder 50 g Tomatenmark), Salz, 200 g Zwiebeln, Paprika, Petersilie.

Die Keulen putzen, waschen, salzen und in heißem Fett unter häufigem Wenden auf beiden Seiten anbraten. Dann die Keulen aus dem Fett nehmen und in einen Topf legen. In dem Fett die klein geschnittenen Zwiebeln schön goldgelb werden lassen, mit Paprika bestreuen, wenig Wasser zugießen, salzen und auf das Fleisch geben. Die Knoblauchzehe schälen, mit Messer zerdrücken und zusammen mit dem Kümmel zerstampfen, an das Fleisch geben und wenig Wasser zugießen, zugedeckt, von Zeit zu Zeit umrühren, immer nur sehr wenig nachgießend, fast weich dünsten und einschmoren lassen. Inzwischen die Kartoffeln schälen und in längliche Stücke schneiden. Die frischen Tomaten waschen und schneiden, aus den Paprikaschoten den Samenstand entfernen und ebenfalls aufschneiden. Wenn von den Keulen das Wasser verdunstet ist, das Fleisch auf eine Seite des Topfes schieben, auf die andere Seite die Kartoffeln legen, obenauf Paprikaschoten und Tomaten oder das Tomatenmark geben, wenig nachsalzen. Mit sparsam zugeworfenem Wasser, damit der Saft nicht zu dünn wird, zugedeckt weich dünsten lassen. Mit feingewiegter Petersilie bestreuen, heiß auftragen.

Gebratene Gänseleber

1000 g Mastgänseleber, Salz, ein paar Pfefferkörner, 50 g Fett, 50 g Zwiebeln, 0,5 l Milch.

Die Gänseleber gut waschen und eine halbe Stunde in Milch weichen, dann herausnehmen, abtrocknen und salzen. Das Fett in einem Topf erhitzen, die Leber einige Minuten darin anbraten. Hat sie ein wenig Farbe bekommen, dann so viel Wasser zugießen, bis sie halb bedeckt ist, die gereinigten ganzen Zwiebeln, die Pfefferkörner zufügen und nachsalzen. Zugedeckt in der Backröhre dünsten, bis das Fett brotzelt. Dann den Deckel abnehmen und den Topf so lange in der Röhre lassen, bis alle Seiten der Leber schön braun gebraten sind. In der Mitte der Schüssel aus Quetschkartoffeln eine Unterlage bilden, die gebratene Gänseleber in schönen, gleichmäßig dünnen Scheiben obenauf legen, das Fett durch ein Sieb treiben und die Gänseleber damit begießen. Heiß auftragen. Das Fett kann auch ein wenig mit Paprika gefärbt werden.

Gefüllte Ente auf Hausfrauenart

1 junge Ente, Salz, 250 g Schweineleber, 1 Semmel, 0,1 l Milch, 40 g Zwiebeln, 100 g geräucherter Speck, 150 g Fett, 2 Eier, 400 g Kartoffeln, gemahlener Pfeffer, ein wenig Majoran, 5 Äpfel.

Für dieses Gericht soll man eine junge, fleischige, nicht zu fette Ente verwenden und darauf achten, sie beim Ausnehmen so wenig wie möglich aufzuschlitzen. Speck und Entenleber in 1/2 cm große Würfel schneiden, in wenig Wasser gut aufkochen. Die Kartoffeln in der Schale kochen und in 1 cm große Würfel schneiden. Die Semmel in Milch einweichen und gut ausquetschen. In 100 g Fett zuerst Zwiebeln, dann die durch den Fleischwolf gedrehte Schweineleber ein wenig rösten, würzen und in eine Schüssel legen. Nach dem Erkalten zwei Eier draufschlagen, den Speck, die Entenleber, Kartoffeln, und Semmel zufügen, salzen und das Ganze vorsichtig mischen. Mit dieser Masse die Ente füllen, mit einem Bindfaden zunähen und salzen. Das übrige Fett in einem Topf zerlassen, die Ente hineinlegen, ein wenig Wasser zugießen, zudecken und langsam in der Backröhre dünsten, von Zeit zu Zeit begießen, später die Äpfel dazulegen und alles gar braten. Beim Anrichten die Ente in zwei Teile schneiden, die Füllung — nach Möglichkeit in einem Stück — herausnehmen, in die Mitte der Schüssel setzen, die zerlegte Ente obenauf und ringsherum die mitgedünsteten Äpfel legen. Zum Schluß den Saft, den man vorher mit ein wenig Wasser aufwallen läßt, über die Ente gießen.

Als Beilage Reis reichen.

Die Küche im Wiener Kaiserreich

Reisente

1200g Entenfleisch (Brust und Keule), 1200 g Entenklein, 100 g Fett, 300 g Reis, 150 g Suppengrün, 50 g Sellerie, 1 Zwiebel, 100 g Pilze, 2 grüne Paprikaschoten, 2 Tomaten, Salz, gemahlener Pfeffer, Majoran, Petersilie.

Entenfleisch und -klein putzen, zerlegen und waschen, Suppengrün und Sellerie waschen und in gleichförmige Würfel schneiden. Die Hälfte des Fettes in einem Topf erhitzen und feingeschnittene Zwiebel im Fett halb bräunen, das gewaschene und zerlegte Entenfleisch und -klein dazugeben, und Sellerie zufügen, salzen, ein wenig Wasser und zugedeckt halbweich dünsten. Inzwischen den Reis waschen und gut abtropfen lassen. Das übrige Fett in einer Pfanne erhitzen, den und die Pilzscheiben ein wenig anbraten, die gewürfelten Paprikaschoten und Tomaten sowie geschnittene Petersilie zufügen, mit 1/2 l heißem Wasser und dem halbweich gedünsteten Entenfleisch begeben. Dann salzen, mit Pfeffer und Majoran würzen und zugedeckt bei Mittelhitze in der Backröhre 25 Minuten fertig dünsten. Heiß auftragen, Entenfleisch und -klein gleichmäßig auf der Platte verteilen und mit feingewiegter Petersilie bestreuen.

Dazu saure Gurken reichen.

Entenleberpörkelt

800 g Entenleber, 120 g Fett, 150 g Zwiebeln, 3 grüne Paprikaschoten und 2 Tomaten (oder 50 g Tomatenmark), Salz, gemahlener Pfeffer, Paprika, Petersilie.

Die nicht fette Entenleber in gleichmäßige, dünne Scheiben schneiden, die feingeschnittenen Zwiebeln in einer Pfanne in heißem Fett rösten, die in Scheiben geschnittenen Paprikaschoten zufügen und weiterbraten. Dann die Entenleberscheiben dazugeben, salzen, pfeffern und bei starker Hitze schnei! braten, nicht rühren, nur an der Pfanne rütteln. Dann die zerschnittenen Tomaten (oder Tomatenmark) zufügen und noch ein wenig braten lassen. Dann mit Paprika verrühren, frisch geschnittene Petersilie daraufstreuen, auftragen.

Beilage: Quetschkartoffeln mit Zwiebeln.

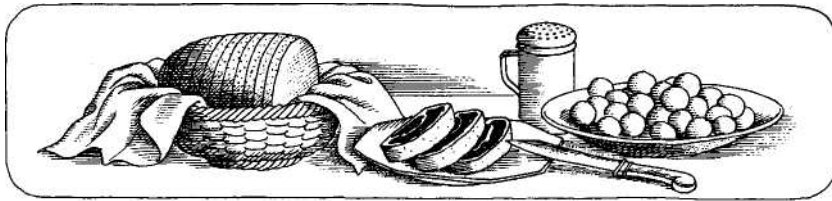
Truthahnbrust, Panierte Schnitzel

Das Brustfleisch vom Knochen lösen, Haut abziehen. Sehnen herausschneiden, in gleichmäßige Scheiben schneiden, für eine Person zwei Scheiben rechnen. Die Schnitzel mit dem Fleischklopper dünn klopfen, salzen, in Mehl, gequirltem Ei und geriebener Semmel wälzen und in viel heißem Fett schön goldgelb braten.

Beilage: Bratkartoffeln und Pflaumenkompott.

Die Küche im Wiener Kaiserreich

Knödel und Mehlspeisen



Topfenknödel

Für etwa 12 Knödel
125 g Quark
125 g zerlassene Butter
1 TL Zucker
1 Prise Salz
3/4 Tasse Mehl
2 l Wasser
1 TL Salz
1/2 Tasse Semmelbrösel

Der Quark wird mit dem Holzlöffel durchs Sieb in eine Schüssel gerührt. Man gibt 100 g zerlassene Butter, den Zucker und die Prise Salz hinzu und verrührt die Zutaten sehr sorgfältig. Wer dazu ein elektrisches Gerät benutzt, schaltet es lediglich auf mittlere Geschwindigkeit. Dann wird das Mehl eßlöffelweise aufgefällt und weiter gerührt, bis der Teig glatt ist.

In einem 3-l-Topf werden 2 l Wasser mit 1 TL Salz zum Kochen gebracht.

Aus dem Teig formt man Knödel von etwa 4 cm Durchmesser, die in dem Salzwasser über schwacher Hitze etwa 15 Minuten lang ziehen müssen. Man dreht sie währenddessen gelegentlich mit dem Schaumlöffel, hebt sie dann heraus und läßt sie auf einem Küchenhandtuch oder auf einer doppelten Lage Küchenkrepp abtropfen.

Die Semmelbrösel werden auf einen Bogen Pergamentpapier geschüttet und von dort aus gleichmäßig über die Knödel gestreut. Man bräunt sie dann in einer schweren Pfanne in dem Rest der Butter über mittlerer Hitze schnell von allen Seiten an, wobei man die Pfanne gelegentlich schüttelt, damit die Knödel nicht anhaften und ihre Form behalten. Eventuell muß etwas Butter nachgefügt werden. Topfenknödel werden heiß mit Marmelade oder Kompott serviert.

MOHN- ODER MANDELSTRUDEL

Für einen 25 cm langen Strudel
1 Päckchen Trockenhefe
1 Prise Zucker
1/4 Tasse lauwarmes Wasser
1/4 Tasse Milch (Zimmertemperatur)
1 TL Vanilleextrakt
1/4 TL abgeriebene Zitronenschale
60 g Zucker
1/2 TL Salz
3 Eigelb
300 g Mehl
60 g Butter
1 Ei, mit 1 EL Milch leicht geschlagen

Die Hefe zu der Prise Zucker in das lauwarme Wasser bröckeln. Das Wasser muß eine Temperatur von etwa 40° haben. (Wenn es zu heiß ist, werden die Hefepilze getötet, und in zu kaltem können sie sich nicht vermehren.) Nach 2 bis 3 Minuten rührt man um, damit sich die Hefe völlig auflöst, und stellt sie dann nochmals für 8 bis 10 Minuten an einen warmen, vor Zugluft geschützten Platz, wo sie um das Doppelte aufgehen muß. Der unbeheizte Backofen ist ideal dafür.

In einer großen Rührschüssel wird die Hefelösung mit der Milch, dem Vanilleextrakt, der Zitronenschale sowie Zucker und Salz vermischt. Dann kommt ein Eigelb nach dem anderen dazu. Jetzt rührt man das Mehl hinein - nie mehr als eine halbe Tasse voll gleichzeitig - und schließlich eßlöffelweise die Butter.

Der Teig kommt zum Kneten auf eine mit Mehl bestäubte Fläche. Er wird dabei mehrmals zu einem länglichen Rechteck auseinander gezogen, in der Mitte zusammengefaltet und von oben kräftig mit dem Handballen gepreßt. Zwischendurch muß immer wieder Mehl auf die Arbeitsplatte gestreut werden, damit der Teig nicht festklebt. Man sollte mindestens 10 Minuten lang ziehen, falten und pressen, bis der Teig ganz glatt, weich und elastisch ist.

Dann wird er in eine ausgebutterte Schüssel getan, leicht bemehlt und mit einem Küchenhandtuch bedeckt. Im

Die Küche im Wiener Kaiserreich

abgeschalteten Backofen kann er 35 bis 45 Minuten lang aufgehen. Er soll seinen Umfang während dieser Zeit wiederum verdoppeln.

MOHNFÜLLUNG

125 g Butter 1/4 Tasse Honig 1 EL süße Sahne

125 g gemahlener Mohn

30 g grob zerhackte Walnüsse

40 g zerhackte Rosinen

1/2 TL abgeriebene Orangenschale

Die Butter und den Honig mit einem Holzlöffel oder mit dem Mixer (bei mittlerer Geschwindigkeit) schaumig rühren. Dann erst die Sahne untermengen und anschließend nach und nach den Mohn, die zerhackten Walnüsse, die zerkleinerten Rosinen und die abgeriebene Orangenschale.

MANDELFÜLLUNG

100 g geriebene Mandeln

1/2 TL abgeriebene Orangenschale

40 g helle Sultaninen

1/2 TL Vanilleextrakt

60 g Butter

60 g Zucker

1 Eigelb, leicht geschlagen

Butter und Zucker mit dem Holzlöffel oder mit dem Mixer schaumig rühren. Immer weiter kräftig rühren, während das Eigelb, die geriebenen Mandeln, die abgeriebene Orangenschale, die Sultaninen und der Vanilleextrakt nach und nach hinzugegeben werden. Dann wird die Füllung beiseite gesetzt.

Der Teig kommt wieder auf die bemehlte Arbeitsplatte und wird abermals 1 Minute lang geknetet. Man gibt ihm eine längliche Form und rollt ihn 1/2 cm dick zu einem etwa 20 cm mal 30 cm großen Rechteck aus. Mit dem Kuchenpinsel wird Pergamentpapier für das Backblech mit Butter bestrichen.

Die Mohnfüllung (bzw. die Mandelfüllung) wird derart auf den ausgerollten Teig verteilt, daß sie etwa 2 cm vor den Kanten des Rechtecks endet. Jetzt kann der Strudel von der Längsseite aus aufgerollt werden. Die beiden Enden werden nicht zusammengepreßt, sondern bleiben offen. Mit Hilfe eines Spachtels legt man den Strudel auf das Blech - und zwar mit dem Saum der Rolle nach unten. Die Oberfläche und die Seiten werden mit dem in Milch geschlagenen Ei bepinselt. Nachdem der Kuchen an einem warmen, vor Zugluft geschützten Platz 20 Minuten lang aufgegangen ist (diesmal nicht im Backofen, denn der muß inzwischen auf eine Mittelhitze von 180° vorgeheizt werden!) -, wird er noch einmal mit der Eilösung bestrichen. Dann kann er auf der mittleren Schiene für 45 Minuten backen. Er soll ein helles Goldbraun bekommen. An einigen Stellen wird er beim Backen aufbrechen, da die Füllung sehr reichhaltig ist. Das macht ihn aber nicht weniger köstlich. Nachdem er auf dem Blech abgekühlt ist, kann er in Scheiben geschnitten und serviert werden.

HEFEKNÖDEL MIT PFLAUMEN ODER APRIKOSEN

Für 12 Knödel

DER TEIG:

1/2 TL Vanilleextrakt 50 g Preßhefe, ersatzweise 2 Päckchen Trockenhefe 1 Prise Zucker 1/2 Tasse warmes Wasser 1/2 Tasse lauwarmer Milch 1/2 TL abgeriebene Zitronenschale 60 g Zucker 1/2 TL Salz 3 Eigelb 300 g Mehl

Die Hefe zur Prise Zucker in das etwa 40° warme Wasser bröckeln. (Wenn das Wasser heiß ist, werden die Hefepilze getötet, und in kaltem können sie sich nicht vermehren.) Nach 2 oder 3 Minuten rührt man um, damit sich die Hefe auflöst. Man läßt sie dann für 8 bis 10 Minuten an einem warmen, vor Zugluft geschützten Platz (z. B. im abgeschalteten Backofen) stehen, bis die Lösung das Doppelte der ursprünglichen Höhe im Gefäß erreicht hat.

Man vermischt sie dann in einer großen Schüssel mit Milch, Vanilleextrakt, Zitronenschale, Zucker und Salz. Anschließend wird ein Eigelb nach dem anderen sowie das gesamte Mehl – 1/2 Tasse voll nach der anderen - hineingerührt.

Der Teig muß nun auf einer bemehlten Arbeitsplatte mindestens 10 Minuten lang geknetet werden, bis er ziemlich fest, aber ganz elastisch ist. Man zieht ihn dabei immer wieder in eine längliche Form, die übereinander gefaltet, kräftig von oben gedrückt, wieder auseinander gezogen, wieder gefaltet wird und so weiter. Es muß während des Knetens so lange Mehl auf die Arbeitsplatte nachgestreut werden, bis der Teig überhaupt nicht mehr festklebt.

Er wird in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel gelegt, dünn mit Mehl bestäubt, mit einem Küchenhandtuch bedeckt und für 35 bis 45 Minuten in den abgeschalteten Backofen gestellt, bis er das Zweifache seiner ursprünglichen Höhe erreicht hat.

Die Küche im Wiener Kaiserreich

Die Füllung:

12 entkernte Pflaumen oder Aprikosen

Feiner Streuzucker

Inzwischen muß man das Obst einzuckern.

Den Teig knetet man nach dem Aufgehen noch einmal durch und rollt ihn dann 1/2 cm dick zu einem 30 cm mal 40 cm großen Rechteck aus, das in 12 Quadrate mit jeweils 10 cm Seitenlänge geschnitten wird.

In die Mitte jedes Quadrates wird eine Pflaume oder Aprikose gelegt. Man taucht die Hände in Mehl, faltet die Teigecken übereinander und rollt das Ganze zwischen beiden Händen zu einem glatten, fest geschlossenen Bällchen. Diese Bällchen müssen auf ein bemehltes Brett gelegt werden und, mit dem Küchenhandtuch bedeckt, noch einmal 10 Minuten lang aufgehen.

Währenddessen bringt man 3 l Salzwasser in einem 4-l-Topf zum Kochen und legt dann 4 von den aufgegangenen Knödeln hinein. Man kocht sie zugedeckt über kräftiger Hitze 6 Minuten lang auf der einen Seite, dreht sie mit dem Löffel um und läßt sie abermals 6 Minuten lang zugedeckt kochen. Dann schnell herausnehmen und sie mehrmals mit der Gabel anstechen, damit der Dampf entweichen kann und sie nicht zusammenfallen. Während die anderen Knödel kochen - auch jeweils nur 4 gleichzeitig —, hält man die fertigen auf einer Form mit etwas zerlassener Butter im schwach beheizten offenen Backofen warm.

ZUM ÜBERGIESSEN

125 g zerlassene Butter Feiner Streuzucker Zimt

Man läßt zum Schluß alle auf Küchenkrepp abtropfen und serviert sie warm mit zerlassener Butter, Zucker und Zimt.

Leberknödel

Für 30 bis 35 kleine Knödel

2 Scheiben altbackenes Weißbrot (mit Kruste) 1/4 Tasse Milch 125 g Hühner-, Kalbs- oder Rindsleber

1 EL Butter

1/4 Tasse feingehackte rote Zwiebeln

2 Eiweiß, leicht geschlagen 1/2 TL Salz

Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer 1 TL feingehackte Petersilie 1/2 bis 1 Tasse Semmelbrösel

Die Brotscheiben 5 Minuten in der Milch einweichen und dann ausdrücken. Zusammen mit der Hühner-, Kalbs- oder Rindsleber durch die Fleischmaschine drehen oder die Leber schaben und mit einem scharfen Messer sorgfältig in das Brot hacken.

Die Zwiebeln werden etwa 8 Minuten leicht in der Butter angebräunt und dann in die Lebermasse gemengt. Außerdem rührt man Eiweiß, Salz, Pfeffer und die Petersilie hinein sowie zum Schluß ausreichend Semmelbrösel, um die Masse zu festigen.

Mit bemehlten Händen formt man dann Bällchen, die einen Durchmesser von 2 bis 3 cm haben. Man gibt sie in die kochende Suppe (Hühnerragoutsuppe, aber auch in Rindsuppe, schmecken sie ausgezeichnet), kocht sie unzugedeckt so lange, bis sie an die Oberfläche steigen, und läßt sie dann noch für 2 bis 3 Minuten über schwacher Hitze ziehen.

Wenn man die Leberknödel nicht als Suppeneinlage, sondern als Beilage zu einem Fleischgericht servieren möchte, so formt man sie etwas größer und läßt sie auch ein wenig länger ziehen.

GOLDENE BÄLLCHEN

Für etwa 56 Bällchen

1/4 l Milch, reichlich bemessen

140 g zerlassene Butter

30 g Zucker

3 leicht geschlagene Eier

2 Päckchen Trockenhefe

1 Prise Zucker

1/4 Tasse lauwarmes Wasser

600 g gesiebtes Mehl

1/2 TL Salz

Die Milch in einem kleinen Topf etwa 3 Minuten lang erhitzen, bis sich kleine Blasen um den Rand herum bilden. Den Topf vom Herd nehmen und dann 1 EL von der zerlassenen Butter sowie die 30 g Zucker dazutun. So lange rühren, bis der Zucker völlig aufgelöst ist, das Ganze auf etwa 40° (handwarm) abkühlen lassen und nun die Eier, nachdem man sie leicht geschlagen hat, hineinschütten.

Die Hefe zu der Prise Zucker in das lauwarme Wasser bröckeln. Das Wasser muß auch etwa 40° haben. (Wenn es zu heiß ist, werden die Hefepilze getötet, und in zu kaltem können sie sich nicht vermehren.) Nach 2 bis 3 Minuten rührt man um, damit sich die Hefe völlig auflöst, und stellt sie dann nochmals für 8 bis 10 Minuten an einen warmen, vor Zugluft geschützten Platz, wo sie um das Doppelte aufgehen muß. Der unbeheizte Backofen

Die Küche im Wiener Kaiserreich

ist ideal dafür.

Die Lösung wird dann mit der Eimasse vermischt.

Wenn die Hefe nicht aufgeht, also nicht gärungsfähig ist, darf sie nicht verwendet werden. Sollte dieser Fall eintreten, so muß man die alte Lösung fortschütten und den Vorgang mit neuer Hefe noch einmal wiederholen. Das Mehl wird mit dem Salz in eine große Rührschüssel gesiebt und bekommt in der Mitte eine Mulde, in die die vorbereiteten, flüssigen Zutaten hineingeschüttet werden. Man bearbeitet den Teig am besten erst mit einem Holzlöffel und später mit der Hand, bis er glatt und nicht zu fest ist. Er wird dann in eine große, mit Butter ausgestrichene Schüssel gelegt und in den unbeheizten Backofen gestellt, bis er seinen Umfang verdoppelt hat. Das dauert 30 bis 40 Minuten.

FÜLLUNG

125 g brauner Zucker 40 g Rosinen 60 g geschälte, feingeschnittene Mandeln

In der Zwischenzeit kann die Füllung vorbereitet werden. Man braucht den braunen Zucker nur sorgfältig mit den Rosinen und den feingehackten Mandeln zu vermischen.

Der aufgegangene Teig wird auf einem bemehlten Brett geknetet. Er muß zu einem länglichen Rechteck gezogen werden, das man in der Mitte übereinander faltet und von oben kräftig mit dem Handballen von sich wegpreßt. Dann dreht man den Teig um und wiederholt den Vorgang -ziehen, falten, pressen -, bis die Masse ganz glatt und weich ist. Das dauert mindestens 10 Minuten.

Man taucht die Hände in Mehl und formt aus dem Teig gleichmäßig große Bällchen mit einem Durchmesser von etwa 2 bis 3 cm. Jetzt wird der Ofen auf milde Hitze (150°) vorgeheizt.

Die Bällchen werden nun Stück für Stück in die zerlassene Butter (125 g) getaucht und dann kreisförmig auf dem Boden einer 25 cm großen Springform angeordnet. Wenn der Boden dicht bedeckt ist, streut man die Hälfte der Füllung darüber. Dann kommt wieder eine Lage Bällchen - und zwar nun jedes einzelne genau über einem unteren - und die zweite Hälfte der Füllung. Zum Schluß wird die restliche Butter mit einem Kuchenpinsel auf die Füllung geträufelt.

Die Bällchen werden danach - mit einem Küchenhandtuch bedeckt - für etwa eine halbe Stunde an einen warmen, vor Zugluft geschützten Platz zum Aufgehen gestellt.

Man bäckt dann 30 Minuten auf der mittleren Schiene in den vorgeheizten 150° und schaltet für weitere 15 Minuten die Backofentemperatur auf 200° hinauf.

Die fertigen Bällchen müssen locker und goldbraun aussehen, wenn sie aus dem Ofen kommen. Sie sollen in der geöffneten Springform 15 Minuten abkühlen, bevor man sie auf den Kuchenteller legt. Beim Servieren werden sie vorsichtig mit der Hand abgebrochen.

ERDÄPFELKNÖDEL

Für 12 bis 14 Knödel

750 g Kartoffeln, mit der Schale gekocht, gepellt und passiert 50 g Mehl

1 TL Salz

50 g Stärkemehl oder Grieß

1 Ei, leicht geschlagen

2 TL Milch

Fünf Liter Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die passierten Kartoffeln, Mehl, Salz, Stärkemehl oder Grieß, Ei und Milch gut vermengen. Man bearbeitet die Masse mit dem Holzlöffel, bis sie ganz glatt ist.

Dann taucht man die Hände in Mehl und formt Knödel von etwa 3 cm Durchmesser.

Die Knödel müssen in dem siedenden Wasser etwa 10 Minuten lang ziehen. Wenn sie an die Oberfläche steigen, sind sie gewöhnlich gar. Am besten entnimmt man einen Kloß und schneidet ihn durch, um den Gärungsprozess zu prüfen.

UNGARISCHES WEISSBROT

Für zwei runde Brote von 15 cm Durchmesser

2 Päckchen Trockenhefe 1 Prise Zucker V Tasse lauwarmes Wasser 525 g Mehl 2 TL Zucker 2 TL Salz 1/2 TL*

Fenchelsamen 30 g zerlassene Butter 3/8 l lauwarmes Wasser Maismehl oder Weizenmehl zum Bestreuen des Blechs

Die Hefe mit der Prise Zucker in die 1/4 Tasse Wasser bröckeln, 2 bis 3 Minuten lang stehen lassen und dann umrühren, damit sich die Hefe auflöst. Man läßt sie abermals etwa 8 bis 10 Minuten an einem warmen, vor Zugluft geschützten Platz - zum Beispiel im abgeschalteten Backofen - stehen, bis sie um das Doppelte aufgegangen ist.

Das Mehl wird in eine große Rührschüssel gesiebt und mit Zucker, Salz sowie Fenchelsamen verrührt.

Anschließend macht man in der Mitte eine Mulde und gießt die Hefelösung, die zerlassene Butter und die 3/8 l warmes Wasser hinein. Man bearbeitet die Zutaten mit den Händen und hebt den Teig dann auf eine bemehlte Arbeitsplatte, um ihn weiter zu kneten. Und zwar zieht man ihn dabei in eine längliche Form, faltet die Enden übereinander und drückt ihn mehrmals kräftig von oben mit den Fäusten von sich weg. Dieser Prozess -

Die Küche im Wiener Kaiserreich

auseinander ziehen, falten, pressen -wird etwa 10 Minuten lang wiederholt. Währenddessen streut man immer wieder etwas Mehl auf die Arbeitsplatte, damit der Teig nicht festklebt. Er soll am Schluß glatt und elastisch sein. Man formt ihn zu einem Ball, legt ihn in eine mit Butter ausgestrichene Form, bestäubt ihn mit Mehl, bedeckt ihn mit einem Küchentuch und stellt ihn 35 bis 45 Minuten zum Aufgehen in den unbeheizten Backofen. Wenn er etwa die doppelte Größe erreicht hat, wird er abermals 5 Minuten lang geknetet und anschließend in zwei Teile geteilt, aus denen man zwei runde Brote von jeweils etwa 15 cm Durchmesser formt. Diese Brote legt man mit genügendem Zwischenraum auf ein mit Maismehl bestreutes Blech und ritzt mit einem scharfen Messer in jede Oberfläche ein etwa 1/2 cm tiefes Kreuz. Sie werden wieder mit Tüchern bedeckt und müssen eine weitere halbe Stunde im unbeheizten Backofen aufgehen.

DIE GLASUR

1 Eigelb, leicht geschlagen 2 TL flüssige Sahne 4 TL Fenchelsamen

Den Ofen auf 200° vorwärmen. Das Eigelb wird mit der Gabel in die Sahne gerührt, die man dann mit einem Küchenpinsel auf der Oberfläche beider Brote verteilt. Darüber wird der Fenchelsamen gestreut. Die Brote müssen in der Mitte des Rohrs 40 bis 45 Minuten backen, bis sie braun sind.

Speckknödel

Für etwa 16 Knödel

1/4 Tasse Milch 100 g feingewürfelter Speck 1-2 Eier 2 Tassen feingewürfelte (1 cm) altbackene Semmeln 2 EL feingehackte Petersilie 1/2 Tasse Mehl 2 EL feingehackte Zwiebeln Salz

Den Speck über mittlerer Hitze in der Pfanne auslassen, bis er leicht gebräunt ist. Ihn dann herausheben und zum Abtropfen auf Küchenkrepp legen. Das Fett in eine Tasse gießen und 4 EL davon in die Pfanne zurückschütten. Darin werden die geschnittenen Semmeln allseitig braun geröstet und kommen dann in eine große Schüssel.

Jetzt gibt man 2 EL von dem Speckfett in die Pfanne und röstet darin die Zwiebeln unter gelegentlichem Umrühren 8 bis 10 Minuten hellbraun. In lauwarmer Milch werden die Eier verquirlt und mit der Petersilie über die Semmeln geschüttet. Zum Schluß rührt man noch das Mehl hinein und schmeckt mit Salz ab.

Man läßt den Teig etwa 10 Minuten lang stehen, damit die Croutons gut durchziehen. Dann rührt man den gerösteten Speck hinein und formt schließlich Knödel mit einem Durchmesser von etwa 3 bis 4 cm, bis der Teig aufgebraucht ist.

Wenn man die Knödel als Einlage in Rindsuppe verwenden will, muß man sie in die kräftig kochende Suppe legen und 12 bis 14 Minuten lang über mittlerer Hitze ohne Deckel kochen lassen, bis sie eine feste Konsistenz angenommen haben.

Sollen sie aber zu Fleisch und Sauce gereicht werden, so läßt man sie in Salzwasser kochen.

In österreichischen Haushalten und Gasthäusern werden Speckknödel mit Sauerkraut und knusprig gebratenen Zwiebeln gelegentlich auch als Hauptgericht gereicht.

SERVIETTENKNÖDEL

Für etwa 12 Knödel

60 g Butter 3 Tassen Semmelwürfel (1 cm dick) 3 EL feingehackte Zwiebeln 100 g Mehl 2 EL feingehackte Petersilie 1/2 TL Salz 1/8 TL geriebene Muskatnuß 1/4 Tasse Milch

Die Semmelwürfel werden in der Pfanne mit 50 g Butter allseitig angebräunt, aus dem Fett herausgehoben und beiseite gestellt.

In die Pfanne gibt man den Rest der Butter, röstet die Zwiebeln 3 bis 4 Minuten lang leicht an und kratzt den Pfanneninhalt in eine große Schüssel. Hier wird er mit Mehl, Petersilie, Salz, Muskatnuß und Milch verrührt und ein wenig geknetet. Man hebt die Semmelwürfel vorsichtig in den Teig, der dann 30 Minuten lang ruhen muß. Anschließend teilt man den Teig mit den Händen in zwei Hälften und formt zwei Rollen von etwa 15 cm Länge, mit einem Durchmesser von etwa 5 cm.

Man nimmt einen Topf, der einen Durchmesser von mindestens 20 cm haben muß, und füllt ihn zur Hälfte mit Salzwasser. Wenn das Wasser kocht, werden die Rollen fest in nasse Servietten gebunden und vorsichtig hineingelegt. Sie brauchen zum Garen 20 bis 25 Minuten über mittlerer Hitze. Nach etwa 10 Minuten dreht man sie einmal mit 2 Löffeln um. Sie müssen zum Abtropfen auf Küchenkrepp gelegt und sofort in 1 cm breite Scheiben geschnitten werden. Man serviert sie sehr heiß zu Gänsebraten oder anderen Fleischgerichten mit Sauce.