



Rolf und Kurt

laden ein, am 12. April, 2013, zum gemeinsamen Kochabend unter dem Motto:

Wiener Schmankerl



unter anderem mit einem herzhaften „Erdäpfelsalat“

Die oesterreichische Küche wird oft mit der Wiener Küche gleichgesetzt, jedoch bietet die traditionelle Kochkunst Oesterreichs viele regionale Ausprägungen, die meist im Zusammenhang mit der Kochtradition der Monarchie Oesterreich -Ungarn stehen. International bekannt ist sie vor allem für ihre Mehl- und Süßspeisen sowie für Gerichte wie den Tafelspitz oder das Wiener Schnitzel.



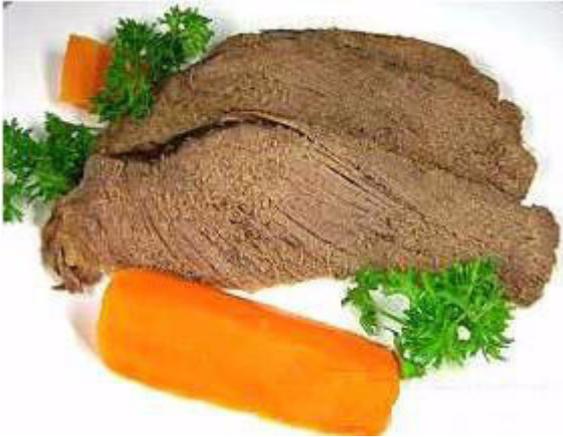
Ebenfalls einen grossen Stellenwert hat in Oesterreich der Kaffee, der in verschiedenen Variationen zubereitet wird, beispielsweise als Verlängerter, Melange, Kapuziner, Einspanner und grosser oder kleiner Brauner. Eine grosse Auswahl bieten die typischen Wiener Kaffeehäuser.



Der Weinanbau hat eine lange Tradition in Oesterreich und schon während der späteren Keltenezeit, also schon vor etwa 2000 Jahren, wurde Wein kultiviert.

Oesterreichische Spezialitäten sind der rote Zweigelt oder bei den Weissweinen der Grüne Veltliner und Riesling, aber auch Chardonnay und Sauvignon Blanc.

Vorspeise: Gemüsesuppe mit Tafelspitz und Kren



Hauptgang: Wiener Schnitzel mit Erdäpfelsalat



Dessert: Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster



Folgende Weine werden kredenzt:

Weisswein: Grüner Veltliner Kamptaler Terrassen aus dem Weingut Bründlmayer

Rotwein: Kaiserberg aus dem Burgenland von Gernot Heinrich

Dessertwein: Ruster Beerenauslese aus dem Burgenland von Heidi Schröck



Gemüsesuppe mit Tafelspitz und Kren

Zutaten:

2 l Wasser (Schaum abschöpfen)
1 kg Tafelspitz ca. 90 Min ziehen lassen nicht kochen
2 Zwiebeln
2 Lorbeerblatt
10 Pfefferkörner
Schnittlauch
Ruebli
Lauch
Sellerie
Frischen Kren (Meerrettich)

Zubereitung:

Tafelspitz ca. 90 Min. ziehen lassen. Tafelspitz in Scheiben schneiden. Würzen. Meerrettich über den Tafelspitz fein reiben.



Wiener Schnitzel

Zutaten:

6 grosse dünne Kalbsschnitzel 0,7 – 0,8 cm

2 Eier verquirlt

Mehl

Paniermehl

Salz

Pfeffer

Zitronenschnitze

Zubereitung:

Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen.

Im Mehl wenden, abklopfen. Anschliessend durch das Ei ziehen.

Im Paniermehl wenden und gut andrücken.

Paniertes Schnitzel in reichlich Bratbutter goldbraun und knusprig braten.

Mit Peterli und Zitronenschnitz garnieren



Kaiserschmarrn

Zutaten:

5 Eier
8 dl Milch
2 TL Zucker
1 Prise Salz
600 gr. Mehl
Evtl. 2 EL Rosinen
1 kräftiger Schuss Mineralwasser (mit Kohlensäure)
50 gr. Butter
Puderzucker

Zubereitung:

Eier trennen. Die Milch mit den Eigelb, Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben und kräftig mit dem Schneebesen schlagen. Das Mehl unter ständigem Rühren einstreuen, bis die Masse etwas dickflüssig ist.

Rosinen, wenn erwünscht einrühren. Mineralwasser einrühren. Das Eiweiss zu steifen Schnee schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Butter in der Pfanne schmelzen und in die Masse geben. Bei mittlerer Hitze auf der Unterseite fest werden lassen.

Mit Gabeln die Masse zerreißen. Immer wieder vorsichtig wenden bis der Schmarrn fertig ist.



Zwetschenröster

Zutaten:

600 gr. Zwetschgen
100 ml Wasser
150 gr. Zucker
1 Zitrone
1 Stück Zimtrinde
3 Gewürznelken

Zubereitung:

Zucker , Zitronensaft, Zimtrinde und Nägeli im Wasser aufkochen.

Zwetschken halbieren aufkochen lassen und zugedeckt weichdünsten.

Den Kompott auskühlen lassen, mit Zucker und Zitronensaft abschmecken und kalt servieren.