

## Österreichische Klassiker

- ❖ Zucchini-cremesuppe
- ❖ Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat mit French Dressing
- ❖ Gekochte Topfennockerl mit Butterbrösel auf Erdbeerspiegel

77

### Zucchini-cremesuppe (Zutaten für 4 Portionen)

250 g Zucchini  
1 mittelgroße Zwiebel  
1 1/2 EL Butter  
800 ml Gemüsesfond  
1/8 l Schlagobers  
1–2 Knoblauchzehen  
Salz, Pfeffer

- Zucchini würfelig, Zwiebel kleinwürfelig schneiden.
- Zucchini- und Zwiebelwürfel in Butter anschwitzen.
- Mit heißer Suppe und etwas Schlagobers aufgießen und Gemüse weich dünsten.
- Suppe pürieren und würzen.
- Kurz vor dem Servieren mit dem restlichen Schlagobers aufmixen.

- Auf diese Weise kann auch Kürbiscrèmesuppe hergestellt werden.
- Durch Zugabe von Kartoffelwürfeln wird die Suppe sämiger.

163

### Schnitzel Wiener Art (Zutaten für 4 Portionen)

4 Puten- oder Schweinschnitzel  
3 EL Mehl  
2 Eier  
Salz  
100 g Semmelbrösel  
200 ml Öl oder Butterschmalz  
1 EL Butter  
**Garnierung:**  
Zitronenspalten oder -scheiben  
Krauspetersilie

- Schnitzel klopfen, an den Rändern einschneiden und salzen.
- Mit Mehl, versprudelten Eiern und Bröseln panieren.
- Öl erhitzen und Fettprobe machen.
- Schnitzel backen. Dabei die Pfanne immer wieder rütteln und die Schnitzel mit Fett übergießen, damit die Panier aufgeht.
- Butter dazugeben und die Panier kurz darin **soufflieren** oder die Schnitzel im Backrohr in Butter nachbraten.



**Beilagenvorschläge:** gedünsteter Reis, Petersilienkartoffeln oder Kartoffelsalat, gemischter Salat



#### DAS SOLLTEST DU SPEICHERN

- Die Schnitzel soll man erst kurz vor dem Backen panieren, da das in der Panier enthaltene Salz dem Fleisch Flüssigkeit entzieht.
- Das Fett darf beim Backen nicht zu heiß sein, da die Panier sonst zu stark bräunt.

**Soufflieren** = aufgehen, Oberfläche aufblähen.

125

### Petersilienkartoffeln (Zutaten für 4 Beilagenportionen)

800 g festkochende Kartoffeln  
40 g Butter  
1 EL gehackte Petersilie  
Salz

- Kartoffeln dämpfen, schälen und größere Kartoffeln halbieren oder evtl. vierteln.
- In heißer Butter mit gehackter Petersilie schwenken, salzen.

Blattsalat mit French Dressing

### Mengen für 4 Portionen:

- 150 ml für Marinaden
- 200 ml für Dressings

### Französisches Dressing (French Dressing)

- Schüssel mit Knoblauch ausreiben.
- 1 Teil Essig, 1 Teil Estragonenf (oder Dijonsenf), Salz, Pfeffer, evtl. etwas Zucker glatt verrühren.
- Tropfenweise 6 Teile Öl einrühren, bis eine sämige Masse entsteht.

192

### Topfenockerl (Zutaten für 4 Portionen)

2 EL Butter

1 Ei

2 EL Zucker

1/4 kg Topfen

4 EL Mehl

- Butter, Ei und Zucker schaumig rühren.
- Topfen und Mehl unterrühren.
- Masse ca. 30 min im Kühlschrank rasten lassen.
- Mit zwei Esslöffeln Nockerl formen, in leicht kochendem Wasser ca. 10 min ziehen lassen.
- Mit einem Siebschöpfer herausheben und anrichten.



Topfenockerl können auch in Butterbröseln gewälzt serviert werden

**Beilagenvorschläge:** Kompott, Fruchtmus

Butterbrösel: 50 g Butter, 50 g Brösel, etwas Kristallzucker

- Butter in einer Pfanne schmelzen, Brösel und Zucker darin leicht bräunen, evtl. Zimt dazugeben.
- Knödel in den Butterbröseln wälzen.

250

### Fruchtpüree aus frischen Beeren

1/2 kg frische Beeren  
(Himbeeren, Erdbeeren,  
Heidelbeeren)

1/8 l Wasser oder Frucht-  
saft (evtl. Weißwein)

Ca. 3 EL Staubzucker  
Saft von 1 Zitrone

- Beeren pürieren und evtl. passieren.
- Mit Zucker und Zitronensaft abschmecken.

