

Mein
CORONA
LOCKDOWN
Kochbuch

Andrea Hirn

Impressum

© 2021, Andrea Hirn

Grafik: Laurice Nasr

Druck und Vertrieb im Auftrag der Autorin/des Autors:
Buchschniede von Dataform Media GmbH, Wien
www.buchschniede.at

ISBN:
978-3-99125-940-4



Das Werk, einschließlich seiner Teile, ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung ist ohne Zustimmung des Verlages und des Autors unzulässig. Dies gilt insbesondere für die elektronische oder sonstige Vervielfältigung, Übersetzung, Verbreitung und öffentliche Zugänglichmachung.

VORWORT

Aufgrund meiner langjährigen internationalen Berufserfahrungen in der Tourismus - und Dienstleistungsbranche (verschiedene Tätigkeiten bei Fluglinien, Flughafen, Gastronomie, Weingut) hatte ich immer mit Reisen zu tun, die mit vielen kulinarischen Eindrücken verbunden waren.

Seit meiner Kindheit und meinem Einstieg in die Touristik hatte ich einen starken berufsbedingten und privaten Bezug zu Italien.

Das geht sogar nun soweit, dass mein Mann und ich, kurz vor unserer wohlverdienten Pension, eine kleine Wohnung in Strandnähe an der Oberen Adria angeschafft haben und hoffen, nach überstandenen Pandemie Zeiten, das Leben dort genießen zu können.

...vor allem kulinarisch!

Dieses Kochbuch soll nicht in einem traditionellen Sinn gesehen werden, sondern als Inspiration zum Nachkochen von speziellen Gerichten dienen.

Sie werden keine Anleitung zur Zubereitung finden, denn ich denke, wenn man einige Kochkenntnisse voraussetzt, bekommt man mit Gespür und Liebe zum Essen alles hin und manche Bilder sprechen auch für sich.

Und vor allem soll es unkompliziert sein.

Ich liebe Rezepte mit Mengenangaben in Tassen, Becher, Esslöffel, Teelöffel.

Maßeinheiten:

1 Tasse = 150ml entspricht

150g Wasser, Milch, klare Suppe, Wein, Zucker

120g Öl

100g Weizenmehl

1 Esslöffel gestrichen entspricht

10g Öl

15g Zucker, Butter, Milch

10g Salz

DANKSAGUNG

Bei der Entstehung des Buches war mir mein Bruder eine sehr große Hilfe. Er hat mir alle Speisenbilder in das Manuskript eingearbeitet. Danke dafür, lieber Thomas.

Danke liebe Mama, du warst immer ein Vorbild für mich mit deinen wunderbaren Kochkünsten! Leider bist du viel zu früh und unerwartet von uns gegangen.

Danke vielmals auch für die zahlreichen Weinbegleitungen, die mein lieber Mann Toni professionell ausgesucht hat (z.B. Weine aus dem Burgenland, Südsteiermark, Niederösterreich, Wien, Italien/Friaul, Südfrankreich).

Ein großes Dankeschön möchte ich auch unbedingt an meine tolle Grafikerin, Laurice, richten! Danke, liebe Laurice!

Mein Dank richtet sich auch an meine Ansprechpartnerin im Verlag, Frau Scherzer, die mich von Anfang an mit Informationen, technischen Details und deren Umsetzung unterstützt hat.

*Andrea
Hirn*



EINLEITUNG

Meine Idee für das Kochbuch entstand so:

Es begann am 13.3.2020 als meine Bürokolleginnen im Anschluss an die Pressekonzferenz der österreichischen Bundesregierung mit Bekanntgabe des Lock-downs und nachfolgender Schließung der Gastronomie, meinten: also was wirst Du jetzt machen, wenn IHR nicht mehr essen gehen könnt....? Tatsächlich war ich immer sehr gerne mit meinem lieben Mann und Sohn und mit meiner gesamten Familie in den verschiedensten Lokalen unterwegs, zu Hause bei viel geliebten, vertrauten Heurigen, Wirtschaftshäuser und „Gourmet-Tempel“ national und international. Doch nun „zwang“ mich die furchtbare Coronazeit, meine hausfraulichen, jedoch durchaus ambitionierten Kochkünste auszupacken. Die sind eigentlich ganz in Ordnung, meine Familie sagt mir immer, du kannst eh gut kochen...ja..weil ich auch sehr gerne esse und dadurch ein Gespür für Geschmäcker und Zusammensetzungen habe.

... langer Rede kurzer Sinn...mit diesen Aufzeichnungen möchte ich von meinen Lieblingsgerichten erzählen, die auch mit schönen und genussvollen kulinarischen Reiseerlebnissen und Erinnerungen verbunden sind.

Italienische Einflüsse dürfen auf gar keinen Fall fehlen, wie gesagt, ich liebe dieses Land mit all den Köstlichkeiten!

Starten wir aber in meinem Heimatland Österreich mit der hervorragenden Wiener Küche, by the way, ich mag sehr gerne ein authentisches Wiener Beisl, es geht nichts über ein zartes Beuschl, ein saftig gebackenes Bries oder Hirn mit Ei (...ja mein Familienname ist Hirn...Zufall? I don't know...ein Kellner in einem traditionellen Wiener Gasthaus sagte vor Jahrzehnten zu mir: Hallo! Hier ist Ihr gebackenes Hirn, Frau HIRN, ich sagte, dankeschön, ich heiße tatsäch-





lich so....musste aber meinen Führerschein herzeigen, denn er dachte, ich scherze...), jedenfalls trinke ich sehr gerne zu all diesen Gaumenfreuden einen knackigen, eiskalten Gemischten Satz oder Welschriesling.

Genauso genussvoll für mich, ist es beim Heurigen: an einem schönen Sommerabend bei einer hausgemachten Blunzn und Presswurst, einem super schme-

ckenden trockenen Wein in gemütlicher Runde zu sitzen, oder in einer traditionellen Osteria im Friaul, in einem Strandlokal am Meer, sei es in Italien, Frankreich (Côte d'Azur, Provence) oder Kalifornien (mit einem gut gekühlten Glas Rosé und dazu passendem Seafood), oder in einem Londoner Pub oder Brasserie (Dover sole, moules & frites) oder auf der Insel Sylt in den Sanddünen mit

einer großartigen Küche (Nordsee-Seezunge, Steinbutt, Krabben...). Oder auch in den italienischen Dolomiten, in einer Schihütte hoch über Wolkenstein, neben dem imposanten Sasso Lungo eine sogliola (Seezunge) genießend, der Weinkühler mit frischem Schnee bedeckt, ein Schluck kalter Weißwein dazu.



Ich kann mich nicht entscheiden...Wie man sieht, auch in Krisenzeiten können einem wunderschöne Erinnerungen nicht genommen werden!

Ich habe alle Speisen in diesem Jahr der Pandemie gekocht und wir beginnen mit Österreich.

Meine absolute Nummer 1 ist das

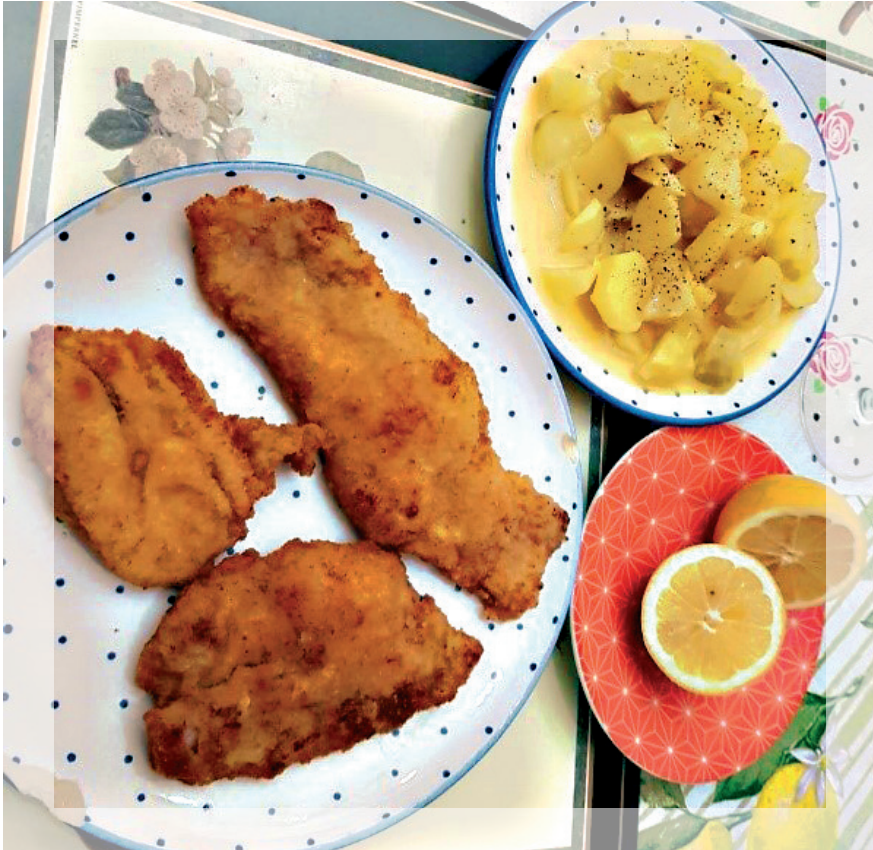
BACKHENDL

Zutaten für 2 Portionen:

1 Huhn (ca. 1,5kg),
für Panier Mehl,
2 ganze Eier,
Semmelbrösel,
Pflanzenöl zum Backen



Wiener Schnitzel mit Mayonnaisesalat



Zutaten für 2 Portionen:

2 Kalbschnitzel (Kalbsnuss),
für Panade griffiges Mehl,
2 ganze Eier,
Semmelbrösel,
Butterschmalz zum Backen



Krenfleisch

Zutaten für 2-4 Portionen:

1kg Schweinebauch oder Schopf,
Salz, Lorbeer, Pfefferkörner, etwas Essig,
etwas Rindsbouillon (Suppenwürfel),
in dünne Spalten geschnittenen 1 Bund Suppengrün (Wurzel-
gemüse),
Kren (frisch gerieben oder aus dem Glas)

Beilage: gekochte Erdäpfel