



Gewidmet meinem liebsten wertvollsten Freund T.!!!

**Brigitte Rohrer**

*TELLE RWEISE....Kulinarische  
Erinnerungen!*

"*Rezepte aus der Österreichischen Küche*"



---

© 2015 Brigitte Rohrer

Druck und Vertrieb im Auftrag der Autorin/des Autors:

Buchschmiede von Dataform Media GmbH, Wien

[www.buchschmiede.com](http://www.buchschmiede.com)

ISBN

Paperback: 978-3-99049-407-3

Hardcover: 978-3-99049-408-0

e-Book: 978-3-99049-409-7

---

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.

## **Inhaltsverzeichnis**

<b>VORSPEISEN:</b> .....	<b>7</b>
<b>HAUPTSPEISEN:</b> .....	<b>55</b>
<b>VEGETARISCH:</b> .....	<b>155</b>
<b>DESSERT:</b> .....	<b>175</b>



# VORSPEISEN



## *KNUSPRIGER BROTSALAT*

250 g Schwarzbrotwürfel oder Weißbrot  
2 Knoblauchzehen  
8 Esslöffel Olivenöl  
400 g Fenchelknolle  
1 Bund Radieschen  
400 g Paradeiser  
4 Esslöffel Apfelessig  
1 Teelöffel Kristallzucker  
2 Teelöffel Fenchelsamen  
3 Esslöffel schwarze Oliven  
Salz  
Pfeffer

### Zubereitung:

Brot in 2 cm. große Würfel schneiden. Knoblauch schälen.  
Eine Pfanne erhitzen und die Brotwürfel ohne Fett  
rundum anrösten. 4 Esslöffel Öl dazugeben, Knoblauch  
dazupressen und weiter rösten, bis die Brötewürfel  
goldbraun sind. Heraus nehmen und in eine Schüssel  
geben. Fenchel putzen und den Strunk keilförmig  
herausschneiden. Fenchelgrün fein hacken und beiseite  
legen. Fenchel der Breite nach in sehr feine  
Streifen schneiden und die Radieschen .....

..... fein hobeln.

Paradeiser in Spalten schneiden.

Apfelessig, Zucker, Salz, Pfeffer

verröhren und mit dem restlichen Öl verquirlen und

Fenchelsamen einröhren.

Fenchelstreifen, Radieschen, Paradeiser, Oliven

mit dem Brotwürfel und mit der Marinade mischen. Den

Salat mit Fenchelgrün bestreuen und anrichten.

## *RETTICH-SALAT mit WALNÜSSEN*

2 weiße Rettiche  
8 Stück Radieschen  
2 säuerliche Äpfel  
1 Esslöffel frischer Zitronensaft  
1 Prise Zucker  
Pfeffer (weiß)  
Salz  
4 Esslöffel Sonnenblumenöl  
2 Esslöffel gehackte Walnüsse  
2 Esslöffel Sauerrahm  
1/2 Endiviensalat

### Zubereitung:

Die geschälten Rettiche fein reiben. Die Radieschen waschen und fein reiben. Äpfel schälen und auch fein reiben und alles mit der Marinade von Essig, Öl, Salz, Pfeffer, Zucker, Sauerrahm, Zitronensaft mischen. Den gewaschenen Endiviensalat nudelig schneiden. Alles vor dem Servieren durchmischen und auf die Teller anrichten. Mit den gehackten Walnüssen bestreuen.

## *SPARGELSALAT mit Rote PAPRIKA und KRÄUTER- RAHM*

500 g weißer Spargel

1-2 Stück roter Paprika

200 g Sauerrahm

etwas Zitronensaft

Prise Zucker

1 Esslöffel gehackte Kräuter (Kresse, Schnittlauch,  
Petersilie)

Salz

Pfeffer (weiß)

1 Tasse Kräutersalat

### Zubereitung:

Den geschälten Spargel bissfest kochen, abkühlen lassen  
und in 3 cm große Stücke schneiden.

Den roten Paprika klein würfelig schneiden. Für den  
Kräuterrahm den Sauerrahm mit den Kräutern, Salz,  
Pfeffer, Zucker, Zitronensaft abrühren und die  
Spargelstücke und den Paprikawürfeln mischen.

Kräutersalat waschen und durch eine leichte Essig- Öl  
Marinade ziehen. Den Spargelsalat darauf anrichten und  
mit Schnittlauch bestreuen.

# *KÜRBISCARPACCIO*

1 Kürbis (Butternuss oder Hokkaido)

5 EL Olivenöl

Meersalz

Pfeffer aus der Mühle

50 g Parmesan

50 g Parmaschinken

4-5 EL Zitronensaft

2-3 Zweige Pfefferminze

## Zubereitung:

Kürbis schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden (am besten mit einer Aufschnittmaschine).

Fächerförmig auf eine Platte legen, mit Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern.

Parmesan grob raspeln, Parmaschinken in kleine Stücke zupfen und beides darüberstreuen.

Mit Zitronensaft beträufeln und mit gehackter Pfefferminze bestreuen

# *GERÄUCHERTE ENTENBRUST auf RUCOLASALAT*

300 g geräucherte Entenbrust

6 Handvoll Rucola (diverse andere Blattsalate möglich)

1 Apfel

Prise Zucker

Marinade:

2 Esslöffel Apfelessig oder Traubenessig

6 Esslöffel Walnussöl oder Olivenöl

2 Esslöffel Sauerrahm

1 Esslöffel Honig

Salz, Pfeffer

1-2 Esslöffel gehackte Walnüsse

Zubereitung:

Die geräucherte Entenbrust sehr fein in Streifen aufschneiden.

Den Rucola waschen und auf Teller anrichten. Für die Marinade alle Zutaten gut vermischen, abschmecken und den Rucolasalat damit überziehen. Die geräucherte Entenbruststreifen rundherum auflegen und mit gehackte Walnüsse bestreuen. Garnieren mit Kirschtomaten und eventuell mit frisch gehackten Kräuter.

# *ERDÄPFEL- VÖGERLSALAT mit HÜHNERBRUST- STREIFEN*

500 g Erdäpfel (festkochend)

Marinade:

1/4 l heiße Rindsuppe

1 kleine Zwiebel

3 Esslöffel Apfelessig

5 Esslöffel Pflanzenöl

Salz

Pfeffer

Prise Zucker

1 Teelöffel Senf (Estragon)

4 Handvoll Vogerlsalat

Kürbiskernöl

2 -4 Stück Hühnerbrust

Brösel

Mehl

4 Eier

Salz

Öl zum Frittieren

Zubereitung:

Die Erdäpfel kochen und noch warm schälen. ....

..... Die Marinade

gut vermischen und die heißen Rindsuppe zufügen. Die Erdäpfel blättrig schneiden und in die Marinade geben. Etwa eine Stunde ziehen lassen. Die Hühnerbrust in Streifen schneiden und salzen. Dann in Mehl, Eier und Bröseln panieren und goldgelb heraus backen. Gut abtropfen lassen. Den Vogerlsalat leicht unter den Erdäpfelsalat mischen und anrichten. Die gebackenen Hühnerbruststreifen darauf anrichten und mit Kürbiskernöl beträufeln.

## *SCHAFKÄSE im SPECKMANTEL auf FELDSALAT*

250 g Schafkäse

100g dünne Speckscheiben

6 Handvoll Feldsalat (Vogerlsalat)

1 Esslöffel Olivenöl

Rosmarinzweige

Marinade:

2 Esslöffel Apfelessig

2 Esslöffel kalte Rindsuppe

6 Esslöffel Olivenöl

1 Esslöffel Honig

Salz

Zubereitung:

Den Schafkäse in finderdicke Scheiben schneiden und dann nochmals durchschneiden, so dass Quadrate in 4cm entstehen. Mit den dünnen Speckscheiben einwickeln und beidseitig in einer Pfanne mit wenig Öl anbraten. Die Rosmarinzweige mit in die Pfanne geben.

Den Feldsalat waschen und kurz durch die Marinade ziehen. Auf die Teller anrichten und den gebratenen Schafkäse im Speckmantel (3- 4 Stück) darauf anrichten.

## *WIENER HERINGSALAT*

4 Stück Heringsfilets  
2 Stück Äpfel  
3 Stück gekochte Erdäpfeln  
1 kleine Zwiebel  
2 Essigurkerl  
1 Esslöffel Apfelessig  
1 Esslöffel Öl  
1 Teelöffel Senf  
Zucker, Salz, Pfeffer  
2 Esslöffel Sauerrahm

Zubereitung:

Die Heringsfilets in Streifen schneiden. Öl, Essig, Zucker, Salz, Senf, Pfeffer und den Sauerrahm gut verrühren. Gurkerl, Zwiebel und Äpfel in feine Streifen schneiden und mit der Marinade mischen. Die gekochten, würfelig geschnittenen Erdäpfelstücke in die Masse unterheben und mit Sauerrahm verfeinern. Eventuell kann man gekochte Rote Rüben Würfeln hinzugeben.

Beilage: Weißbrot, alle Arten von Gebäck

## *STEIRISCHE SCHWEINSHAXLSVULZ*

10 Schweinshaxel (Füße)  
5 Lorbeerblätter  
2 Teelöffeln schwarze Pfefferkörner  
3 Teelöffel Thymian  
3 Karotten  
2 gelbe Rüben  
1/4 Sellerie  
1 Lauch  
1 Liter Rindsfond  
12 Blätter Gelantine  
Salz

### Zubereitung:

Schweinshaxel mit allen Gewürzen kochen bis sie weich sind. Noch lauwarm die Schwarten und das Fleisch von den Knochen ablösen, klein in Würfel schneiden. Das Gemüse in Salzwasser bissfest kochen und dann in kleine Würfel schneiden. Gelatinablätter in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in den lauwarmen Rindsfond auflösen. Die würfelig geschnittenen Schwarten und.....

..... das Gemüse in einer kastigen Form abwechselnd schichten und mit dem Rindsfond aufgießen bis alles gut überdeckt ist.

Über Nacht kalt stellen. Die Schweinshaxelsulz kann gestürzt und in 1-2 cm dicke Scheiben aufgeschnitten und mit der Marinade von Apfelessig, steirischen Kernöl und roten Zwiebel serviert werden. Eventuell mit frischen Pfeffer aus der Mühle darüber geben.

Beilage: Schwarzbrot- Bauernbrot