

RENATE SCHEBEK  
REZEPTE ZUM SCHMUNZELN UND MITMACHEN  
Das etwas andere Kochbuch



RENATE SCHEBEK

*Rezepte zum Schmunzeln  
und Mitmachen*

Das etwas andere Kochbuch

© 2018 Renate Schebek  
email: [renate.schebek@gmx.at](mailto:renate.schebek@gmx.at)  
Illustrationen: Mag. Johanna Knie  
Verlag: Buchschmiede von Dataform Media GmbH  
ISBN: 978-3-99084-154-9  
Printed in Austria

Alle Rechte, auch die der Übersetzung, des Nachdrucks und der Vervielfältigung des Buches oder von Teilen daraus, vorbehalten.  
Es darf kein Teil des Werkes ohne schriftliche Genehmigung in irgendeiner Form reproduziert, verarbeitet oder vervielfältigt werden.

**D**ieses Buch widme ich den beiden wichtigsten Männern in meinem Leben:  
Meinem Vater, der mich 50 Jahre lang mit Rat und Tat durchs Leben  
begleitet hat und meinem viel zu früh verstorbenen Mann Peter, der mich auf  
Händen getragen hat und mir das Schönste hinterlassen hat was man sich auf  
Erden wünschen kann – unsere beiden Töchter Victoria und Isabella.

***Ich werde euch immer in meinem Herzen tragen!***



*Renate Schebek*, geboren 1967 im Sternzeichen Fische. Nach der Schulzeit arbeitete ich drei Jahre lang bis zur Geburt meiner ersten Tochter in einer Betriebsküche. Danach betrieben meine Eltern und ich 32 Jahre lang einen kleinen Heurigen in Purkersdorf mit angeschlossenem Weinbaubetrieb.

Schon immer hat es mir Spaß gemacht zu Geburtstagen und Feierlichkeiten Gedichte zu verfassen. Aus Zeitmangel habe ich diese Gabe aber nie weiter ausgebaut. Erst nach Schließung unseres Betriebes in der Rekonvaleszenz nach einer Knie OP, habe ich mich etwas mehr mit dem Schreiben beschäftigt. Zuerst habe ich aus Spaß unsere Familiengeschichte niedergeschrieben. Durch Zufall bin ich dann auf die Idee gekommen Rezepte in Gedichtform zu schreiben.

Dieses Buch ist mir einfach passiert. Ich hoffe meine Leser haben beim Schmökern genau so viel Spaß, wie ich beim Schreiben.

Herzlichst,

*Renate Schebek*

**H**erzlichen Dank an die Illustratorin *Mag. Johanna Knie*, geboren 1955 im Sternzeichen Widder, entwickelte sie in Teenagerjahren bereits eine Liebe zu Stiften, Pinseln und Farben. Nach der Ausbildung zur Apothekerin und der liebevollen Begleitung ihrer Kinder ins Leben, begann sie erst in späteren Jahren an sich und ihre Liebe zur Malerei zu denken. Große Erfolge auf Weihnachtsausstellungen mit ihrer Seidenmalerei spornten sie an, sich immer mehr der Malerei zu widmen. Durch glückliche Zufälle an die richtigen Lehrer zu geraten, entwickelte sie auch auf dem Gebiet der Acrylmalerei eine wahre Begeisterung und ausgezeichnetes Können. Seit 2010 ist sie Obfrau des Kunstvereins ARTplus in Purkersdorf. Sie übt sich nun schon seit vielen Jahren in Aquarell, Acryl und Mischtechniken. Die Malerei ist zu ihrem „JOGA“ geworden. Nach wie vor betreibt sie die Apotheke im Auhofcenter und gestaltet auch hier all ihre Grafiken selbst. Neben zahlreichen Vernissagen und ihrem Engagement im Kunstverein ist sie auch verantwortlich für die Zeichnungen in diesem Buch.

Mein besonderer Dank gilt allen lieben Freunden, die mir mit Rat und Tat zur Seite standen um dieses Buch auf die Welt zu bringen. Insbesondere meinem lieben Freund Heinz Jokl der für die Ausgestaltung verantwortlich ist.

## *Liebe Leserin, lieber Leser!*

Oft geschehen im Leben Dinge von denen man im ersten Augenblick nicht weiß wozu sie gut sind.

Mein Vater hat immer gesagt es gibt nichts Negatives worin nicht auch eine positive Seite enthalten ist. Es ist ja eine alte Weisheit wie man gewisse Dinge betrachten kann. Das berühmte Glas ist ja nicht nur halb leer, sondern auch halb voll. Die eigene Einstellung zum Leben und zu den Dingen die rund um uns geschehen, die ist es, die die Welt verändert. Ändern wir uns, ändert sich unser ganzes Umfeld und unser Lebensraum bzw. unsere Lebensbedingungen. Unsere Einstellung ist es auch, die uns dazu veranlasst gewisse Dinge zu akzeptieren und anzunehmen, oder sie nicht zuzulassen und alles bleibt beim Alten. Neue Dinge auszuprobieren und zu versuchen ist gelegentlich ein Wagnis, könnte aber für viele die Erkenntnis sein, etwas gefunden zu haben, das einen wirklich ausfüllt und Spaß macht. 32 Jahre lang habe ich in unserem Heurigenbetrieb die Erfüllung gefunden. Mit Herz und Seele habe ich gekocht, gebacken und die Gäste verwöhnt. Schon bei meinen Großeltern im Wirtshaus aufgewachsen, hat es mir riesige Freude gemacht, wenn unsere Gäste zufrieden waren und die Atmosphäre in unserem Betrieb genossen haben. Natürlich ist jedem Menschen recht getan eine Kunst die niemand kann, aber ich glaube die Gäste, die bei uns ein und aus gegangen sind haben sich bei uns wohl gefühlt und die Stunden, die sie bei uns verbracht haben als sehr angenehm empfunden. Es gab viele Tränen als wir uns schweren Herzens dazu entschlossen haben unseren Betrieb zuzusperren. Die vielen Vorschriften, die ständig neuen Verordnungen und die bevorstehenden Umbauarbeiten sowie der überall um sich greifende Personalmangel in der Gastronomie, haben zu dieser Entscheidung geführt. Viele Jahre bevor diese Entscheidung gefallen ist, habe ich mir oft Gedanken darüber gemacht was sein wird wenn wir dieses Lokal nicht mehr betreiben. Schlaflose Nächte waren die Folge. Aber im Leben kommt meiner Ansicht nach immer alles so wie es kommen soll. Gescheite und lebenserfahrene Menschen gibt es ja in jeder Familie und so auch in meiner. Mit alten Sprüchen, Bauernregeln und Weisheiten versucht man sich immer wieder Trost und Hoffnung zu spenden.

Wenn du glaubst es geht nicht mehr, kommt von irgendwo ein Lichtlein her. Solche und viele andere Aussagen hört man immer wieder. Aber wie schon vorher erwähnt liegt es nur an einem selbst wie man sein Leben gestaltet und wie man sein Umfeld haben will.

Als sich schon abzeichnete, dass wir unseren Betrieb schließen würden, gab es viel Bedauern um unsere gute Küche. All die selbstgemachten Köstlichkeiten, die Mehlspeisen und herzhafte Hausmannskost war für viele ein herber Verlust. Immer wieder wurde der Wunsch an mich heran getragen, ich möge doch ein Kochbuch schreiben um all die leckeren Rezepte weiterzugeben. Tja, wie sie alle wissen gibt es Kochbücher wie Sand am Meer und die Vorstellung nur eines von vielen zu sein behagte mir überhaupt nicht. Ein Weilchen hat es gedauert bis ein Telefonanruf eines ehemaligen Gastes mich auf die Idee brachte die Rezepte einfach in Gedichtform zu verpacken. All diese Rezepte sind zum Nachkochen geeignet und einfach in der Herstellung. Gute alte Hausmannskost wie sie teilweise von meinen Großmüttern stammt. Zutaten die man bei jedem Bauern und in jedem Supermarkt bekommt. Heimische Produkte die keinen langen Anreiseweg haben. Wobei es natürlich jedem überlassen ist diese Rezepte zu seinen Gunsten zu verändern, sprich nach seinem Geschmack auszustalten. Wie in jeder guten Küche sollte der Phantasie hier keine Grenze gesetzt werden. Auch was Zeit und Temperaturangaben betrifft ist jede Küche,

jeder Herd und jede kochende Hand unterschiedlich und erfordert ein wenig Anpassungsfähigkeit. Dazwischen gibt es einige lustige Gedichte die sich immer wieder rund um das Essen und die Küche drehen. Ab und zu finden sie auch einige Zeilen, die vielleicht zum Nachdenken anregen und vielleicht ein wenig dazu beitragen unsere Umwelt und unsere Natur wieder etwas bewusster und aufmerksamer zu betrachten und zu behandeln. Wir leben in einer wunderschönen Welt. Es liegt einzig und allein an JEDEM EINZELNEN von uns wie wir sie in Zukunft vorfinden werden.

In diesem Sinne bedanke ich mich sehr herzlich, dass sie sich für dieses Buch entschieden haben und wünsche Ihnen beim Lesen, Vorlesen, Nachkochen und Nachdenken VIEL VERGNÜGEN!

Herzlichst Ihre

*Renate Schebek*



# INHALTSVERZEICHNIS

Gebrauchsanleitung zu meinem Kochbuch .....	13
Der Heurige in Purkendorf .....	14
Die Küche ist mein Reich .....	16
Erdäpfelsalat vom Chef .....	17
Kardinalschnitten .....	18
Überbackene Schinkenfleckerl .....	20
Kochen nach Rezept? .....	21
Kekse backen .....	22
Kokosbusserl .....	24
Bunte Esskultur .....	26
Schweinsbraten, Sauerkraut, Semmelknödel .....	28
Backhuhn .....	30
Rinderbraten gespickt mit Petersilkartoffeln .....	32
Die geschlagene Schlacht .....	34
Gulaschsuppe mit Bohnen und Wurstel .....	35
Die Weihnachtsgans, Rotkraut, Erdäpfelknödel .....	36
Schwammerlsuch(t)(e) .....	38
Schwammerlsauce mit Semmelknödel .....	40
Schnittlauchsauce .....	41
Vü z'vü Gschirr .....	42
Steirische Schnürlkrapfen .....	44
Bärlauch, Bärlauch ruft's aus dem Wald .....	46
It's so easy .....	48
Hühnerbrust in Lauch-Oberssauce mit Nudeln .....	49
Schokotorte Renate .....	50
Bananenschnitten .....	52
Wiener Schnitzel .....	54
Sauerkraut a la Renate .....	55
A wengl z'vü .....	56
Kaiserschmarrn .....	58
Apfelstrudel .....	60
Die Vorratskammer wird gefüllt .....	62
Dillsauce .....	64
Das Picknick .....	66

Hollerlikör .....	67
Holunderblütensaft .....	68
Geröstete Leber mit Petersilkartoffeln .....	70
Kaspresknödel .....	71
A deftige Kost .....	72
Beuschel nach Oma Grete .....	74
Erdäpfgulasch mit Fisolen .....	76
Tafelspitz Schnittlauchsauce, Petersilkartoffeln .....	78
Alles Gemüse .....	80
Grießnudeln mit Bohnensalat .....	81
Burgenländische Bohnenstrudeln aus Omas Küche .....	82
Gemüsesuppe ganz leicht .....	84
Der neue Wein .....	85
Tomatensoße mit Nudeln .....	86
Zustände ! .....	88
Elisabethschnitten.....	91
Verschiedene Auffassungen .....	92
Geburtstag .....	93
Fahrzeugkontrolle bitte .....	94
Maissalat .....	97
Technische Wunderküche .....	99
Vielen Dank und viel Freude .....	101

# Gebrauchsanleitung zu meinem Kochbuch

Bei diesem Büch'l wär's ganz schön,  
man tät vom Kochen was verstehn  
weil um des schönen Reimens willen,  
kann man nicht alle Wünsche stillen.

Drum liebe Leut bei die Rezepte,  
kann es schon mal sein das Letzte,  
das kommt da doch als Erstes dran,  
drum hat's der Wunsch mir angetan  
euch hier zuerst einmal zu raten,  
vorab der schönen Küchen Taten  
zu lesen aufmerksam die Zeilen  
um sich das Machen einzuteilen.

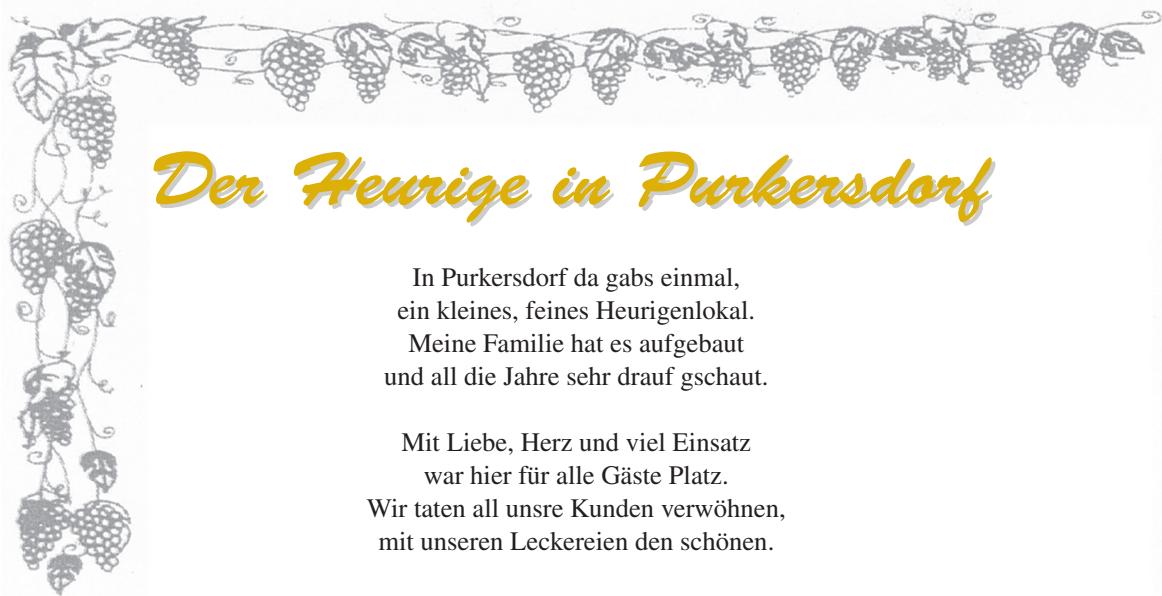
Zwischen all den guten Speisen  
gibt's Gedichterln zum Verreisen.  
In's Land des Lächelns mit Humor,  
den Ernst, den lass ma außen vor.

Und wenn wir dann am Ende san,  
dann fang ma vorne wieder an.

Viel Spaß wünscht

*Renate Schebek*





## Der Heurige in Purkersdorf

In Purkersdorf da gabs einmal,  
ein kleines, feines Heurigenlokal.

Meine Familie hat es aufgebaut  
und all die Jahre sehr drauf gschaud.

Mit Liebe, Herz und viel Einsatz  
war hier für alle Gäste Platz.

Wir taten all unsre Kunden verwöhnen,  
mit unseren Leckereien den schönen.

Der Vater hat stets mit Bedacht  
im Burgenland den Wein gemacht.

Da gabs rot, weiß und rosé,  
das war doch wirklich wundersche.

Die Mutter in der Küche hint,  
die macht die Schnitzeln ganz schön gschwind.

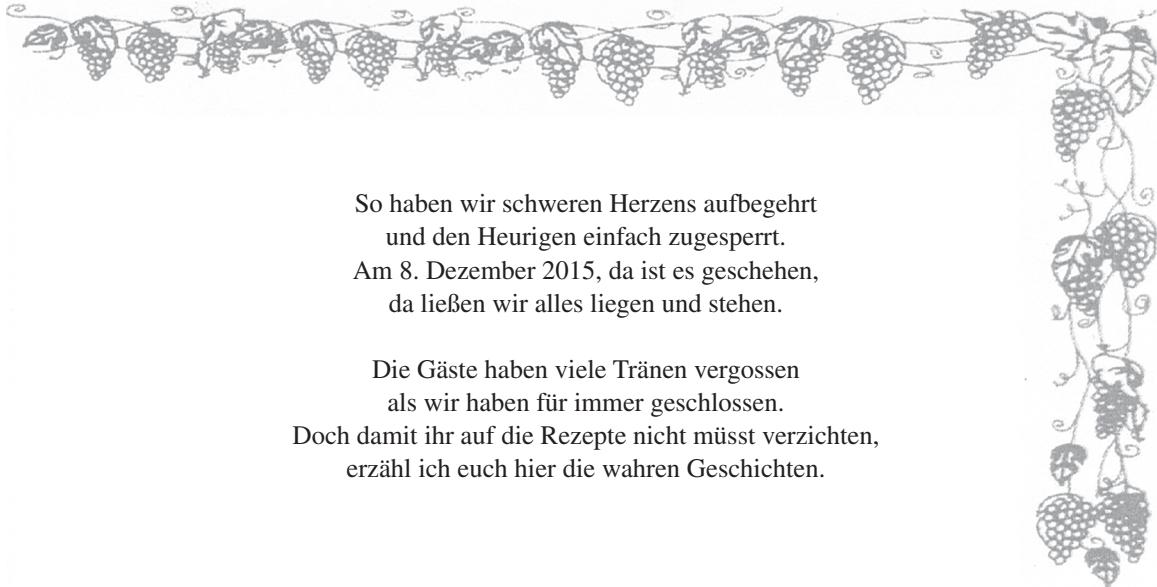
Die vielen süßen Köstlichkeiten  
tuts Töchterchen stets vorbereiten.

S'Buffet ist täglich gut gefüllt,  
ob kalt ob warm es überquillt.

Als glernter Fleischer macht der Chef,  
den Schweinsbraten aus dem FF.

Nebenbei erstrahlt aus eigener Hand  
der Garten stets im schönen Gwand.

Zu rasch da kam die Zeit daher,  
die Vorschriften, die wurden immer mehr.



So haben wir schweren Herzens aufgegeht  
und den Heurigen einfach zugesperrt.

Am 8. Dezember 2015, da ist es geschehen,  
da ließen wir alles liegen und stehen.

Die Gäste haben viele Tränen vergossen  
als wir haben für immer geschlossen.

Doch damit ihr auf die Rezepte nicht müsst verzichten,  
erzähl ich euch hier die wahren Geschichten.

RS

# Die Küche ist mein Reich

Mit Herz, Hirn und Verstand,  
hüpft i heut ins Küchengwand  
begib mi in die Kuchl eini  
und werk dann dort'n ganz alleine.

Viele tolle Köstlichkeiten  
tu i hier gern zubereiten  
Für alle, die da kommen dann zum Schmausen,  
für die lass i mei Freizeit sausen.

Vorspeis, Hauptspeis und Dessert  
liebes Herz was willst du mehr.  
Doch wem's ned passt mei guates Essen,  
der kann mi a scho bald vergessen,

denn kochen tua i wie i wü  
und des mach i mit viel Gefühl.  
Weil des ganze Gschisti Gschasti  
ist so haubenküchenlastig.

Wie die Oma da einst kochte,  
was der Opa gerne mochte,  
so praktizier ich das noch heute  
für mich und alle andern Leute.

Hausmannskost ist die Devise,  
da gibt's niemals eine Krise.

# Erdäpfelsalat vom Chef

An Erdäpfelsalat, den mach ma heut,  
der is für alle Gäst a Freud.

Wenn d'Erdäpfeln gekocht san weich,  
dann mach ma uns doch wirklich gleich  
ans Werk um sie noch heiß zu schälen,  
weil später müss ma uns sonst quälen.

A kaltes Wasser misch ma unter,  
dann geht die Schale ganz leicht runter.  
Noch lauwarm schneid ma's blättrig fein,  
dann zieht der Essig besser ein.  
Auf d'blättrig feinen Erdäpfeln,  
da tua ma Salz und Öl verteiln.

A bissl durchrührn is ned schlecht,  
danach da mach ma uns zurecht  
a Marinad aus Zucker, Wasser, Essig,  
aber bitte ned zu wässrig.  
Leicht süß-säuerlich-pikant,  
des is der rechte Gschmack im Land.

Mit Lieb wird alles durchgemischt,  
doch kommt er so noch nicht am Tisch.  
A Weilchen lass ma ihn noch stehn  
bis alles hat Zeit durchzuziehn.  
Dann wird er nochmals abgeschmeckt  
und mit an Zwiebel ist's perfekt.

Den Zwiebel schneid ma fein,  
bevor der kommt da wirklich rein.  
A bisserl Pfeffer obenauf  
und alles Weitre nimmt sein Lauf.

## Zutaten:

Festkochende Erdäpfeln,  
Salz, Öl, Essig, Zucker,  
Wasser, Zwiebel, Pfeffer.

# Kardinalschnitte

## Zutaten:

9 Eier , 500 g Staubzucker,  
2 Esslöffel glattes Mehl,  
½ Glas Waldbeermarmelade,  
2/4 Schlagobers,  
2 Oberssteif,  
2 Vanillezucker.  
Backpapier  
und griffiges Mehl  
zum Bestreuen.

Die Schnitten da vom Kardinal,  
die sind für mich ganz ideal.  
I nimm 7 Eier, tua sie trennen  
und lern so wirklich jedes kennen.

Jetzt hab i Dotter und die Klar  
zu d'Dotter gib i glei no zwa  
ganze a dazu,  
dann ist mit d' Eier eine Ruh.

Jetzt schlag i auf die Klar ganz steif  
und wenn sie sind dann fast schon reif  
gib i die Hälfte Zucker rein  
und wenn des alles ist ganz fein  
dann füll i's in an Spritzsack ein.

Da diese Masse ist schön fest  
gib i ihr jetzt den letzten Rest  
indem i's aufspritzen auf a Blech  
zwei Mal drei Streifen des ist recht.

Aufs Blech da hab i vorher glegt  
a Backpapier mit griffigem Mehl besiebt,  
sonst bleibt sie picken diese Masse  
wenn ich sie aus dem Ofen lasse.

Zwischen diese Eiweißstreifen  
tua i no die Dotter streichen,  
die ich aufgeschlagen hab mit Zucker,  
das glatte Mehl am End untergehoben  
und schon wird's in den Ofen rein geschoben.

Rein in Ofen ohne krachen  
und ja ned mehr die Tür aufmachen.  
Bei 160 Grad 30 Minuten  
brauch ma sich dazwischen a ned zu sputen.

Wenn's schön trocken ist und fest  
nimm i's runter von dem Blech  
und lass auskühln in der Küch'.

Für die Füllung steht da schon bereit  
a Waldbeermarmelad und des Schlagobers des is zu zweit.  
Des Obers wird jetzt aufgeschlagen  
mit Vanillezucker und Sahnesteif geht's ihm an den Kragen.  
des brauch ma nimmer hinterfragen.

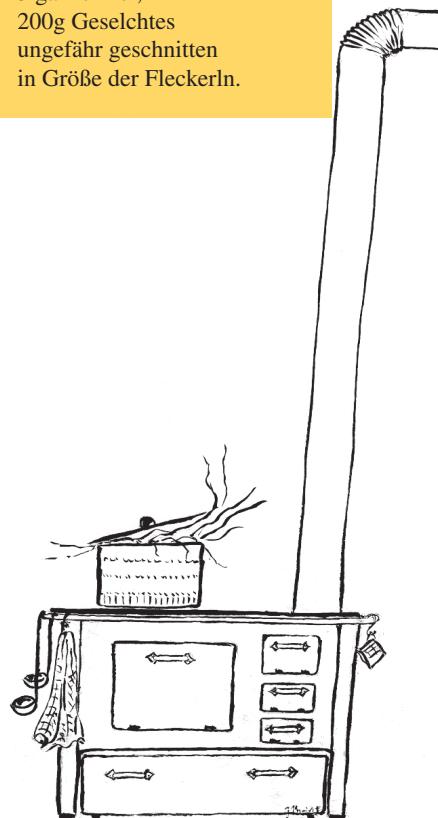
Jetzt wird des alles schön verbunden  
um das ganze abzurunden.  
Das Biskuit, die Marmelade, s'Obers und Biskuit darauf  
und dann nimmt das Schicksal seinen Lauf.

*RS*

# Überbackene Schinkenfleckerl

## Zutaten:

250 g Fleckerln, Salz,  
1 Becher Sauerrahm,  
1 Becher Schlagobers,  
3 ganze Eier,  
200g Geselchtes  
ungefähr geschnitten  
in Größe der Fleckerln.



Letztens ruft mich doch ein Kunde an  
und sagt zu mir pardon Madam,  
könnt i bitte das Rezept von Ihre Schinkenfleckerln ham.  
Na sicher sag i kein Problem  
haben's was zum Schreiben, des wär schön.  
Zerst kochen s' die Fleckerln,  
doch nicht allzu weich,  
dazwischen da schneiden s' des Fleisch.  
Schneidens des Fleisch in Form wie die Flecken,  
damit des Fleisch kann mit die Flecken  
ganz leicht spielen verstecken.  
In einer Schüssel tuan sie mischen  
den Rahm, des Obers, Salz und die Eier,  
dann rühren sie's glatt  
mit an Besen vom Schnee,  
wenn's in der Kuchl an ham,  
des warat recht sche.  
Jetzt misch ma die Fleckerln  
und des Fleisch a no unter  
und weiter geht es recht schön munter.  
A butterte Auflaufform wird nun befüllt  
und eine Alufolie darüber gestülpt.  
Im Ofen bei 180 Grad für 20 Minuten,  
danach da tun sie sich bitte sputen  
und nehmen die Folie von den Fleckerln herunter.  
Nochmals in den Ofen hinein  
bis die Fleckerln sind goldbraun und fein.  
Mit grünem Salat werdens der Familie serviert.  
Na super das ging doch wie geschmiert.

