

ALEXANDER HÖSS-KNAKAL

KOCHEN WIE IN ÖSTERREICH



G|U

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tolino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Impressum

© eBook: GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH,
München, 2020

© Printausgabe: GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH,
München, 2020

Alle Rechte vorbehalten. Weiterverbreitung und öffentliche Zugänglichmachung, auch auszugsweise, sowie die Verbreitung durch Film und Funk, Fernsehen und Internet, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeder Art nur mit schriftlicher Zustimmung des Verlags.

Projektleitung: Vanessa Lotz

Lektorat: Cora Wetzstein

Korrektur: Jutta Friedrich

Covergestaltung: independent Medien-Design,
München: Horst Moser (Artdirection), Svenja Wamser

Foodstyling: Alexander Höss-Knakal

eBook-Herstellung: Lena-Maria Stahl

 ISBN 978-3-8338-7395-9

1. Auflage 2020

Bildnachweis

Fotos: Stefan Liewehr, Daniel Sostaric; Getty Images;
GU/Einwanger; istock; Shutterstock; Stocksy

Syndication: www.seasons.agency

GuU 8-7395 06_2020_02

Die GU-Homepage finden Sie im Internet unter
www.gu.de

Unser E-Book enthält Links zu externen Webseiten Dritter, auf deren Inhalte wir keinen Einfluss haben. Deshalb können wir für diese fremden Inhalte auch keine Gewähr übernehmen. Für die Inhalte der verlinkten Seiten ist stets der jeweilige Anbieter oder Betreiber der Seiten verantwortlich. Im Laufe der Zeit können die Adressen vereinzelt ungültig werden und/oder deren Inhalte sich ändern.



www.facebook.com/gu.verlag

GRÄFE
UND
UNZER

Ein Unternehmen der
GANSKE VERLAGSGRUPPE



LIEBE LESERINNEN UND LESER,

wir wollen Ihnen mit diesem E-Book Informationen und Anregungen geben, um Ihnen das Leben zu erleichtern oder Sie zu inspirieren, Neues auszuprobieren. Wir achten bei der Erstellung unserer E-Books auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt und Gestaltung. Alle Anleitungen und Rezepte werden von unseren Autoren, jeweils Experten auf ihren Gebieten, gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren/innen mit größter Sorgfalt ausgewählt und geprüft.

Haben wir Ihre Erwartungen erfüllt? Sind Sie mit diesem E-Book und seinen Inhalten zufrieden? Haben Sie weitere Fragen zu diesem Thema? Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung, auf Lob, Kritik und Anregungen, damit wir für Sie immer besser werden können. Und wir freuen uns, wenn Sie diesen Titel weiterempfehlen, in ihrem Freundeskreis oder bei Ihrem online-Kauf.

KONTAKT

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Leserservice

Postfach 86 03 13

81630 München

E-Mail: leserservice@graefe-und-unzer.de

Telefon: 00800 / 72 37 33 33*

Telefax: 00800 / 50 12 05 44*

Mo-Do: 9.00 - 17.00 Uhr

Fr: 9.00 bis 16.00 Uhr (* gebührenfrei in D, A,
CH)

Backofenhinweis:

Die Backzeiten können je nach Herd variieren. Die Temperaturangaben in unseren Rezepten beziehen sich auf das Backen im Elektroherd mit Ober- und Unterhitze und können bei Gasherden oder Backen mit Umluft abweichen. Details entnehmen Sie bitte Ihrer Gebrauchsanweisung.



VORWORT

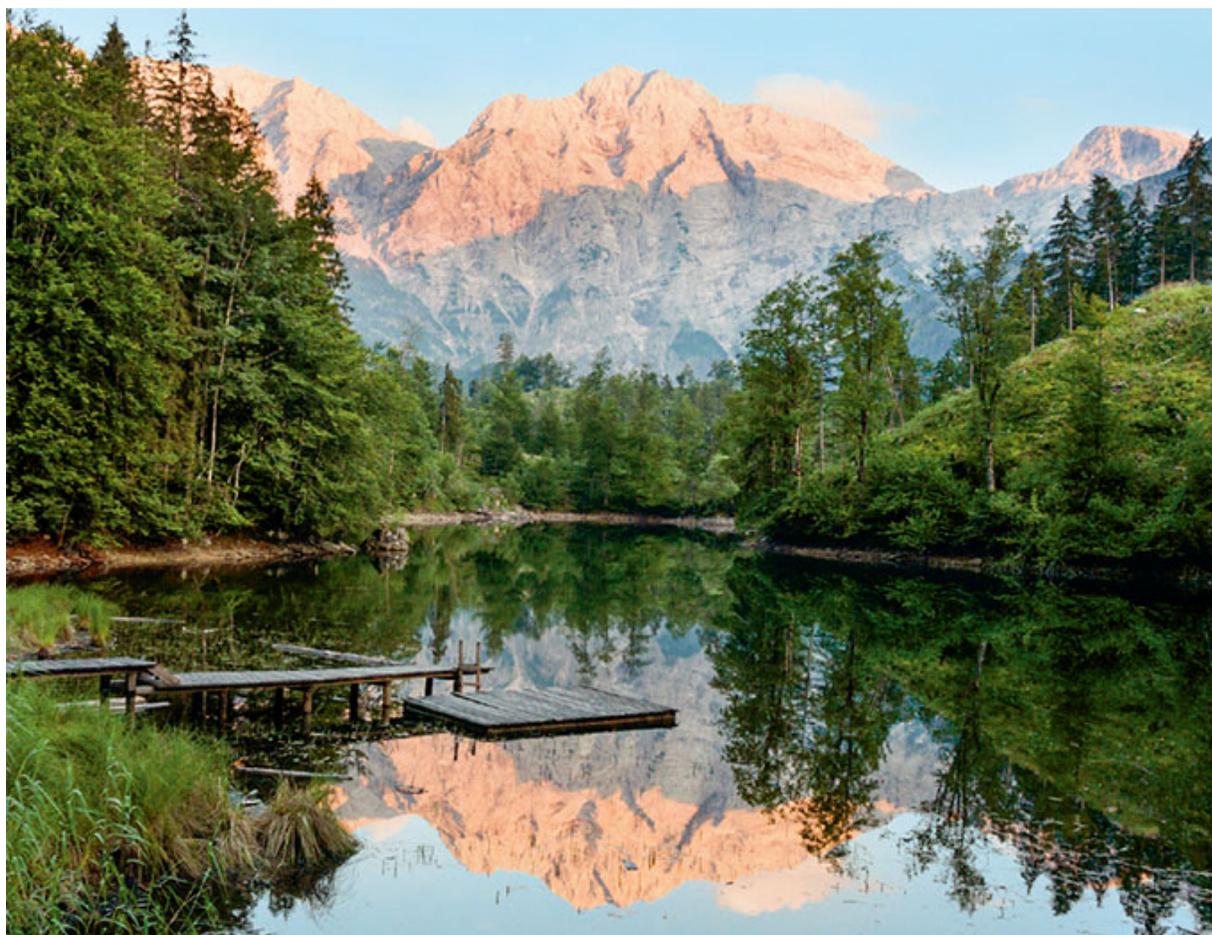
Ich bin in einem Elternhaus aufgewachsen, das in Wien einen großen Restaurantbetrieb innehatte. Das hat mich von klein auf geprägt und so war der Wunsch, selbst als Koch kreativ zu wirken, schon in meiner frühen Jugend tief in mir verankert. Meine Lehre absolvierte ich in Wien, um danach viele Stationen im In- und Ausland zu durchlaufen, bis ich

1997 erneut in Wien im Restaurant von Werner Matt mein Können im Bereich der österreichischen Küche unter Beweis stellen konnte.

Besonders gern erinnere ich mich an die Marillenzeit in meiner Kindheit, sie ist für mich kulinarische Heimat und ganz typisch für Österreich: Wenn im Juli die Marillen in der Wachau reif waren, holten meine Mama und ich die Früchte direkt vom Bauern ab. Zu Hause durfte ich diese entkernen und mit einem Würfelzucker füllen. Meine Mama machte den Topfenteig und im Nu waren die Knödel auch schon mit vielen Butterbröseln ummantelt und mit Puderzucker bestreut auf unseren Tellern. Die ganze Familie saß um unseren großen Tisch und wir aßen mit Genuss die süßen Knödel.

Heute wie damals sind mir hochwertige Zutaten besonders wichtig. Vor allem bei Fleischprodukten lege ich größten Wert auf artgerechte Tierhaltung und einen respektvollen Umgang mit den Lebewesen. Die österreichische Küche verlangt neben frischen Zutaten auch Mut, kräftig zu würzen – denn ein bisschen mehr an Zwiebel und Knoblauch hat noch keinem Gericht geschadet. Das liegt vielleicht auch an den Einflüssen der ungarischen, böhmischen, norditalienischen und französischen Küche auf die österreichischen Klassiker. Dieses Kochbuch soll ein traditionelles Nachschlagewerk für die typische österreichische Küche sein. Kochen soll Spaß machen! Die Freude, die ich beim Kochen und beim anschließenden Essen empfinde, wünsche ich auch Ihnen und allen, die Sie um Ihren Tisch vereinen.

An Guaden, Ihr Alexander Höss-Knakal





ÖSTERREICH-BUCKET-LIST

- SCHLOSS SCHÖNBRUNN IN WIEN
Sich wie eine Kaiserin fühlen und auf Sisis Spuren wandeln.
- NATIONALPARK HOHE TAUERN
Naturgewalten an den höchsten Wasserfällen in

Europa erleben.

- WIEN VON OBEN SEHEN
In das Riesenrad am Prater steigen und die Aussicht genießen.
- AUSTRIA-ROCK IM OHR
Die Reise durch Österreich mit Austria 3 und Hubert von Goisern begleiten.
- EIN KAFFEEHAUS IN WIEN BESUCHEN
Sacher-torte in opulentem Ambiente genießen.



DIE FEINE MISCHUNG

LÄNDER-QUICKIE

Nicht nur der Wiener Schmäh und die Kaffeehauskultur sind weit über die Grenzen Österreichs hinaus bekannt. Das Land besticht durch

seine einzigartige Landschaft, deren Gegebenheiten auch die zahlreichen Köstlichkeiten des Alpenstaates mit beeinflussen. Tauchen Sie ein in die Besonderheiten eines kleinen, aber feinen Landes mit facettenreichem Charme, beeindruckender Natur und kulturellen Highlights.



Süß und saftig schmeckt die Marille frisch vom Baum, in Quark- oder Strudelteig gehüllt oder als Konfitüre.

1. Die Kühe auf den Almen Österreichs finden reichlich frische Kräuter, die für den würzigen Geschmack von Bergkäse verantwortlich sind. Salz sorgt für seine Naturrinde.
2. Die echte Wachauer Marille darf nur in einem bestimmten Gebiet in der Wachau angebaut und als solche vermarktet werden.
3. Eine Buschenschank, in der nur Hausgemachtes serviert werden darf, erkennt man an den am Eingang angebrachten Büscheln von Nadelbaumzweigen.
4. Seit 60 Jahren feiert das Steirische Salzkammergut Ende Mai mit dem Narzissenfest das größte Blumenfest Österreichs.
5. Wien besitzt mit gut 650 Hektar die weltweit größte Weinanbaufläche innerhalb einer Stadtgrenze. Eine Spezialität ist der Weißwein »Wiener Gemischter Satz«.



Je länger der Bergkäse reift, desto würziger schmeckt er.



DIE TOP-5-ZUTATEN

HELDEN DER KÜCHE ÖSTERREICHS

Top 1:

Paprika

Christoph Kolumbus brachte das scharfe Gewürz nach Europa, und damit auch nach Österreich. Heute sind sowohl Paprikaschoten als auch Paprikapulver aus unserer Küche nicht mehr wegzudenken. Chili und in Öl eingelegte Pfefferoni toppen die Käsekrainer in den Semmeln am Würstelstand. Und Paprikapulver verleiht vielen Gerichten den richtigen Pep.

Top 2:

Kürbiskernöl

Es ist das grüne Gold der Steiermark! Natürlich wird das Öl nicht nur in der Steiermark produziert, in ganz Österreich sieht man im Herbst große Felder, auf denen die gelblichen Ölkürbisse wachsen. Ihr dunkelgrünes, dickflüssiges Öl hat einen angenehmen nussigen Geschmack, mit dem wir Salaten und vielen anderen Gerichten das besondere Etwas verleihen.

Top 3:

Mehl

Im Land der Knödel und Mehlspeisen spielt, wie der Name schon sagt, Mehl eine wichtige Rolle. In österreichischen Küchen kommt klassischerweise vor allem Weizenmehl zum Einsatz. Type 405 verwenden wir eher zum Backen, griffiges Mehl der Type 550 für

alle Gerichte, die im Wasser gekocht werden. Unsere Bäckereien stellen aber auch Brote aus anderen Mehlsorten her.

Top 4:

Semmel

Eine knusprige frische Semmel sollte bei keinem Frühstück fehlen. Typisch bei uns und ein wahrer Genuss ist eine echte Handsemmel mit ihrem sternförmigen Muster an der Oberseite. Zur Bratwurst, als Unterlage für Leberkäse oder Wurst, aber auch zum Gulasch ist sie ein fester Bestandteil. Gerade in Wien wurden wieder viele kleine Bäckereien eröffnet, die die Handsemmel hochleben lassen.

Top 5: KARTOFFELN

Kartoffeln

Wir nennen sie Erdäpfel und obwohl die Kartoffel landläufig nicht als besonders extravagante Zutat gilt, verwenden wir sie in Österreich richtig gerne. Wir sind eben ein bodenständiges Völkchen. Suppen, Knödel, Salat und Süßspeisen zaubern wir aus der Knolle. Und weil sie gar so vielseitig ist, können wir von ihr gar nicht genug bekommen.

Die Küche Österreichs ist vor allem eines: deftig. Eintöpfe, Knödel, Süßspeisen und Braten geizen nicht mit Kalorien, aber auch nicht mit Geschmack.

Genießen Sie Alpenküche von Vorarlberg bis in die Steiermark, in der auch meine Top-5-Zutaten immer wieder zum Zug kommen, und schicken Sie Ihren Gaumen mit Kaspressknödeln und Co. auf Kurzurlaub.



SUPPEN UND VORSPEISEN

Die Suppen und Vorspeisen der österreichischen Küche sind gleich-zeitig richtige Sattmachergerichte, wenn sie in der entsprechenden Portionsgröße serviert werden. Denn Kartoffeln, Knödel, Spätzle, Eier und Frittiertes spielen im Alpenstaat auch vorneweg die Hauptrolle.



SPECKKNÖDLSUPPN

SPECKKNÖDELSUPPE

Das A und O für eine gute Suppe ist eine selbst gekochte Brühe. Wer dafür keine Zeit findet, kann

sich auch mit Rinderfond aus dem Glas behelfen oder einfach einen grünen Salat zu den Speckknödeln essen – so wie das auch die Österreicher manchmal tun.

Für 4 Portionen

45 Min. Zubereitung

3 Std. Garen

Pro Portion: ca. 625 kcal

FÜR DIE RINDERBRÜHE

1 große Zwiebel

250 g Suppengrün

1 kg Rindfleisch (z. B. Beinflfleisch oder Tafelspitz)

1 Lorbeerblatt

5 schwarze Pfefferkörner

frisch geriebene Muskatnuss

Salz

FÜR DIE SPECKKNÖDEL

7 Brötchen (ca. 350 g)

4 Stängel Petersilie

2 Stängel Majoran

3 Knoblauchzehen

2 Zwiebeln

150 g durchwachsener Räucherspeck

50 g Karreespeck

2 EL Butter

250 ml Milch

3 Eier

Salz, Pfeffer

500 g Butterschmalz

1 Für die Brühe die Zwiebel halbieren. Eine Pfanne mit Alufolie auslegen, erhitzen und die Zwiebel mit der