



# **Rezepte aus Österreich**

zusammengestellt von

Beate Pody



# Apfelstrudel

---

Der Südtiroler Apfelstrudel kann mit drei verschiedenen Teigen hergestellt werden.

Der *Mürbteig*: „mürber“, manchmal etwas dickerer Teig mit dem höchsten Butteranteil der drei Teigarten. Der Mürbteig sorgt für einen herzhaften Geschmack in Kombination mit der Strudelfüllung.

Der *Blätterteig*: besteht aus verschiedenen Schichten („Blättern“) und ist sehr aufwändig in der Herstellung, es gilt das Prinzip „je mehr Schichten, desto exquisiter der Geschmack“

Der *Ziehteig*: der Teig wird manuell auf den Handrücken ausgezogen, wenn es richtig gemacht wird, ist der Teig so dünn, dass eine Zeitung darunter lesbar ist.

**Zubereitung:** 2 Stunden

**Sie brauchen:**

**Für den Strudelteig:**

- 200 g glattes Mehl
- 1 kleines Ei
- 1/8 l lauwarmes Wasser
- Prise Salz
- Öl zum Bestreichen

**Für die Fülle des Strudels:**

- 150 g Brösel
- 150 g Butter
- Mehl zum Bestauben

- 50 g Butter zum Bestreichen
- 1kg saure Äpfel (Strudler)
- 150 g Zucker
- 50 g Rosinen
- 1/2 EL Zimt
- 50 g Nüsse oder Haselnüsse
- etwas Butter für das Blech
- 50 g Butter zum Bestreichen

**Zum Servieren:**

Staubzucker

**Tipp:**

**Fülle des Kirschenstrudels:**

1kg entkernte Kirschen, statt Äpfel.

**So wird's gemacht:**

Alle Teigzutaten vermischen. Teig glatt verkneten und zu einem Laibchen formen. Auf einen bemehlten Platz legen, mit Öl bestreichen und mit einer Schüssel zudecken, 20 Minuten rasten lassen.

1. Brösel in Butter gut anrösten und auskühlen lassen.
2. Sauberes Tuch auf einen Tisch legen, gut mit Mehl bestauben. In der Mitte den Teig auflegen. Mit etwas Mehl bestauben und einem Nudelwalker ausrollen. Mit bemehlten Händen hauchdünn ausziehen. Verbleibende dicke Ränder wegschneiden.
3. 2/3 des Strudelteiges mit flüssiger Butter bestreichen. 1/3 des Teiges mit den gerösteten Bröseln bestreuen.
4. Auf die Brösel geschälte, blättrig geschnittene Äpfel legen. Mit Zucker, Rosinen, Zimt und geriebenen Nüssen, bestreuen.  
Den Strudel eingerollt auf ein befettetes Backblech legen.
5. 30 Minuten im vorgeheizten Rohr backen.  
- Elektroherd: 175 Grad.  
- Gasherd: Stufe 2.
6. Strudel mit zerlassener Butter, vor dem Backen, während des Backens und nach dem Backen bestreichen. Halb ausgekühlt mit Staubzucker bestreuen.



# Guglhupf

---



Gugelhupf oder *Gugelhupf*, auch Napfkuchen oder Rodonkuchen, von mittelhochdeutsch *gugel(e)* „Kapuze“ aus lateinisch *cuculla* und einer Nebenform von *Hefe*) ist ein aus Österreich stammender Napfkuchen aus Hefeteig mit Rosinen. Ursprünglich wohl in einem rundlichen Napf oder kleinen Kessel zubereitet, wird er in einer typischen, hohen Kranzform aus Metall oder Keramik mit einer kaminartigen Öffnung in der Mitte gebacken, die klassischen Puddingformen ähnelt und den Teig gleichmäßiger garen lässt.

Eine Legende besagt, dass die Heiligen Drei Könige auf ihrem Rückweg von Bethlehem das Elsass bereist hätten, wo sie herzlich empfangen wurden, und zum Dank hätten sie ihren Gastgebern einen Kuchen gebacken, angelehnt an ihren Turban – der Gugelhupf war geboren. Die Franzosen sind jedenfalls überzeugt, dass der Gugelhupf (oder „Kougelhupf“) seinen Ursprung in dem Städtchen Ribeauvillé hat, dort gibt es jeden zweiten Sonntag im Juni ein Gugelhupf-Festival.

Einer anderen Legende nach kommt der Gugelhupf aus Österreich. Die Erzherzogin von Österreich sowie Königin von Frankreich Marie Antoinette soll ihn aus dem Alpenland an den Hof von Versailles gebracht haben.

Der Gugelhupf trat seit der Biedermeierzeit von Wien aus seinen Weg um die Welt an. Damals durfte auf keinem bürgerlichen Jausentisch ein fein bezuckerter Gugelhupf fehlen.

## Zutaten für 15 Personen

½ Päckchen Backpulver  
4 Eier  
250 g Mehl  
250 g Staubzucker

100 g Staubzucker zum Bestreuen  
1 Päckchen Vanillinzucker  
1/8 l Wasser  
1/8 l Öl

## Zubereitung

Zucker, Dotter, Öl und Wasser rühren bis es dick wird. Aus dem Eiklar Schnee schlagen

Abwechselnd den Schnee und zuletzt das Mehl mit Vanillinzucker und Backpulver vermengen und langsam unterheben.

Bei 180 Grad Heißluftherd backen.

## Tipp

Mit einer Stricknadel einstechen und prüfen, ob keine Reste kleben bleiben. Dann ist der Guglhupf durch.

## Anrichten

Mit Staubzucker bestreuen und servieren.

---

# Gulasch

---



Das *Wiener Gulasch* (in Österreich nur *Rinds-* oder *Softgulasch* genannt), im Gegensatz zum original-ungarischen *Pörkölt*, entstand Anfang des 19. Jahrhunderts, als das 39. Ungarische Infanterie-Regiment in Wien aufgestellt wurde. Es gilt heute als das „eigentliche Gulasch“, das so in aller Welt bekannt ist.

Gulasch ist ein Ragout, das aus Rind- oder Kalb-, Pferde-, Schweine-, Lamm- oder Hammelfleisch, auch kombiniert, zubereitet wird. Bei allen Rezepten spielen Paprika (in Ungarn oft auch Paprikapaste) und Zwiebeln, meistens auch Kümmel und Knoblauch, eine wesentliche Rolle; gemeinsam ist ihnen darüber hinaus, dass die Sauce durch längeres Schmoren sämig wird. Als weitere Zutaten werden je nachdem Kartoffeln, Sauerkraut, Pilze und anderes verwendet.

## Zutaten für 6-8 Personen:

1 kg Jungrindfleisch (z.B. Wadschinken oder Hals)  
10 dag Schweineschmalz  
70 dag Zwiebeln  
3 EL Paprikapulver edelsüß  
2 Knoblauchzehen  
1KL Kümmel  
1KL Majoran  
Essig  
Salz  
Pfeffer  
4 hartgekochte Eier  
8 Essiggurkerl  
2 Paar Frankfurter

## Zubereitung

Fleisch in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden. Schmalz erhitzen, nudelig geschnittene Zwiebeln unter ständigem Rühren goldbraun rösten. Feingehackte Knoblauchzehen, Kümmel und Majoran zufügen, kurz durchrösten. Hitze reduzieren. Paprizieren, mit Essig ablöschen, sofort mit kaltem Wasser aufgießen und durchrühren. Das Fleisch zufügen, mit dem Gulaschansatz vermengen und mit soviel Wasser aufgießen, dass das Fleisch kapp bedeckt ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bei milder Hitze zugedeckt (bis zu 2 Stunden) köcheln lassen. Sollte der Gulaschsaft zu dünnflüssig sein, etwas Mehl in Wasser glattrühren und ins Gulasch einrühren. Das fertige Gulasch mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken.

Frankfurter halbieren und an den durchgeschnittenen Enden kreuzweise einschneiden, in erhitztem Öl abbraten. Das Gulasch anrichten, mit den gebratenen Würsteln, fächerförmig eingeschnittenen Gurkerln und Eierhälften garnieren, mit Salzerdäpfeln servieren.

*Gourmet - Tipp:* Vom Wadschinken die groben Haut- und Sehnenansätze entfernen. Die einzelnen Fleischstränge nach Bedarf in Stücke schneiden. Durch das langsame Köcheln werden die Sehnen butterweich und geben dem Saft eine sämige Konsistenz und einen kräftigen Geschmack.



# Kaiserschmarrn

---



Eine der vielen Legenden, die sich um die Herkunft des Kaiserschmarrns ranken, besagt, dass Kaiser Franz Joseph I. (1830–1916) bei einem seiner Jagdausflüge im Salzkammergut einen Holzfällerschmarrn vorgesetzt bekam. Dieser wurde ihm zu Ehren mit guten Zutaten wie Milch, Rosinen und Eiern verfeinert. So wurde aus einem gewöhnlichen Holzfällerschmarrn ein vornehmer Kaiserschmarrn.

Eine weitere Legende besagt, dass Kaiser Franz Joseph zum Nachtisch gerne Mehlspeisen aß; bevorzugterweise Palatschinken. Gelangen diese dem Koch nicht, waren sie z.B. zu dick oder zerrissen, so wurden sie dem Personal als „Kaiserschmarrn“ gereicht, da sie für den Kaiser nicht geeignet waren („A Schmarrn des am Kaiser zu servieren“).

## Zutaten:

- 1 Essl. Rumrosinen
- Salz
- Vollmilch - 188 ml
- Rohe Hühnereier - 2 Stk.
- Weizenmehl (glatt) - 120 g

## Zubereitung:

- 1.) Eier trennen
- 2.) Schnee schlagen
- 3.) Mehl, Salz, Dotter, Milch vermischen
- 4.) Schnee unterheben
- 5.) Fett in Pfanne bei milder Hitze erwärmen
- 6.) Teig in die Pfanne geben
- 7.) beidseitig goldgelb werden lassen
- 8.) in kleine Teile zerstechen/zerreissen
- 9.) mit Puderzucker oder Zimtzucker bestreuen
- 10.) mit Kompott (z.B. Zwetschkenröster, Kirschkompott oder Hollerkoch) servieren

# Kletzenbrot

---



Das Brot zum Fest: Das Kletzenbrot gehört zu den ältesten Weihnachtsbäckereien. Eine besonders reiche Tradition hat das Brot im Mostviertel, der Heimat der Mostbirne.

"Das Kletzenbrot war früher die einzige Mehlspeis zu Weihnachten", erzählt Christine Hauer. "Brauch war, dass am Heiligen Abend jede Dienstmagd und jeder Knecht sein Kletzenbrot bekam." Der Brauch bescherte sogar den anderen Bewohnern des Bauernhofs Weihnachtsfreuden: Als "Maulgabe" erhielten die Tiere im Stall und selbst der Hofhund ihre Scheibe Kletzenbrot. Eine weitere Sitte sorgte unter den heiratswilligen Junggesellen für freudige oder lange Gesichter. Die Scherzkel des Kletzenbrotes schenken die Mäderln ihrem Galan. War der Anschnitt

glatt, durfte der Verehrer auf eine Verlobung hoffen. Eine raue Schnittfläche bedeutete hingegen eine Absage. Die Abgewiesenen werden von da an beim Biss ins Kletzenbrot nicht mehr an Weihnachten gedacht, sondern das herbe Aroma der verschmähten Liebe geschmeckt haben.

## Zutaten:

ca. 50 dag Vollkornbrotteig  
50 dag Kletzen  
50 dag Dörrzwetschken  
25 dag Rosinen  
10 dag ganze Haselnüsse  
10 dag geviertelte Walnüsse  
4 EL Rum  
1 EL Zimt gemahlen  
1 TL Nelken gemahlen  
1 TL Piment gemahlen  
geschälte Mandeln zum Verzieren

## Zubereitung:

Die Kletzen und Zwetschken werden knapp mit Wasser bedeckt aufgekocht, dann lässt man sie vier bis sechs Stunden quellen (nicht zu weich!). In Würfel schneiden und mit den übrigen Zutaten sehr gut vermischen. An einem warmen Platz über Nacht stehen lassen. Am nächsten Morgen den Brotteig mit der Früchtemischung gut verkneten. Vier kleine Laibe oder Striezel formen und mit geschälten Mandeln verzieren. An einem warmen Ort zugedeckt (mit feuchtem Tuch) ca. 1 bis 1,5 Stunden gehen lassen. Die Brote auf der untersten Schiene bei 200 °C ca. 30 bis 45 Minuten backen. Die erste Zeit, etwa eine Viertelstunde lang, mit befetteter Alufolie abdecken.



# Linzer Torte

---



Die **Linzer Torte** ist eine Torte aus Mürbteig mit einem hohen Anteil an gemahlene Haselnüssen, mit einer einfachen Füllung aus Marmelade und einem Teiggitter als oberste Lage. *Linzer Torte* ist eine Gattungsbezeichnung und keine Herkunftsbezeichnung.

Das älteste überlieferte Rezept stammt aus dem 17. Jahrhundert, es ist damit das älteste bekannte Tortenrezept der Welt. Vier Rezepte, die alle bereits den Namen Linz im Titel haben, stehen im Kochbuch der Gräfin Anna Margarita Sagramosa (Verona) aus dem Jahr 1653.

## Zutaten:

280 g Mehl  
280 g Butter  
280 g geriebene Mandeln  
200 g Staubzucker  
2 Dotter  
1 Ei  
1 P Vanillezucker  
2 TL Backpulver  
2 TL Zimt  
je 1 MSP Nelkenpulver, Piment, Ribiselmarmelade

## Zubereitung:

Mehl und kalte Butter rasch mit dem K-Haken verkneten.

Von einem Dotter ca. ein Drittel weggeben und dann die übrigen Zutaten beimischen.

Zwei Drittel des Teiges auf der Bodenplatte einer Tortenform (26 cm) ausrollen.

Die Ribiselmarmelade ev. mit etwas Rum geschmeidig rühren und auf der Oberfläche der Teigplatte verteilen, dabei ca. 1 cm Rand lassen.

Aus dem übrigen Teig ca. bleistift-dicke Rollen formen und als Gitter über die Marmelade legen. Außen mit einer etwas dickeren Rolle abschließen.

Den Teig mit dem mit der Milch verquirlten Eidotter bestreichen.

Die Torte auf dem zweiten Einschub bei 150-170°C mit Heißluft 40-50 Minuten backen.

# Sachertorte



Die Geschichte der eigentlichen Sachertorte beginnt, als Fürst Metternich seine Hofküche im Jahr 1832 beauftragte, für sich und seine hochrangigen Gäste ein besonderes Dessert zu kreieren. „Dass er mir aber keine Schand' macht, heut Abend!“ sagte er. Doch der Chefkoch war krank und so musste der 16-jährige Bursche Franz Sacher (1816-1907), damals Lehrling im zweiten Jahr, die Aufgabe übernehmen und erfand die Grundform der Sachertorte. Obwohl die Torte den Gästen anscheinend sehr gemundet hat, schenkte man ihr vorerst keine weitere Beachtung. Nach Jahren in Pressburg und Budapest, kehrte Franz Sacher 1848 nach Wien zurück, wo er einen Feinkostladen mit Weinhandlung eröffnete. Sein ältester Sohn Eduard (1843-1892) absolvierte eine Ausbildung beim k.u.k. Hofzuckerbäcker Demel und vollendete in dieser Zeit die Sachertorte in ihrer heute bekannten Form. Die Sachertorte wurde zunächst beim Demel und dann auch im von Eduard im Jahre 1876 gegründeten Hotel Sacher angeboten. Seither gilt die Torte als eine der berühmtesten kulinarischen Spezialitäten Wiens.

## Zutaten für 12 Personen:

- 140 g Butter (zimmerwarm)
- 110 g Staubzucker
- 1/2 Vanilleschöte (ausgekratztes Mark davon)
- 6 Eidotter
- 6 Eiklar
- 130 g Speiseschokolade
- 110 g Kristallzucker
- 140 g Mehl (glatt)

- 200 g Marillenmarmelade
- Butter (für die Form)
- Mehl (für die Form)
- Schlagobers (als Garnitur)

## Für die Glasur::

- 200 g Kristallzucker
- 125 ml Wasser
- 150 g Schokolade

## Zubereitung:

In einer Schüssel weiche Butter mit Staubzucker und Vanillemark cremig rühren. Eidotter nacheinander langsam einrühren und alles zu einer dickschaumigen Masse schlagen. Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen und unterrühren.

Eiklar steif schlagen, dabei den Kristallzucker einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis der Schnee schnittfest und glänzend ist. Schnee auf die Dottermasse häufen, das Mehl darüber sieben und mit einem Kochlöffel alles vorsichtig vermengen.

Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen und den Tortenrand mit Butter ausstreichen sowie mit Mehl austreuen. Masse einfüllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C 55-60 Minuten backen. Dabei die ersten 10-15 Minuten die Backrohtür einen Finger breit offen lassen, dann schließen. (Der Kuchen ist richtig durchgebacken, wenn ein leichter Fingerdruck sanft erwidert wird.)

Torte mit der Form auf ein Kuchengitter stürzen und etwa 20 Minuten überkühlen lassen. Dann Papier abziehen, Torte umdrehen und in der Form völlig erkalten lassen, um die Unebenheiten der Oberfläche zu glätten. Aus der Form lösen und mit einem scharfen Messer waagrecht halbieren.

Marmelade leicht erwärmen, glatt rühren, beide Tortenböden damit bestreichen und wieder zusammensetzen. Rundherum ebenfalls mit Marmelade bestreichen und etwas antrocknen lassen. Für die Glasur Zucker und Wasser 5-6 Minuten sprudelnd aufkochen, dann leicht überkühlen lassen.

Schokolade im Wasserbad schmelzen und unter Rühren nach und nach mit der Zuckerlösung vermischen, bis eine dickflüssige, glatte Glasur entsteht. Lippenwarme Glasur auf einmal, d. h. in einem einzigen raschen Guss, über die Torte gießen und mit so wenigen Strichen wie möglich mit einer Palette rundum glatt verstreichen. Einige Stunden trocknen lassen, bis die Glasur wirklich erstarrt ist. Portionieren und mit geschlagenem Obers servieren.

## Tipp:

Um die richtige Konsistenz der Glasur zu überprüfen, lassen Sie die Glasur über einen Holzkochlöffel laufen. Dieser sollte dann von einer etwa 4 mm dicken Glasurschicht bedeckt bleiben. Gerät die Glasur zu dick, so kann sie durch einige Tropfen Läuterzucker (Zuckerrückstände im Topf nochmals mit wenig heißem Wasser lösen) verdünnt werden. Achten Sie auch darauf, dass die Glasur nicht zu heiß wird - sie bleibt sonst nach dem Trocknen stumpf und keinesfalls glänzend.

## Garniturempfehlung:

In der Regel wird die Sachertorte nicht verziert, nur im Hause Sacher wird sie mit dem berühmten Tortensiegel belegt.



# Salzburger Nockerl

---



Salzburger Nockerln (auch: Nocken oder Nüdei) sind eine typische Salzburger Süßspeisen-Spezialität. Sie werden warm als Nachspeise serviert.

## Zutaten:

- 10 Eiklar
- 6 EL Zucker
- 6 Dotter
- 6 EL Mehl unterheben

## Zubereitung:

Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen, Zucker nach und nach hinzugeben und zu cremigem Eischnee schlagen - die Dotter und das gesiebte Mehl vorsichtig unterheben.

Die Masse in einer gebutterten und mit Preiselbeeren/ Himbeeren belegten Auflaufform zu 3 großen Nocken formen, bei 200 Grad im Rohr ca 12 Minuten backen. Das Backrohr dabei nicht öffnen.

Mit Staubzucker bestreuen und sofort servieren.

# Scheiterhaufen

---



## Zutaten für 4 Personen

8 Semmeln  
1 Ei  
3-4 feste, säuerliche Äpfel  
¼ lt Milch  
Zucker  
100 g Rosinen  
etwas Butter zum Einfetten der Auflaufform

## Zubereitung

Zuerst die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, in dünne Scheiben schneiden und mit Zucker und Rosinen vermengen.

Dann die Semmeln in Scheiben schneiden und das Ei teilen.

Das Eigelb gut mit Milch verschlagen und darin die Semmelscheiben durchziehen.

In die eingefettete Auflaufform abwechselnd eine Lage Semmelscheiben und eine Lage Äpfel schichten. Das Eiweiß zu Schnee schlagen, mit Zucker verrühren und als letzte Lage auf den Scheiterhaufen streichen.

Im vorgeheizten Backrohr ca. 30 Minuten bei 200° C backen.



# Tiroler Gröstl

---



Das Tiroler Gröstl ist ein traditionelles Resteessen, das normalerweise aus Kartoffeln und in Stücken geschnittenem Schweinefleisch (Schulter oder Schopf) besteht, das gemeinsam mit gehackter Zwiebel in Butterschmalz in einer Pfanne angeröstet wird. Gewürzt wird mit Salz, Pfeffer, Majoran, Kümmel und Petersilie.

Das Gröstl wird oft mit Spiegelei und Kraut-, Blatt- oder Rohnensalat (Rote Beete) serviert.

Der Charakter des Resteessens tritt vor allem in Gasthäusern und Kantinen zutage, weil dort oft Fleischreste verschiedenster Art verwendet werden.

Unterarten sind das Wurstgröstl sowie das Herren- oder Innsbrucker Gröstl, das mit Kalbfleisch zubereitet wird.

## Zutaten:

600 g gekochte Erdäpfel  
250 g Fleisch- und Wurstreste  
2 Zwiebeln  
etwas Salz, Pfeffer, Kümmel  
60 g Fett  
40 g Speck

## Zubereitung:

Im heißen Fett kleingeschnittenen Speck und feingehackete Zwiebeln und das würfelig geschnittene Fleisch anrösten, würzen und die in Scheiben geschnittenen Erdäpfel dazu geben, würzen und unter Umrühren das Gröstl rösten.

# Vanillekipferl

---



## Zutaten für ca. 50 Stück:

250 g Mehl  
200 g Butter  
100 g gemahlene Mandeln  
70 g Zucker  
1 Prise Salz

zum Bestreuen:  
100 Puderzucker  
2 Päckchen Vanillezucker

## Zubereitung:

Wiegen Sie die Zutaten mit einer Küchenwaage ab und mischen alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig und stellen diesen 1 Stunde in den Kühlschrank.

Dann formen Sie daraus kleine Hörnchen (sogenannte Kipferl).

Legen Sie die Hörnchen auf ein Backblech und backen sie im vorgeheizten Ofen bei 180 C° 10-12 Min.

Dann sollten sie hellgelb sein.

Mischen Sie den Puder- und Vanillezucker und bestreuen die warmen Hörnchen damit.



# Wiener Schnitzel

---



**Wiener Schnitzel** ist die Bezeichnung für ein dünnes, paniertes und gebackenes Schnitzel aus Kalbfleisch. Es gehört zu den bekanntesten Spezialitäten der Wiener Küche.

Die Bezeichnung „Wiener Schnitzel“ wurde erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts geprägt, die erste bekannte Erwähnung findet sich in einem Kochbuch aus dem Jahr 1884. In dem bekannten süddeutschen Kochbuch von Katharina Prato wird das Gericht noch 1907 als „eingebroselte Kalbsschnitze“ bezeichnet.

Möglicherweise geht das Wiener Schnitzel auf das Costoletta alla milanese in Oberitalien zurück, das ähnlich aus etwas dickeren Koteletts zubereitet wird, und fand im 14. oder 15. Jahrhundert seinen Weg nach Wien. Diese Hypothese ist jedoch nicht belegt. Einer Legende zufolge brachte erst Feldmarschall Radetzky das Rezept 1857 aus Italien mit. Der Sprachforscher Heinz Dieter Pohl hat 2007 jedoch schlüssig nachgewiesen, dass diese Geschichte erfunden ist.

## Zutaten:

2 Kalbsschnitzel (je 150 - 200 g)

Salz

Pfeffer

eventuell etwas zerdrückter Knoblauch

2 geh. EL Mehl

2 geh. EL Semmelbröseln (Paniermehl)

1 gr. Ei

etwas Milch

Öl zum Herausbacken

eventuell Butter

1/2 Zitrone (wenn möglich unbehandelt)

## Zubereitung:

- Die Schnitzel kalt abspülen, trocken tupfen und leicht klopfen (plattieren) und mehrmals an den Rändern leicht einschneiden.
- Mehl und Bröseln in je einem Teller oder flache Schüssel geben.
- Das Ei in einem tiefen Teller mit etwas Milch und leicht gesalzen versprudeln.
- Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer (und eventuell etwas zerdrücktem Knoblauch) einreiben.
- Nun die Schnitzel panieren. D.h. nacheinander zuerst im Mehl wenden, danach durch das Ei ziehen und am Schluß in den Bröseln (Paniermehl) wenden.
- 3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, die Schnitzel 2 - 3 Minuten anbraten, wenden und 1 geh. EL Butter zufügen. Weiter 2 - 3 Minuten braten.
- Die gebratenen Schnitzeln abtropfen lassen (eventuell mit Küchenrolle das Fett abtupfen) und mit einer Zitronenscheibe servieren.

Dazu z.B. Kartoffelsalat servieren. Oder Reis und Salat (siehe Salatrezepte).

Das traditionelle Wiener Schnitzel wird immer mit Kalbfleisch zubereitet. Natürlich funktioniert dieses Rezept auch mit Schweineschnitzel (dann mit etwas mehr Knoblauch einreiben - wird würziger - und etwas länger braten).

# QUELLEN

---

**Apfelstrudel:** "Rezept für Apfelstrudel." Almhütte im Land Salzburg zu mieten. 21 Dec. 2008 <<http://www.grassreith.at/apfelstrudel.htm>>.

**Südtirol Die Magie der Vielfalt.** Südtirol. 21 Dec. 2008

<[http://www.suedtirol.info/Sinfo/QualityProducts/BreadAndStrudel/brot\\_tradition.jpg&imgrefurl=http://www.suedtirol.info/Sinfo/QualityProducts/BreadAndStrudel/DE\\_Tradition.html%3FGroup%3DEntryPage/Pleasure/QualityProducts/BreadAndStrudel%26ArealD%3DBreadAndStrudel&usg=\\_\\_EOE2ul7sWvHHlwsW3QpQiolxgqM=&h=70&w=330&sz=11&hl=de&start=4&um=1&tbnid=cjG14Njkf8FrdM:&tbnh=25&tbnw=119&prev=/images%3Fq%3Dapfelstrudel%2Btradition%26um%3D1%26hl%3Dde%26sa%3DN](http://www.suedtirol.info/Sinfo/QualityProducts/BreadAndStrudel/brot_tradition.jpg&imgrefurl=http://www.suedtirol.info/Sinfo/QualityProducts/BreadAndStrudel/DE_Tradition.html%3FGroup%3DEntryPage/Pleasure/QualityProducts/BreadAndStrudel%26ArealD%3DBreadAndStrudel&usg=__EOE2ul7sWvHHlwsW3QpQiolxgqM=&h=70&w=330&sz=11&hl=de&start=4&um=1&tbnid=cjG14Njkf8FrdM:&tbnh=25&tbnw=119&prev=/images%3Fq%3Dapfelstrudel%2Btradition%26um%3D1%26hl%3Dde%26sa%3DN)>.

**Gugelhupf:** "Rezept:." GuteKueche Gourmet: Restaurants, Rezepte, Cocktails, Wein und Winzer. 23 Dec. 2008

<<http://www.gutekueche.at/rezepte/679/oelgugelhupf.html>>.

**Herregulasch:** Neuhold, Familie. "Kochrezepte - Herregulasch." Aon Members Webspace. Biohof Fam. Neuhold - Brandbauer. 23 Dec. 2008

<[http://members.aon.at/biohof-neuhold/page\\_6\\_2.html](http://members.aon.at/biohof-neuhold/page_6_2.html)>.

**Kaiserschmarrn:** "Kaiserschmarrn." Wikipedia. De. 23 Dec. 2008. Keyword: Kaiserschmarrn.

"Kaiserschmarrn - Rezepte mit Fotos auf Koch-Idee.at." Leckere Rezepte mit Fotos und Tips aus. Ed. Manuela und Mario Faschang. 23 Dec. 2008

<<http://www.koch-idee.at/Rezept-10-Kaiserschmarrn.html>>.

**Kletzenbrot:**

<[http://www.niederoesterreich.at/magazin/00/artikel/49206/img/weihnachten\\_seite.jpg&imgrefurl=http://www.niederoesterreich.at/tiscoverscover/uewl49206.htm&usg=\\_\\_n0cNR85L4GhuQ7gyj\\_BV3jnCZUc=&h=115&w=150&sz=8&hl=de&start=10&um=1&tbnid=5z4R2S1k6q2cLM:&tbnh=74&tbnw=96&prev=/images%3Fq%3DKletzenbrot%26um%3D1%26hl%3Dde%26sa%3DN](http://www.niederoesterreich.at/magazin/00/artikel/49206/img/weihnachten_seite.jpg&imgrefurl=http://www.niederoesterreich.at/tiscoverscover/uewl49206.htm&usg=__n0cNR85L4GhuQ7gyj_BV3jnCZUc=&h=115&w=150&sz=8&hl=de&start=10&um=1&tbnid=5z4R2S1k6q2cLM:&tbnh=74&tbnw=96&prev=/images%3Fq%3DKletzenbrot%26um%3D1%26hl%3Dde%26sa%3DN)>.

**Linzer Torte:** "Linzer Torte." Willkommen in Angelika Mittelmanns Cyberhome. 25 Mar. 1996. <<http://www.artm-friends.at/am/rezepte/index.html>>.

"Sachertorte á la Sacher." Ichkoche.at. Ed. Maria Tutschek-Landauer and Oliver Olschewski. 28 Dec. 2007. Betrieb des Internetkochportals „ichkoche.at“. <[www.ichkoche.at](http://www.ichkoche.at)>.

**Hoteleingang**© Hotel Sacher Wien. Hotel Sacher, Wien. Www.wie-vienna.at. Citype - Internet-Portal BetriebsgesmbH. <[www.wien-vienna.at/sachertorte.htm](http://www.wien-vienna.at/sachertorte.htm)>.

"Sacher-Torte." Wikipedia.

**Scheiterhaufen:** Südtirol Die Magie der Vielfalt. Südtirol. 21 Dec. 2008

<[http://195.254.248.2/SINFO/QUALITYPRODUCTS/BREADANDSTRUDEL/scheiterhaufen\\_dt.pdf](http://195.254.248.2/SINFO/QUALITYPRODUCTS/BREADANDSTRUDEL/scheiterhaufen_dt.pdf)>.

**Salzburger Nockerl:** "Salzburger Nockerl : Rezept Hotel Amadeus Salzburg, Stadthotel Salzburg." Stadthotel Salzburg : 3 Sterne Hotel im Zentrum von Salzburg : Salzburger Altstadt. Altstadt Hotel Zur Goldenen Ente Salzburg. 21 Dec. 2008 <[http://www.hotelamadeus.at/de-restaurant-rezept\\_salzburger\\_nockerl.htm](http://www.hotelamadeus.at/de-restaurant-rezept_salzburger_nockerl.htm)>.

**Tiroler Gröstl:** Stingl, Josef. "Kulinarische Gr." Aon Members Webspace. Josti-eigenverlag. 23 Dec. 2008

<[http://members.aon.at/josefs\\_kochbuch/](http://members.aon.at/josefs_kochbuch/)>.

**Vanillekipferl** "Klassisches Vanillekipferl Rezept - einfaches Rezept für Vanillekipferl." Rezepte - Kochrezepte und Backrezepte für Anfänger und Profis. Ed. Kathrin Finke. 2007. SEO Manufaktur. 21 Dec. 2008 <<http://www.rezepte-und-tipps.de/Weihnachtsrezepte/Vanillekipferl.html>>.

**Wiener Schnitzel:** "Wiener Schnitzel - Rezept." Rezepte, Kochen, Mahlzeit! Ed. Rudolf Preslicka. 23 Dec. 2008

<[http://rezepte.nit.at/rezepte/wiener\\_schnitzel.html](http://rezepte.nit.at/rezepte/wiener_schnitzel.html)>.

"Wiener Schnitzel." Wikipedia.com. Keyword: wiener schnitzel.