

An Guata!



Speisen & Getränke



Menü Austria



keine Ahnung
nette Menschen
ösis
natur
prater
kaiserschmarrn
wintersport
socialMedia
mozaikKugeln
humor
kunst
kase
schönesLand
wienerOper
musik
wienerWälder
snowboarden
saufen
kaiserreich
sisi
schöneBilder
berge
wien
gutes Essen
sacherTorte
schnee
wandern
alpen
hütten
wienerKurstschne
heller
solliesSkigebiet
schönbrunn
haller
borbora
alm
graz
sauna
kühn

Typisch Österreichisch

Getränkeauswahl:

Löwenbräu vom Fass

Rotwein—Blauer Zweigelt

Weißwein—Grüner Veltiner

Weißweinschorle

Softgetränke (Wasser, Cola, Fanta, Sprite)

Diverse Obstbrände

Menü:



Austria Tapas

Tiroler Schwammerlsuppe

**Original Wiener Schnitzel
mit Salzkartoffeln und Gurkensalat**

Wiener Apfelstrudel mit Vanilleeis

Schwammerlsuppe - meine bayrische Pilzsuppe

Die Schwammerlsuppe kannst du aus Champignons oder anderen Pilzen zubereiten. Ein paar getrocknete Pilze verleihen der Suppe extra viel Geschmack. 🍄

Vorbereitungszeit:

15 Minuten

Zubereitungszeit:

25 Minuten

Arbeitszeit:

40 Minuten



5 von 16 Bewertungen

🍴 Portionen: 12 Personen

Zutaten

- ☐ 3 Zwiebel
- ☐ 3 EL Butter
- ☐ 2,100 ml Gemüsebrühe
- ☐ 3 Lorbeerblatt
- ☐ 30 g getrocknete gemischte Pilze (10 g = ca. 4 EL)
- ☐ 600 ml Sahne
- ☐ ca. 3 EL Speisestärke
- ☐ 60 g kalte Butter
- ☐ 3 Knoblauchzehe ganz, geschält
- ☐ 3 Streifen Bio-Zitronenschale unbehandelt
- ☐ 1,500 g Pilze nach Wahl z.B. Champignons, Austernpilze, Steinpilze...
- ☐ 3 EL Petersilienblätter
- ☐ 3 Prise Kümmel gemahlen
- ☐ 3 Prise Cayennepfeffer (optional)
- ☐ Salz & Pfeffer

ANLEITUNGEN

1. **Butter** in einem Topf erhitzen, **Zwiebel** schälen und würfeln, und die Zwiebelwürfel darin glasig andünsten.

3 Zwiebel | 3 EL Butter



2. **Brühe** und **Lorbeerblatt** hinzugeben, die **getrockneten Pilze** unter fließendem Wasser abspülen und ebenfalls hinzufügen. Kurz aufkochen, dann auf niedriger Temperatur **20-30 Min. zugedeckt ziehen lassen**.

2,100 ml Gemüsebrühe | 3 Lorbeerblatt | 30 g getrocknete gemischte Pilze



3. **Lorbeer** entfernen, **Sahne** zugeben und die Sauce mit dem Stabmixer **pürieren**.

600 ml Sahne



4. **Speisestärke** mit wenig kaltem Wasser glatt rühren, in die Sauce einrühren und kurz **aufkochen** lassen. Nun die **Zitronenschale** und den ganzen, geschälten **Knoblauch** in die Sauce geben und **ziehen lassen**, bis die frischen Pilze vorbereitet sind.

ca. 3 EL Speisestärke



5. In der Zwischenzeit die **Pilze** mit einem Pinsel oder Küchenkrepp putzen (*nicht waschen!*) und in Scheiben oder Stücke schneiden. Ein paar Tropfen **Öl** in der Pfanne erhitzen und die **Pilze portionsweise** bei relativ großer Hitze **1-2 Min. scharf anbraten**, bis sie leicht Farbe angenommen haben, wieder rausnehmen.

1,500 g Pilze nach Wahl



6. **Zitronenschale und Knoblauch** aus der Sauce entfernen, kalte **Butter** untermixen und mit **Salz, Pfeffer, Kümmel und Cayennepfeffer** abschmecken.



7. Wenn alle **Pilze** gebraten sind, diese ebenfalls mit **Salz und Pfeffer** würzen und in die Sauce geben. Mit frisch geschnittener **Petersilie** bestreut anrichten.

Lass dir die Schwammerlsuppe gut schmecken! 🍄

Salz & Pfeffer | 3 EL Petersilienblätter



TIPP

Die Pilze kurz und kräftig anbraten, damit sie nicht Wasser ziehen, sie sollten beim Anbraten in der Pfanne nebeneinander liegen.

Nährwerte

Kalorien: 267kcal | Kohlenhydrate: 13g | Eiweiß: 6g | Fett: 23g

Wie hat es dir geschmeckt? Über einen Kommentar und eine Bewertung des Rezeptes würde ich mich sehr freuen.



Original Wiener Schnitzel (Kalbsschnitzel)

40 Min



QR-Code mit dem Handy scannen, um das Rezept online wieder zu finden

Zubereitung

1. Kalbsschnitzel, große, bleistiftdick (Doppelscheiben aus der Kalbsnuss, an einer Längsseite noch zusammen hängend oder aus dem Frikandeau, der Oberschale) PLATTIEREN: Schnitzel zwischen beölter Cellophanfolie dünn plattieren. So vorhanden, am Rand liegende Fettränder etwas einschneiden.
2. VORBEREITUNG: Jetzt muss man 3 Teller für die Panierung (Panade) vorbereiten: 1. In den ersten Teller gibt man Weizenmehl. 2. In den zweiten Teller verquirlt man 2 Eier mit einer Gabel. Damit die Panier in der Pfanne schön souffliert (aufgeht), die Eier nur "schlampig" verschlagen. Das Eigelb soll dabei noch deutlich sichtbar sein. 3. In den dritten Teller gibt man reichlich gleichkörnige Semmelbrösel. Für eine besonders feine Brösel-Panier die Brösel sieben. Perfektionisten verwenden selbst gemachte Brösel aus entrindetem, ungewürztem Weißbrot.

2. DAS PANIEREN: Schnitzel auf beiden Seiten mit Salz und wenig Pfeffer

Zutaten für 10 Personen

Kalbsschnitzel	10 Stück
Salz, Pfeffer	<i>etwas</i>
Mehl, Eier, Semmelbrösel	<i>etwas</i>
Schweineschmalz/-fett	<i>etwas</i>

Nährwertangaben:

Angaben pro 100g

kJ (kcal)	1167 (279)
Eiweiß	12,5 g
Kohlenhydrate	49,9 g
Fett	2,9 g

BAYERISCHER GURKENSALAT

Ein echter Klassiker ist dieser Bayerische Gurkensalat. Er schmeckt frisch und saftig und ist nach diesem einfachen Rezept sehr schnell zubereitet.

Zutaten für 12 Portionen

6	Stk	Salatgurken, am besten Bio, mittelgroß
4	Prise	Salz
8	Prise	Pfeffer, aus der Mühle

Zutaten für das Dressing

2	Bund	Dill, frisch
2	Stk	Zitrone, Bio
600	g	Sauerrahm (Saure Sahne)
120	ml	Weißweinessig
120	ml	Pflanzenöl



Zeit

150 min. Gesamtzeit

30 min. Zubereitungszeit

120 min. Koch & Ruhezeit

Zubereitung

- 1 Zunächst die Gurken ordentlich abwaschen, da sie nicht geschält werden. Dann mit Küchenpapier abtrocknen und auf einem Gemüsehobel in dünne Scheibchen schneiden. Werden keine Bio-Gurken verwendet, dann diese schälen.
- 2 Die Gurkenscheiben in eine Schüssel füllen, mit Salz sowie Pfeffer würzen und zur Seite stellen.
- 3 Als Nächstes den Dill vorsichtig abspülen, abtropfen lassen, trocken schütteln und die Fähnchen sehr fein hacken. Die Bio-Zitrone halbieren und den Saft auspressen.
- 4 Für das Dressing den Sauerrahm in eine Schüssel geben, den Essig und das Öl gut untermischen und mit Zitronensaft abschmecken. Zuletzt den gehackten Dill unterheben.
- 5 Anschließend das Dressing über die Gurken geben, alles gut vermischen und

den Salat danach abgedeckt im Kühlschrank 2 Stunden durchziehen lassen.

6 Den **Bayerischen Gurkensalat** nochmals abschmecken und servieren.

Tipps zum Rezept

Nach Belieben den Salat zusätzlich mit etwas gehackter Petersilie verfeinern.

Salatgurken bestehen zu 90% aus Wasser und sind daher besonders arm an Kalorien. Das macht sie für eine figurbewusste Ernährung attraktiv und ihre Vitamine (B, C und E) und Mineralstoffe (Kalzium, Zink, Eisen, Magnesium, Kalium und Phosphor) sind außerdem sehr gesund.

Beim Einkauf auf feste Gurken und eine unverletzte, glatte Schale achten. Gibt die Gurke auf Druck nach, besser liegen lassen.

Empfindliche Mägen verdauen die Gurke ohne Kerne leichter. Dafür die Gurke längs halbieren, die Kerne mit einem Löffel herauskratzen und das Fruchtfleisch anschließend in Scheiben schneiden.

Als leichte Mahlzeit schmeckt dieser Gurkensalat besonders im Sommer gut. Als Beilagensalat passt er sehr gut zu gebratenem Fleisch oder Fisch wie beispielsweise [Wiener Schnitzel](#) oder [Selbstgemachten Fischstäbchen](#).

Nährwert pro Portion

kcal	Fett	Eiweiß	Kohlenhydrate
198	15,62 g	3,68 g	8,90 g

Apfelstrudel mit fertigem Blätterteig



Gesamtzeit
55min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Nährwerte pro Portion: Energie 343 kcal | Kohlenhydrate 38,9 g | Fett 19,5 g | Eiweiß 4,03 g

Zubereitung

- 4 Äpfel (z. B. Boskoop) • 30 g Butter

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Butter in einem kleinen Topf bei niedriger Temperatur schmelzen.

- 1 EL Zitronensaft • 50 g Rosinen
• 50 g Walnüsse (gehackt) • 50 g Zucker
• 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
• 1 TL Zimt (gemahlen) • 2 EL Paniermehl

In einer Rührschüssel die Apfelstücke mit dem Zitronensaft, den Rosinen, Walnüssen, Zucker, Vanillezucker und Zimt vermengen. Geschmolzene Butter und Paniermehl unterrühren.

- Backpapier

1 Rolle(n) Blätterteig (aus dem Kühlregal)

Blätterteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und die Apfelfüllung längs in der Mitte des Teiges verteilen (an den Längsseiten jeweils ca. 3 cm Rand lassen). Eine Längsseite des Teiges dann leicht mittig über die Füllung klappen und den Teig von der anderen langen Seite vorsichtig einrollen. Die Nahtstelle sollte unten liegen, damit der Strudel beim Backen nicht aufgeht.

- Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

- Backpinsel

1 Ei (Größe M)

Zutaten für 8 Portionen

- 4 Äpfel (z. B. Boskoop)
- 30 g Butter
- 1 EL Zitronensaft
- 50 g Rosinen
- 50 g Walnüsse (gehackt)
- 50 g Zucker
- 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
- 1 TL Zimt (gemahlen)
- 2 EL Paniermehl
- 1 Rolle(n) Blätterteig (aus dem Kühlregal)
- 1 Ei (Größe M)
- 1 EL Puderzucker

Utensilien

Backpapier, Backpinsel, Sieb

Das Ei verquirlen und den Apfelstrudel damit einpinseln. Dann im Backofen etwa 30–35 Minuten backen, bis der Blätterteig goldbraun und knusprig ist.

6. Sieb

1 EL Puderzucker

Vor dem Servieren den Apfelstrudel leicht auskühlen lassen und etwas Puderzucker über den Strudel sieben.
