

Mit 1000
Rezepten



Basis der guten Küche

Das neue Lehrbuch der Südtiroler Gastronomie



ATHESIA

Martin Lercher · Jakob Marmsoler · Josef Pircher · Peter Windisch
Markus Malfer · Franz Gufler · Konrad Gartner · Edith Mayrl

Basis der guten Küche

**DAS NEUE
LEHRBUCH
der Südtiroler
Gastronomie**



Herausgeber: Autonome Provinz Bozen-Südtirol
Abteilung deutsche und ladinische Berufsbildung

BIBLIOGRAFISCHE INFORMATION DER DEUTSCHEN NATIONALBIBLIOTHEK

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet abrufbar: <http://dnb.d-nb.de>

REDAKTION

Fachlehrer/-innen der Südtiroler Gastronomieschulen:

Martin Lercher (Landesberufsschule für das Gast- und Nahrungsmittelgewerbe *Emma Hellenstainer* in Brixen)

Jakob Marmsoler (Landesberufsschule für das Gast- und Nahrungsmittelgewerbe *Emma Hellenstainer* in Brixen)

Josef Pircher (Landesberufsschule für das Gast- und Nahrungsmittelgewerbe *Emma Hellenstainer* in Brixen)

Peter Windisch (Landeshotelfachschule *Kaiserhof* in Meran)

Markus Malfer (Landesberufsschule für das Gastgewerbe *Savoy* in Meran)

Franz Gufler (Landesberufsschule für das Gastgewerbe *Savoy* in Meran)

Konrad Gartner (Hotelfachschule Bruneck)

Edith Mayrl (Hotelfachschule Bruneck)

Mitgearbeitet haben: Peter Duregger, Lorenz Felderer, Brigitte Gasser Da Rui, Alessandra Scorrano, Andrea Volgger

BILDNACHWEIS

Abteilung deutsche und ladinische Berufsbildung Seite 17–19, 45,
55, 87, 125, 159, 197, 213, 259, 275, 289, 299

Stefano Hochkofler Seite 8–15

Augustin Ochsenreiter Titelbilder

© by Teubner Foodfoto Seite 20–31

IMPRESSUM

2020 · Vierte Auflage

Alle Rechte vorbehalten

© by Autonome Provinz Bozen-Südtirol

Abteilung deutsche und ladinische Berufsbildung

Athesia Buch GmbH, Bozen (2009)

Design & Layout: Athesia-Tappeiner Verlag

Druck: Neografia, Slowakei

ISBN 978-88-8266-532-6

www.athesia-tappeiner.com

buchverlag@athesia.it

Liebe interessierte Schülerinnen und Schüler, liebe Ausbilderinnen und Ausbilder, liebe kochbegeisterte Leserinnen und Leser!

Nach langer, intensiver und fleißiger Überarbeitung ist es nun so weit: das neu überarbeitete Lehrbuch der Südtiroler Gastronomieschulen kann serviert werden:

Rund 1000 Grundrezepturen, alle vielfach erprobt und nachgekocht, decken das gesamte Repertoire der einheimischen, nationalen und internationalen Küche ab. Das praxisnahe und unverzichtbare Rezeptebuch soll für Berufseinsteiger/-innen und Kochprofis die Neugierde entfesseln und Lust machen auf das Kochen, es soll Nachschlagewerk sein und kompetenter Lebensbegleiter.

**ANFÄNGERN SOLL ES DIE ANGST NEHMEN,
FORTGESCHRITTENE NICHT LANGWEILEN UND
ANHÄNGER DER TRADITIONELLEN KÜCHE ÜBERZEUGEN.**

Ein Rezept ist eine wichtige Grundlage, die nicht nur zum Gelingen eines Gerichtes beiträgt, sondern auch hilft, die Warenwirtschaft gut in den Griff zu bekommen. Da die Zubereitung von Speisen auch mit Kosten verbunden ist, bilden Rezepte eine fundamentale Grundlage für eine gute Kalkulation der Mengen und der Warenkosten.

Rezepturen sind laufenden Veränderungen unterworfen und sollten somit regelmäßig überprüft und auf den neuesten Stand gebracht werden.

Das Kochen allein hängt allerdings nicht nur von gut durchdachten und ausgeklügelten Rezepten ab, sondern mehr von der Freude und der Begeisterung am Kochen, von handwerklichem Geschick, Kreativität und Geschmack.

Rezeptangaben sind in diesem Sinn vor allem als Richtlinien zu verstehen, die ein gutes Ergebnis möglich machen.

Wir danken den Kochfachlehrern und Kochfachlehrerinnen der Berufsschulen Südtirols, welche mit Begeisterung und viel Engagement ans Werk gegangen sind. Besondere Anerkennung geht an Herrn Martin Lercher, der keine Mühe gescheut und mit großem Eifer immer wieder korrigiert hat.

Ein herzliches Dankeschön geht auch an Herrn Helmut Kantioler und Herrn Alois Winkler, die besonders in der Vorbereitungsphase ausgezeichnete Aufbauarbeit geleistet haben.

Ebenso hat das Steuerungsteam mit viel Einsatz zur Entstehung des Kochbuches beigetragen – wir bedanken uns bei Dr. Brigitte Gasser Da Rui, Dr. Lorenz Felderer, Dr. Alessandra Scorrano und Dr. Andrea Volgger für das Engagement, das Durchhaltevermögen, die Begeisterung.

Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!

Abteilung deutsche und ladinische Berufsbildung

Maße und Gewichte

In diesem Buch kommen folgende Gewichtsmaße und Abkürzungen zur Anwendung.

MENGENANGABEN

l	=	Liter
ml	=	Milliliter
kg	=	Kilogramm
g	=	Gramm

LITER UND KILOGRAMM

0,2 l	½ l	1 l
0,2 kg	½ kg	1 kg

ABKÜRZUNGEN FÜR PORTIONSMENGEN

Menge/Port.:	z. B. etwa 10 Portionen
Menge/St.:	z. B. etwa 20 Stück
Menge/l:	z. B. etwa 1,2 l
Menge/kg:	z. B. etwa 0,8 kg

LEGENDE

Pkg.	=	Packung	1 Pkg. Backpulver oder Vanillezucker
EL	=	Esslöffel	1 EL Samenöl
TL	=	Teelöffel	1 TL Weißweinessig
Msp.	=	Messerspitze	1 Msp. Zimtpulver
St.	=	Stück	1 St. Essiggurke, 2 St. Eier
Prise	=	Prise	Menge, die Sie zwischen zwei Fingern halten können z. B. 1 x Salz (Prise)

1 x

1 x Pfeffer, weiß, gemahlen oder aus der Mühle

Dieses Kürzel dient vorwiegend als Grundlage der Warenkostenberechnung und deswegen wird zur Berechnung des Rezeptes der Bezeichnung **1 x** ein Pauschalpreis zur Ermittlung der Warenkosten zugewiesen.

Praktische Hinweise

- ▶ Lesen Sie die Rezepte aufmerksam und gründlich durch.
- ▶ Ein **genaues Messen und Wiegen** der erforderlichen Zutaten ist unerlässlich.
- ▶ **Grundprodukte von bester Qualität** sind eine Grundvoraussetzung für wohlschmeckende Gerichte.
- ▶ Nur eine **optimale Vorbereitung** aller erforderlichen Nahrungsmittel, Kochgeschirre, Kochherde, Kochutensilien sowie die richtige **Zeitplanung** und **Temperaturführung** tragen zum Gelingen einer Rezeptur bei.
- ▶ Achten Sie auf die **Hygiene** und den **wirtschaftlichen Umgang** mit den Nahrungsmitteln.
- ▶ Da es sich bei vielen in den Rezepten vorkommenden Nahrungsmitteln um bereits küchenfertig vorbereitete Produkte wie Gemüse, Fisch, Fleisch, Geflügel und Wild handelt, müssen für den Wareneinkauf die **Verluste in Prozent** sowie die erforderlichen **Bruttomengen** bekannt sein.
- ▶ Sollten einige **Küchenfachausrücke** unklar sein, finden Sie die entsprechenden Erklärungen im **Glossar**.
- ▶ Haben Sie den **Mut**, Rezepte auch nach eigenem Gutdünken etwas abzuändern.
- ▶ Kochen Sie stets mit **Freude und Begeisterung**, und servieren Sie das Gericht mit einem Lächeln.

Viel Spaß beim Nachkochen und gutes Gelingen!
Die Küchenmeister

Garmethoden

Seite 8–15

Fischgerichte

Seite 196–211

Hilfsmittel

Seite 16–43

Fleischgerichte

Seite 212–257

Grundbrühen/Fonds

Seite 44–53

Sättigungsbeilagen

Seite 258–273

Saucen

Seite 54–85

Gemüsebeilagen

Seite 274–287

Kalte Vorspeisen

Seite 86–123

Salate

Seite 288–297

Suppen

Seite 124–157

Süßspeisen und Backwaren

Seite 298–413

Warme Vorspeisen

Seite 158–195

Lexikon · Register

Seite 414–447

Garmethoden

Kenntnisse über die verschiedenen Garmethoden und Zubereitungsarten zählen zu den elementaren Grundlagen des Kochens. Nur wer die genauen Auswirkungen eines Garverfahrens auf das jeweilige Nahrungsmittel kennt, kann ein gutes Resultat erwarten.

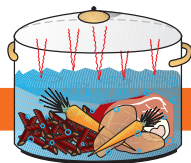
Für eine Vielzahl von Nahrungsmitteln stehen mehrere Garmethoden zur Wahl – für welche man sich entscheidet, wird zum einen durch die spätere Verwendung bestimmt, zum anderen aber auch durch den angestrebten, möglichst geringen Verlust von Inhalts- und Geschmacksstoffen.

Nur das Begreifen, Beherrschen und richtige Ausführen der Garmethoden erlaubt eine einwandfreie Durchführung der Kochprozesse. Wer sie beherrscht, ist auch in der Lage, komplizierte Gerichte davon abzuleiten.

Vergessen Sie nicht: Jedes Gericht ist in irgendeiner Form aus einer oder mehrerer dieser Garmethoden hergestellt. Das richtige Ausführen der entsprechenden Garmethoden ist die erste Voraussetzung für ein gelungenes Gericht. Das folgende Kapitel beschreibt die wichtigsten Garmethoden.

Wärmeübertragende Medien

Flüssigkeit und/oder feuchte Hitze	Flüssigkeit und Fett	Fett	Fett und trockene Hitze	Trockene Hitze	Strahlen
<ul style="list-style-type: none"> ▶ Blanchieren ▶ Pochieren ▶ Kochen ▶ Sieden ▶ Dämpfen ▶ Sous vide 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Dünsten ▶ Schmoren ▶ Glasieren 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Sautieren ▶ Grillieren ▶ Frittieren 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Braten ▶ Rösten ▶ Poelieren 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Backen ▶ Gratinieren ▶ Rösten 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Garen mit Infrarot-Strahlen und Hochfrequenz-Strahlen



Sieden / Kochen

Kochen ist ein Garen für geeignete Nahrungsmittel in Flüssigkeit bei einer Temperatur von 100 Grad. Dabei soll das Gargut allseitig von Flüssigkeit umgeben sein.

Kochen bedeutet: Die Flüssigkeit sprudelt!

Sieden bedeutet: Die Flüssigkeit sprudelt nicht, sondern wird nur am Siedepunkt bei etwa 96–98 Grad gehalten und simmert. Der Koch spricht dann auch von »köcheln«.

Mit der Grundzubereitungsart Kochen/Sieden werden schwer aufschließbare, unempfindliche Rohstoffe mit fester Konsistenz, festem Bindegewebe und/oder hohem Zellulosegehalt zubereitet. Die Kochzeit wird durch die Eigenschaften des Kochgutes bestimmt. Eine übermäßige Energiezufuhr ist unwirtschaftlich, zumal sie keinen Einfluss auf die Kochzeit hat. Die Nahrungsmittel werden entweder in kochender oder in kalter Flüssigkeit angesetzt.

EINLEGEN IN KOCHENDE FLÜSSIGKEIT

Nahrungsmittel kocht man in sprudelnder Flüssigkeit, wenn die Struktur erhalten oder die Nahrungsmittel aufgeschlossen werden sollen. Sie werden dann bei etwas niedrigerer Temperatur fertig gegart.

Beispiele: Reis, Nudeln, Eier, Blumenkohl, Brokkoli oder grüne Bohnen

EINLEGEN IN KALTE FLÜSSIGKEIT

Nahrungsmittel gibt man in kalte Flüssigkeit oder gießt sie mit kalter Flüssigkeit auf und bringt diese dann zum Kochen, wenn man einen kräftigen, gehaltvollen Fond oder eine Brühe erhalten möchte. Wasserlösliche Bestandteile wie Kohlenhydrate, Aminosäuren, Fleischbasen, Mineralstoffe und Vitamine gehen dabei aus dem Kochgut in die Flüssigkeit über.

Beispiele: Knochen für Fonds, Hülsenfrüchte, Trockengemüse oder Getreide

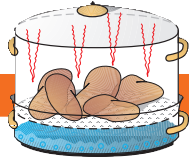
TIPPS FÜR DAS KOCHEN VON FLEISCH

- ▶ Durch Kochen gegartes Fleisch hat einen Gewichtsverlust von 30 bis 40 Prozent.
- ▶ Bei zu großer Hitzeeinwirkung von zu stark kochender Flüssigkeit wird Fleisch faserig beziehungsweise strohig.
- ▶ Durch das Mitgaren von Knochen erhält man einen kräftigeren Geschmack.

ANWENDUNGSBEISPIELE

- ▶ Tafelspitz, Kalbskopf, Kalbsfrikandeau, Kalbsschulterspitz, Lammkeule, Lammschulter, Huhn (Poularde)

Dämpfen



Dämpfen ist eine Zubereitungsart bei 100 Grad in strömendem Wasserdampf. Das Gargut befindet sich in einem Siebeinsatz über sprudelnd kochendem Wasser. Durch Wärmezufuhr wird das Wasser zu Dampf, der die Wärme auf die Nahrungsmittel überträgt und sie dadurch gart. Die Nahrungsmittel sollen mit dem Wasser auf dem Boden des Dämpfers nicht in Berührung kommen. Gewürzt werden sie vor dem Dämpfen.

DÄMPFEN IST EIN BESONDERS SCHONENDES GARVERFAHREN

- ▶ Dampf laugt das Gargut weniger aus als Wasser.
- ▶ Dämpfen reduziert die Garzeit gegenüber dem Kochen/Sieden.
- ▶ Durch die kürzere Garzeit werden Vitamine geschont.
- ▶ Das Kochgut selbst bleibt trocken.
- ▶ Zum Dämpfen wird kein Fett benötigt, es ist eine kalorienarme Art der Zubereitung und somit gut für die Diätküche geeignet.
- ▶ Die Nahrungsmittel werden kaum bewegt und bleiben deshalb äußerlich schöner.

In der Profiküche unterscheidet man folgende Varianten:

Dämpfen ohne Druck bei etwa 100 Grad

- ▶ im Dämpfer (Spezialgerät)
- ▶ im Topf mit einem Sieb- oder gelochten Einsatz und Deckel
- ▶ im Wok mit Bambuskorbchen und Deckel

Dämpfen mit Druck bei etwa 120 Grad und 1 bar Druck

- ▶ im Dampfdrucktopf
- ▶ im Schnellkochtopf

Dämpfen im Steamer

- ▶ Dämpfen mit Druck und Trockendampf: Separat erzeugter Dampf wird unter Hochdruck über das Gargut gesprüht und somit eine noch kürzere Garzeit erreicht.

Dämpfen im Kombi-Dämpfer oder Konvektomat

- ▶ Dämpfen je nach Nahrungsmittel zwischen 70 und 98 Grad

ANWENDUNGSBEISPIELE

Gemüse: Blumenkohl, Fenchel, Sellerie, Zucchini, Bohnen, Lauch

Obst: Äpfel, Birnen

Fisch: Fischfilets, Fischtranchen

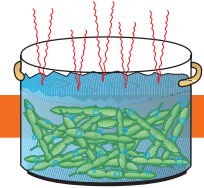
Fleisch: Fleisch mit feiner, zarter Struktur, etwa Filets, Geflügelbrust oder Hähnchenkeule

Beilagen: Kartoffeln, Germknödel, Dampfnudeln

In der Form: Kochschinken, Fleisch-, Fisch- oder Geflügel-farzen

Für verschiedene Rohstoffe mit fester Struktur ist das Dämpfen ungeeignet! Dies gilt beispielsweise für Nahrungsmittel wie Schlachtfleisch, Wild oder Linsen.

Blanchieren



Unter Blanchieren versteht man ein kurzzeitiges Eintauchen der Nahrungsmittel in sprudelnd kochendes Wasser oder, in selteneren Fällen, auch in Dampf oder in heißes Öl bei 130 Grad. Blanchieren ist hauptsächlich ein Vorbereitungsverfahren und weniger ein Garverfahren im eigentlichen Sinn, da nur einige wenige Rohstoffe, wie zum Beispiel Spinat, bei diesem Vorgang mit kurzer Hitzeeinwirkung bereits wirklich gar werden.

Blanchieren bedeutet einerseits das kurzzeitige Eintauchen von Zutaten in kochendes Wasser, andererseits das kurzzeitige Eintauchen von Zutaten in heißes Fett. So spricht man auch beim Vorgaren von Pommes frites in Öl von Blanchieren. Bei dieser besonderen Form des Blanchierens werden die rohen Kartoffelstäbchen zunächst durch Eintauchen in 130 Grad heißes Fett vorgegart, ohne dass jedoch eine Bräunung des Gargutes erfolgt.

NAHRUNGSMITTEL WERDEN AUS FOLGENDEN GRÜNDEN BLANCHIERT

- ▶ um ihre natürliche Farbe zu erhalten wie z. B. bei Spinat, grünen Bohnen, Äpfeln, Birnen
- ▶ um Bitterstoffe auszuschwemmen wie z. B. bei Chicorée, Weißkohl, Radicchio
- ▶ um Rohstoffe geschmeidig zu machen wie z. B. bei Weißkohl, Lattich, Wirsing, Mangold oder Lauch
- ▶ um die Haut oder Schale leichter abziehen zu können wie z. B. bei Tomaten, Mandeln, Pfirsichen, Marillen
- ▶ um Trüb- und Schmutzteile zu entfernen wie z. B. bei Knochen, Fleisch
- ▶ damit Nahrungsmittel verkleistern und nicht zerfallen wie z. B. bei Brat-, Würfel-, Nuss-, Pariser- oder Schlosskartoffeln
- ▶ um unerwünschte Geruchs- und Geschmacksstoffe herauszulösen wie z. B. bei Knochen, verschiedenen Kohlarten
- ▶ um Nahrungsmittel zur Konservierung (Garkonservierung/Tiefkühlung, Sterilisierung, Trocknung) vorzubereiten wie z. B. bei Obst, Gemüse

TIPPS

- ▶ Das Wasser kann je nach Rohstoff mit Salz oder Essig beziehungsweise Zitronensaft versetzt werden.
- ▶ Das Blanchiergut sollte, damit es nicht nachgart oder sich seine Farbe (grüne Bohnen, Spinat) negativ verändert, sofort nach dem Blanchiervorgang in Eiswasser abgeschreckt werden.

ANWENDUNGSBEISPIELE

Fleisch: Knochen für Brühen und Fonds, Kalbfleisch für Blankett

Gemüse: Weißkohl, Wirsing, Lattich, grüne Bohnen, Spinat

Obst: Äpfel, Birnen, Pfirsich, Nektarinen, Mandeln, Walnüsse

Beilage: Nuss-, Pariser-, Oliven-, Würfel-, Schlosskartoffeln, Pommes frites

Blanchiert wird immer ohne Deckel!

18 GRUNDSCHNITTARTEN
GESCHMACKSBILDNER

20 FRISCHE
KÜCHENKRÄUTER

25 GEWÜRZE

31 SALZE

HILFSMITTEL

32 **Gemüsebündel für Bouillon**
Bouquet garni pour bouillon

32 **Gemüsebündel für weiße Fonds**
Bouquet garni pour fonds blancs

32 **Matignon für Cremesuppen**

32 **Matignon für Fischfond**

33 **Kräuterbündel**
Bouquet aromatique

33 **Mirepoix für braune Fonds und Schmorgerichte von Schlachtfleisch**

33 **Mirepoix für Wildgerichte**

33 **Mirepoix für weiße Fonds**

34 **Rohe Kalbfleisch-Sahnefarce**

35 **Rohe Geflügel-Sahnefarce**

35 **Rohe Fisch-Sahnefarce**

36 **Fleischsulze**
Gelée de viande

36 **Trockene Duxelles**

37 **Ofentomaten**

37 **Marinade bzw. Beize für Schlacht- und Wildfleisch**

BUTTERMISCHUNGEN

38 **Kräuterbutter**

38 **Knoblauchbutter**

39 **Sardellenbutter**

39 **Dillbutter**

40 **Basilikumbutter**

40 **Colbert-Butter**

40 **Rucolabutter**

41 **Senfbutter**

41 **Trüffelbutter**

41 **Meerrettichbutter**

42 **Tomatenbutter**

42 **Rotweimbutter**

43 **Currybutter**

43 **Wacholderbutter**



Hilfsmittel





Brunoise



Paysanne



Jardinière



Demidov



Macédoine



Chiffonade



Julienne



Karottenscheiben
Vichy



Bâtonnets



Tomaten-concassé



Zwiebel-brunoise



Gebräunte Zwiebel



Zwiebel-julienne
längsfaserig
geschnitten



Matignon
für helle Fonds
und Cremesuppen



Zwiebel-julienne
kurzfaserig
geschnitten



Mirepoix
für Wildgerichte



Zwiebelringe



Mirepoix
für braune Fonds



Gemüsebündel für weiße Fonds



Gemüsebündel für Bouillon und Bouillon blanc

Frische Küchenkräuter

Bärlauch · *Allium ursinum*

Er ist in puncto Geschmack und Geruch dem Knoblauch sehr ähnlich und ist sogar noch etwas schärfer. Zu einer Kräuterbutter verarbeitet, ist er ein erfrischend herzhafter Brotaufstrich. Roh dient Bärlauch zum Würzen von Suppen, Gemüse oder als Salatbeigabe. Bärlauch sollte nur frisch verwendet werden, da die Blätter beim Erhitzen stark an Aroma verlieren.

Basilikum · *Ocimum basilicum*

Ist weltweit eines der beliebtesten Kräuter. Sein pfeffrig-würziger, etwas süßlicher, leicht kühlender Geschmack harmoniert perfekt mit Tomaten und Knoblauch. Ist sehr kälte- und frostempfindlich.

Buschbasilikum · *Ocimum basilicum var. minimum*

Hat ein gutes kräftiges Aroma, kleine Blätter und kommt aus Griechenland. Er wird dort auch gern als Zierpflanze gehalten.

Ostindisches Basilikum · *Ocimum gratissimum*

Hat ein üppiges Aroma. Gut zum Trocknen geeignet. Sowohl zum Kochen als auch für Tee zu verwenden.

Rotblättriges Basilikum »Dark opal« · *Ocimum basilicum*

Rotblättrige Form des Basilikums, hat von Natur aus ein anderes Aroma, es erinnert mehr an Nelken. Hervorragend in Kräuter- oder Eistee.

Beifuß · *Artemisia vulgaris var. vulgaris*

Auch Gänsekraut genannt, ist vor allem der Fettverdauung förderlich und wird daher besonders gern für fettes Fleisch wie etwa Gans, Ente oder Schwein verwendet. Sein fein-herbes Aroma, das an Minze und Wacholder erinnert, kommt dabei sehr gut zum Ausdruck.

Bohnenkraut · *Satureja hortensis*

Ist stark aromatisch. Sein pfeffrig-würziger Geschmack erinnert gleichzeitig an Thymian und Origan. Die Blätter sind angenehm weich und geschmeidig. Für Gerichte mit Hülsenfrüchten, Fleisch und Fisch. Es passt besonders gut zu Gerichten mit grünen Bohnen.

Borretsch · *Borago officinalis*

Blüht mit strahlend blauen Blüten, die frisch oder kandiert als Garnitur von kalten Platten, Salaten sowie für Sommerbowlen verwendet werden. Essig erhält durch Borretschblüten eine blaue Farbe. Borretsch entfaltet ein gurkenähnliches, würziges, schwach bitteres Aroma, auch sind die Blätter als Zutat zum Einlegen von Gurken besonders wichtig. Borretsch verträgt sich mit allen Kräutern.

Brennnessel · *Urtica dioica*

Man sollte ausschließlich junge Blätter der Brennnessel wählen; ältere enthalten einen unangenehm hohen Anteil an Gerbstoffen. Brennnesselblätter verlieren ihre unangenehme Brennwirkung, sobald sie welken oder mit Wasser überbrüht werden. In Kombination mit anderen Kräutern für Suppen und Salate.

**Curryblatt · *Murraya koenigii***

Curryblätter (Curry leaves) werden als Zweig mitgekocht und bringen das nicht zu beschreibende, unverwechselbare Aroma ein, das in Currys so eigen ist. Das Aroma begegnet einem auch in Fisch- und Gemüsegerichten. Frische Curryblätter verströmen, wenn man sie reibt oder knickt, ein charakteristisches, intensives Aroma, von dem beim Trocknen jedoch viel verlorengeht.

**Dill · *Anethum graveolens ssp. graveolens***

Der zarte Dill hat ein leicht herbes Aroma, das mit keinem anderen Kraut zu vergleichen ist. Dill sollte man immer frisch verwenden und nicht mitgaren, um das intensive Aroma zu erhalten.

**Estragon · *Artemisia dracunculus***

Ist ein typisches Einzelkraut mit einem sehr eigenständigen Aroma, das sich in größeren Mengen lediglich mit Zwiebeln und Schalotten verträgt. Er wird sehr gern für Buttermischungen, Mayonnaise, Senf und Essig verwendet. Will man den Estragon mit anderen Kräutern kombinieren, dann sollte man ihn nur sehr fein dosieren, um seinen markanten Geschmack nicht zu sehr in den Vordergrund zu stellen.

**Kaffirlimettenblätter · *Citrus hystrix***

Sie duften intensiv nach Limette und werden frisch oder getrocknet, ganz oder in Streifen geschnitten, für Fischgerichte, Currys, Suppen und Salate verwendet. Kaffirlimettenblätter gibt es in Spezialgeschäften für asiatische Lebensmittel oder exotische Früchte.

**Brunnenkresse · *Nasturtium officinale***

Schmeckt herb-pikant, rettich- bis senfartig. Die Ernte der Blätter sollte vor der Blüte erfolgen. Brunnenkresse soll nur aus ganz sauberen Gewässern genommen und sorgfältig gewaschen werden.

**Kapuzinerkresse · *Tropaeolum majus***

Von der Kapuzinerkresse schmeckt alles scharf und pfeffrig: die jungen Blätter und Knospen, die Blüten und die Früchte. Darüber hinaus sind die prächtigen Blüten zur Dekoration von Gerichten bestens geeignet.

**Kresse (Zuchtkresse) · *Lepidium sativum ssp. sativum***

Ihrem Gehalt an Senfölglykosiden und Bitterstoffen verdankt sie ihren kräftigen, würzigen, pikant-scharfen und etwas rettichähnlichen Geschmack. Kresse nur roh verwenden.



Aperitifhäppchen

Canapé mit Bündner Fleisch

Menge/St.: 10 oder 20, je nach Schnittform

ZUTATEN

5 St.	Toastbrot­scheiben
40 g	Cre­me­but­ter
80 g	Bündner Fleisch, in dünne Scheiben geschnitten

ZUBEREITUNG

- u Toastbrot­scheiben mit Cre­me­but­ter bestreichen.
- u Bündner Fleischscheiben auflegen und gut andrücken.
- u Brotränder mit einem scharfen Messer genau abkant­en.
- u Belegte Toastbrot­scheiben exakt halbieren oder vierteln und beliebig garnieren.

TIPP

- u Werden die Canapés à la minute zubereitet, kann das Brot vorher getoastet werden.

GARNITURVORSCHLÄGE

- u Glasierte Apfelkugeln
- u Melonenkugeln
- u Frische Feigen
- u Senfrüchte
- u Rahmkren
- u Essiggemüse
- u Radieschen
- u Kerbel
- u Zierpetersilie

Canapé mit Roastbeef

Menge/St.: 10 oder 20, je nach Schnittform

ZUTATEN

5 St.	Toastbrot­scheiben
40 g	Cre­me­but­ter
150 g	Roastbeef, rosa gebraten, in Scheiben geschnitten

ZUBEREITUNG

- u Toastbrot­scheiben mit Cre­me­but­ter bestreichen.
- u Roastbeef­scheiben auflegen und gut andrücken.
- u Brotränder mit einem scharfen Messer genau abkant­en.
- u Belegte Toastbrot­scheiben exakt halbieren oder vierteln und beliebig garnieren.

TIPP

- u Werden die Canapés à la minute zubereitet, kann das Brot vorher getoastet werden.

GARNITURVORSCHLÄGE

- u Essiggemüse, gemischt
- u Gekochte Eierscheibe
- u Rote Cocktailtomaten
- u Essiggurken
- u Essigzwiebelchen
- u Champignons in Öl
- u Schwarze, grüne oder auch gespickte Oliven
- u Artischocken in Öl
- u Gelierte Remouladensauce
- u Kerbel, Zierpetersilie, Petersilienblatt

Aperitifhäppchen

Canapé mit Käse

Menge/St.: 10 oder 20, je nach Schnittform

ZUTATEN

5 St.	Toastbrot­scheiben
40 g	Cre­me­but­ter
120 g	Schnittkäse (Emmentaler, Edamer), 5 Scheiben

ZUBEREITUNG

- u Toastbrot­scheiben mit Cre­me­but­ter bestreichen.
- u Käsescheiben auflegen und gut andrücken.
- u Brotränder mit einem scharfen Messer genau abkant­en.
- u Belegte Toastbrot­scheiben exakt halbieren oder vierteln und beliebig garnieren.

TIPP

- u Werden die Canapés à la minute zubereitet, kann das Brot vorher getoastet werden.

GARNITURVORSCHLÄGE

- u Gekochte Eierscheibe
- u Radieschen
- u Quarkaufstrich
- u Liptauer
- u Frischkäsecreme
- u Rote Cocktailtomaten
- u Paprikapulver, edelsüß
- u Schnittlauchspitzen oder Schnittlauchröllchen, Kerbel

Canapé mit Schinken

Menge/St.: 10 oder 20, je nach Schnittform

ZUTATEN

5 St.	Toastbrot­scheiben
40 g	Cre­me­but­ter
1 x	Salz
5 g	Schnittlauch, fein geschnitten
80 g	Schinken, gekocht, in Scheiben geschnitten

ZUBEREITUNG

- u Cre­me­but­ter mit Salz und Schnittlauch kräftig verrühren und die Toastbrot­scheiben damit bestreichen.
- u Schinkenscheiben auflegen und gut andrücken.
- u Brotränder mit einem scharfen Messer genau abkant­en.
- u Belegte Toastbrot­scheiben exakt halbieren oder vierteln und beliebig garnieren.

TIPP

- u Werden die Canapés à la minute zubereitet, kann das Brot vorher getoastet werden.

GARNITURVORSCHLÄGE

- u Essiggemüse, gemischt
- u Melonenkugeln
- u Ananasstücke
- u Rote Cocktailtomaten
- u Radieschen
- u Kerbel

Aperitifhäppchen

Canapé mit Krevetten

Menge/St.: 10 oder 20, je nach Schnittform

ZUTATEN

5	St.	Toastbrotsscheiben
40	g	Cremebutter
200	g	Krevetten, gekocht, gut abgetropft

ZUBEREITUNG

- ▶ Toastbrotsscheiben unter dem Salamander beidseitig leicht tosten.
- ▶ Getoastete Brotsscheiben mit Cremebutter bestreichen.
- ▶ Krevetten eng darauf verteilen bzw. auflegen und andrücken.
- ▶ Brotränder mit einem scharfen Messer genau abkanten.
- ▶ Belegte Toastbrotsscheiben exakt halbieren oder vierteln und beliebig garnieren.

TIPPS

- ▶ Das Toastbrot kann auch rund, oval oder herzförmig ausgestochen werden.
- ▶ Das ausgestochene Brot wird getoastet, mit Cremebutter bestrichen, mit Krevetten belegt und beliebig garniert.

GARNITURVORSCHLÄGE

- ▶ Gekochtes Wachtelei
- ▶ Gekochte Eierscheibe
- ▶ Gurkenperlen (Salatgurke)
- ▶ Zucchini-perlen, blanchiert
- ▶ Rote oder gelbe Cocktailtomaten
- ▶ Avocado
- ▶ Limetten- oder Zitronenfilet
- ▶ Gelierte Cocktailsauce
- ▶ Gelierte Dillmayonnaise
- ▶ Lachs- oder Forellenrogen
- ▶ Kaviar
- ▶ Dill, Kerbel

Aperitifhäppchen

Canapé mit Eieraufstrich

Menge/St.: 10 oder 20, je nach Schnittform

ZUTATEN

5	St.	Toastbrotsscheiben
40	g	Cremebutter
5	St.	Eier, hart gekocht
60	g	Mayonnaise (<i>siehe Seite 78</i>)
1	EL	Schnittlauch, fein geschnitten
1	x	Salz
1	x	Pfeffer, weiß, gemahlen oder aus der Mühle
1	Msp.	Cayennepfeffer

ZUBEREITUNG

- ▶ Toastbrotsscheiben mit Cremebutter bestreichen.
- ▶ Für den Eieraufstrich die hart gekochten Eier schälen, längs halbieren und Eigelb entfernen.
- ▶ Eigelb und Eiweiß getrennt hacken und mit Mayonnaise und Schnittlauch vermischen.
- ▶ Eieraufstrich mit Salz, Pfeffer und einer Messerspitze Cayennepfeffer würzig abschmecken.
- ▶ Etwa 1 cm dick und gleichmäßig auf die gebutterten Toastbrotsscheiben streichen.
- ▶ Brotränder mit einem scharfen Messer genau abkanten.
- ▶ Toastbrotsscheiben exakt halbieren oder vierteln und beliebig garnieren.

TIPP

- ▶ Werden die Canapés à la minute zubereitet, kann das Brot vorher getoastet werden.

GARNITURVORSCHLÄGE

- ▶ Schnittlauchröllchen
- ▶ Krevetten, pochiert oder sautiert
- ▶ Rote Cocktailtomaten
- ▶ Radieschen
- ▶ Gekochte, grüne oder weiße Spargel
- ▶ Gezupfte Salatblätter
- ▶ Kerbel oder Kresse
- ▶ Forellen- oder Lachsrogen

Aperitifhäppchen

Canapé mit Räucherlachs

Menge/St.: 10 oder 20, je nach Schnittform

ZUTATEN

5	St.	Toastbrot-scheiben
40	g	Cremebutter
1	TL	Meerrettich (Glas), ausgedrückt
200	g	Räucherlachs (etwa 15 Scheiben)
50	g	Sauerrahm
1	x	Salz
1	x	Pfeffer, schwarz, gemahlen oder aus der Mühle

Weiteres

Kerbel- oder Dillzweige zum Garnieren

ZUBEREITUNG

- ▶ Toastbrot-scheiben unter dem Salamander beidseitig leicht toasten.
- ▶ Cremebutter mit Meerrettich verrühren.
- ▶ Toastbrot-scheiben mit Meerrettichbutter bestreichen.
- ▶ Räucherlachs in dünne Scheiben schneiden, auf die Toastbrot-scheiben legen und andrücken.
- ▶ Brotränder mit einem scharfen Messer genau abkanten.
- ▶ Belegte Toastbrot-scheiben exakt halbieren oder vierteln.
- ▶ Zum Garnieren Sauerrahm mit Salz und Pfeffer verrühren, auf jedes Brötchen in die Mitte einen Punkt setzen und mit Kerbel- oder Dillzweigen garnieren.

GARNITURVORSCHLÄGE

- ▶ Gelierte Dillmayonnaise
- ▶ Gelierte Cocktailsauce
- ▶ Rahmkren
- ▶ Gurkenperlen (Salatgurke)
- ▶ Lachs- oder Forellenrogen
- ▶ Kaviar
- ▶ Hummermedaillons
- ▶ Krevetten, pochiert oder sautiert
- ▶ Limetten- oder Zitronenfilets

Aperitifhäppchen

Canapé mit Rohschinken

Menge/St.: 10 oder 20, je nach Schnittform

ZUTATEN

5	St.	Toastbrot-scheiben
40	g	Cremebutter
80	g	Rohschinken, in dünne Scheiben geschnitten

ZUBEREITUNG

- ▶ Toastbrot-scheiben mit Cremebutter bestreichen.
- ▶ Rohschinkenscheiben auflegen und gut andrücken.
- ▶ Brotränder mit einem scharfen Messer genau abkanten.
- ▶ Belegte Toastbrot-scheiben exakt halbieren oder vierteln und beliebig garnieren.

TIPP

- ▶ Werden die Canapés à la minute zubereitet, kann das Brot vorher getoastet werden.

GARNITURVORSCHLÄGE

- ▶ Melonenkugeln
- ▶ Mangofilets
- ▶ Frische Feigen
- ▶ Oliven (schwarz, grün oder gespickt)
- ▶ Essiggemüse, gemischt
- ▶ Kerbel, Petersilie, Zierpetersilie

Canapé mit Salami

Menge/St.: 10 oder 20, je nach Schnittform

ZUTATEN

5	St.	Toastbrot-scheiben
40	g	Cremebutter
80	g	Salami, in dünne Scheiben geschnitten

ZUBEREITUNG

- ▶ Toastbrot-scheiben mit Cremebutter bestreichen.
- ▶ Salamischeiben auflegen und gut andrücken.
- ▶ Brotränder mit einem scharfen Messer genau abkanten.
- ▶ Belegte Toastbrot-scheiben exakt halbieren oder vierteln und beliebig garnieren.

TIPP

- ▶ Werden die Canapés à la minute zubereitet, kann das Brot vorher getoastet werden.

GARNITURVORSCHLÄGE

- ▶ Essiggemüse, gemischt
- ▶ Essiggurken (Cornichons)
- ▶ Champignons in Öl
- ▶ Artischocken in Öl
- ▶ Oliven, schwarz, grün oder gespickt
- ▶ Essigzwiebeln
- ▶ Gelierte Knoblauchmayonnaise
- ▶ Kerbel, Petersilie, Zierpetersilie

Aperitifhäppchen

Crostini mit Olivenpaste

Menge/St.: 10

ZUTATEN

10	St.	Baguettescheiben, geröstet oder getoastet (1 cm dick)
300	g	Oliven, schwarz oder grün, entsteint
2	St.	Sardellenfilets (Glas)
40	ml	Olivenöl
50	g	Ofentomaten (<i>siehe Seite 37</i>), in Würfel geschnitten
1	x	Salz
1	x	Pfeffer, weiß, gemahlen oder aus der Mühle

ZUBEREITUNG

- ▶ Oliven mit gewaschenen und getrockneten Sardellenfilets im Mixer oder Blitz fein pürieren.
- ▶ Olivenöl in dünnem Strahl zugießen.
- ▶ Gewürfelte Ofentomaten unterrühren und mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.
- ▶ Geröstete oder getoastete Baguettescheiben mit Olivenpaste bestreichen und beliebig garnieren.

GARNITURVORSCHLÄGE

- ▶ Ofentomaten, beliebig geschnitten
- ▶ Stielkapern
- ▶ Rote und gelbe Peperoni, confiert
- ▶ Kerbel oder Petersilie

Crostini mit Ziegenfrischkäse und Tomaten

Menge/St.: 10

ZUTATEN

10	St.	Baguettescheiben, geröstet oder getoastet (1 cm dick)
100	g	Ziegenfrischkäse, passiert
20	ml	Sahne
1	x	Salz
1	x	Pfeffer, weiß, gemahlen oder aus der Mühle
300	g	Tomaten-concassé
20	ml	Olivenöl
1	x	Salz
1	x	Pfeffer, weiß, gemahlen oder aus der Mühle
1	x	Origano, frisch, geschnitten oder getrocknet
1	x	Basilikum, geschnitten
1	St.	Knoblauchzehe, gehackt

Weiteres

10	St.	Basilikumblätter, frittiert
----	-----	-----------------------------

ZUBEREITUNG

- ▶ Ziegenfrischkäse mit Sahne, Salz und Pfeffer gut verrühren.
- ▶ Geröstete oder getoastete Baguettescheiben mit der Käsecreme dünn bestreichen.
- ▶ Tomaten-concassé mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Origano, Basilikum und Knoblauch vermischen.
- ▶ Tomatenmischung auf den bestrichenen Brotscheiben verteilen und mit frittierten Basilikumblättern garnieren.

Aperitifhäppchen

Crostini mit Geflügelleber

Menge/St.: 10

ZUTATEN

10	St.	Baguettescheiben, geröstet oder getoastet (1 cm dick)
20	g	Butter, geklärt
30	g	Schalotten, gehackt
1	St.	Knoblauchzehe, gehackt
300	g	Geflügelleber, geputzt
10	ml	Cognac
20	ml	Kalbsjus (<i>siehe Seite 57</i>), gebunden
1	x	Salz
1	x	Pfeffer, weiß, gemahlen oder aus der Mühle
1	x	Origano oder Majoran

ZUBEREITUNG

- ▶ Schalotten und Knoblauch in geklärtter Butter anschwitzen.
- ▶ Geputzte Geflügellebern dazugeben und bis zum Durchgaren schwingend rösten.
- ▶ Lebern mit Cognac flambieren und mit Kalbsjus glasieren.
- ▶ Mit Salz, Pfeffer, Origano oder Majoran abschmecken.
- ▶ Die Lebern nach dem Abkühlen mit einem Messer hacken oder blitzen. Die Lebermasse sollte streichfähig sein.
- ▶ Geröstete oder getoastete Baguettescheiben mit der Geflügellebermasse bestreichen und beliebig garnieren.

GARNITURVORSCHLÄGE

- ▶ Artischocken in Öl
- ▶ Oliven (schwarz, grün oder gespickt)
- ▶ Ofentomaten
- ▶ Kerbel, Petersilie, Majoran oder Origano

Crostini mit Rohschinken

Menge/St.: 10

ZUTATEN

10	St.	Baguettescheiben, geröstet oder getoastet (1 cm dick)
40	g	Cremebutter
80	g	Rohschinken, in dünne Scheiben geschnitten

ZUBEREITUNG

- ▶ Geröstete oder getoastete Baguettescheiben mit Cremebutter bestreichen.
- ▶ Rohschinkenscheiben locker auflegen und beliebig garnieren.

GARNITURVORSCHLÄGE

- ▶ Oliven (schwarz, grün oder gespickt)
- ▶ Confiertes Gemüse (rote und gelbe Peperoni, Zucchini, Melanzane)
- ▶ Kerbel oder Petersilie

TEIGE

- 160 **Eiernudelteig 1**
- 160 **Eiernudelteig 2**
- 160 **Spinatnudelteig**
- 160 **Vollkornnudelteig**
- 161 **Tomatennudelteig**
- 161 **Schwarzer Nudelteig**
- 161 **Safrannudelteig**
- 161 **Pizzateig 1**
- 162 **Pizzateig 2**
- 162 **Kartoffelteig 1**
- 163 **Kartoffelteig 2**

REGIONALE VORSPEISEN

- 163 **Bozner Schinkenfleckerln**
- 164 **Schlutzkrapfen mit Topfen-Spinat-Füllung**
- 164 **Schlutzkrapfen mit Kartoffelfüllung**
- 165 **Schlutzkrapfen mit Topfen-Kartoffel-Spinat-Füllung**
- 165 **Kartoffelteigtaschen mit Sauerkrautfüllung und Walnussbutter**
- 166 **Kartoffelteigtaschen mit Pilzfüllung**
- 166 **Kartoffelteigtaschen mit Kürbisfüllung**
- 167 **Erdäpfelblattn mit Sauerkraut**
- 167 **Buchweizenspatzlen**
- 168 **Spinatspatzlen mit Rahm und Schinken**
- 168 **Vollkornspatzlen mit Gemüse und Rahm**
- 169 **Käseknödel mit Butter und Reibkäse**
- 169 **Graukasnocken mit Butter und Reibkäse**
- 170 **Kaspressknödel**
- 170 **Käsenocken**
- 171 **Topfennocken**
- 171 **Pilznocken**
- 172 **Spinatknödel**
- 172 **Rohnenknödel**

- 173 **Schwarzplentene Knödel 1**
- 173 **Schwarzplentene Knödel 2**
- 173 **Schwarzplentene Knödel 3**
- 174 **Tirtlan mit Topfenfüllung**

NATIONALE VORSPEISEN

- 174 **Lachsfüllung für verschiedene Teiggerichte**
- 175 **Melanzanefüllung für verschiedene Teiggerichte**
- 175 **Pilzfüllung für verschiedene Teiggerichte**
- 176 **Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung**
- 176 **Cannelloni mit Fleischfüllung**
- 177 **Lasagne nach Bologneser Art**
- 177 **Lasagne mit Gemüse**
- 178 **Kohlrabi-Zand178er-Lasagnette**
- 179 **Kartoffelnocken mit Tomatensauce**
- 179 **Römische Grießnocken**
- 180 **Spinatpalatschinken**
- 180 **Palatschinken mit Champignonfüllung**
- 181 **Palatschinken mit Ricotta-Radicchio-Füllung**
- 181 **Kräuterrisotto mit Ziegenfrischkäse**
- 182 **Steinpilzrisotto**
- 182 **Safranrisotto**
- 183 **Gemüserisotto**
- 183 **Spargelrisotto**
- 184 **Tomatenrisotto**
- 184 **Topfenravioli mit Salbeibutter**
- 185 **Olivengnocchi**
- 185 **Käseschnitten mit Tomaten und Peperoni**
- 185 **Champignonschnitten**

INTERNATIONALE VORSPEISEN

- 186 **Schinkenkroketten**
- 186 **Gemüsekroketten**
- 187 **Käsekroketten**
- 187 **Geflügelkroketten**

- 188 **Käsepudding**
- 188 **Spinatpudding**
- 189 **Schinkenpudding**
- 189 **Käse-Soufflé**
- 190 **Champignon-Rissolen**
- 190 **Spinat-Ricotta-Rissolen**
- 191 **Lauchkuchen**
- 191 **Zwiebel-Speck-Kuchen**
Quiche lorraine
- 192 **Zucchini-Käse-Kuchen**
- 192 **Pariser Nocken**

VEGETARISCHE GERICHTE

- 193 **Gemüsestrudel**
- 193 **Getreide-Bratlinge**
- 194 **Hirseburger**
- 194 **Marinierter Tofu vom Grill**
- 194 **Panierter Tofu**
- 194 **Tofuwürfel mit Currysauce**
- 195 **Spinatroulade**
- 195 **Melanzane-Ricotta-Röllchen**



Warme Vorspeisen



Schlutzkrapfen mit Topfen-Spinat-Füllung

Menge/Port.: 10–12

ZUTATEN

Teig

250 g	Roggenmehl, gesiebt
250 g	Weizenmehl, gesiebt
100 g	Vollei (2 St.)
110 ml	Wasser, lauwarm
20 ml	Öl
1 x	Salz

Füllung

50 g	Butter
80 g	Zwiebel, brunoise
1 St.	Knoblauchzehe, fein gehackt
250 g	Spinat, gekocht, passiert oder gehackt
250 g	Topfen (Ricotta), trocken, passiert
50 g	Parmesankäse, gerieben
1 EL	Schnittlauch, fein geschnitten
1 x	Salz
1 x	Pfeffer, weiß, gemahlen oder aus der Mühle
1 Msp.	Muskatnuss, gerieben

Abschmälzen

150 g	Parmesankäse, gerieben
2 EL	Schnittlauch, fein geschnitten
100 g	Butter

ZUBEREITUNG

- ▶ Beide Mehlsorten vermischen.
- ▶ Eier, Wasser, Öl sowie Salz verrühren und mit den vermischten Mehlsorten zu einem festen, glatten Teig kneten.
- ▶ In Klarsichtfolie einwickeln und 30 Minuten rasten lassen.
- ▶ Für die Füllung Zwiebel und Knoblauch in Butter anschwitzen, Spinat dazugeben, mitschwitzen und mit Topfen, geriebenem Parmesankäse und Schnittlauch verrühren.
- ▶ Die Füllung mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

AUSFERTIGUNG

- ▶ Den Teig dünn ausrollen und auf einem leicht bemehlten Tisch auslegen.
- ▶ Aus dem Teig Kreise mit einem Durchmesser von 7–8 cm ausstechen.
- ▶ Die Füllung mit einem Löffel oder einem Dressiersack mit glatter Tülle in der Mitte auftragen, die Ränder eventuell mit wenig Wasser anfeuchten, zusammenfallen und die Ränder gut andrücken.
- ▶ Schlutzkrapfen auf ein bemehltes Tuch legen und bereitstellen.

FERTIGSTELLUNG

- ▶ Die Schlutzkrapfen in kochendes Salzwasser geben, einige Minuten kochen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, gut abtropfen lassen und auf einem Teller anrichten.
- ▶ Die Schlutzkrapfen mit geriebenem Parmesankäse und Schnittlauch bestreuen.
- ▶ Mit heißer, schäumender Butter abschmälzen.

Schlutzkrapfen mit Kartoffelfüllung

Menge/Port.: 10–12

ZUTATEN

Teig

250 g	Roggenmehl, gesiebt
250 g	Weizenmehl, gesiebt
100 g	Vollei (2 St.)
110 ml	Wasser, lauwarm
20 ml	Öl
1 x	Salz

Füllung

50 g	Butter
80 g	Zwiebel, brunoise
1 St.	Knoblauchzehe, fein gehackt
300 g	Kartoffeln, mehlig, gekocht, passiert
250 g	Topfen (Ricotta), trocken, passiert
50 g	Parmesankäse, gerieben
1 EL	Schnittlauch, fein geschnitten
1 x	Salz
1 x	Pfeffer, weiß, gemahlen oder aus der Mühle
1 Msp.	Muskatnuss, gerieben

Abschmälzen

150 g	Parmesankäse, gerieben
2 EL	Schnittlauch, fein geschnitten
100 g	Butter

ZUBEREITUNG

- ▶ Beide Mehlsorten vermischen.
- ▶ Eier, Wasser, Öl sowie Salz verrühren und mit den vermischten Mehlsorten zu einem festen, glatten Teig kneten.
- ▶ In Klarsichtfolie einwickeln und 30 Minuten rasten lassen.
- ▶ Für die Füllung Zwiebel und Knoblauch in Butter anschwitzen.
- ▶ Passierte Kartoffeln, Topfen, geriebenem Parmesankäse und Schnittlauch dazugeben und gut verrühren.
- ▶ Die Füllung mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

AUSFERTIGUNG

- ▶ Den Teig dünn ausrollen und auf einem mit wenig Weizenmehl bestaubten Tisch auslegen.
- ▶ Aus dem Teig Kreise mit einem Durchmesser von 7–8 cm ausstechen.
- ▶ Die Füllung mit einem Löffel oder einem Dressiersack mit glatter Tülle in der Mitte auftragen, die Ränder eventuell mit wenig Wasser anfeuchten, zusammenfallen und die Ränder gut andrücken.
- ▶ Schlutzkrapfen auf ein bemehltes Tuch legen und bereitstellen.

FERTIGSTELLUNG

- ▶ Die Schlutzkrapfen in kochendes Salzwasser geben, einige Minuten kochen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, gut abtropfen lassen und auf einem Teller anrichten.
- ▶ Die Schlutzkrapfen mit geriebenem Parmesankäse und Schnittlauch bestreuen.
- ▶ Mit heißer, schäumender Butter abschmälzen.

Regionale Vorspeisen

Schlutzkrapfen mit Topfen-Kartoffel-Spinat-Füllung

Menge/Port.: etwa 8

ZUTATEN

Teig

250 g	Roggenmehl, gesiebt
250 g	Weizenmehl, gesiebt
100 g	Vollei (2 St.)
110 ml	Wasser, lauwarm
20 ml	Öl
1 x	Salz

Füllung

30 g	Butter
60 g	Zwiebel, brunoise
1 St.	Knoblauchzehe, fein gehackt
150 g	Spinat, gekocht und gehackt oder grob passiert
1 x	Salz
1 x	Pfeffer, weiß, gemahlen oder aus der Mühle
1 Msp.	Muskatnuss, gerieben
120 g	Kartoffeln, gekocht, passiert
200 g	Topfen (Ricotta), passiert
60 g	Parmesankäse, gerieben

Abschmälzen

150 g	Parmesankäse, gerieben
2 EL	Schnittlauch, fein geschnitten
100 g	Butter

ZUBEREITUNG

- ▶ Beide Mehlsorten vermischen.
- ▶ Eier, Wasser, Öl sowie Salz verrühren und mit den vermischten Mehlsorten zu einem festen, glatten Teig kneten.
- ▶ In Klarsichtfolie einwickeln und 30 Minuten rasten lassen.
- ▶ Für die Füllung Zwiebel und Knoblauch in Butter anschwitzen. Den gehackten oder grob passierten Spinat dazugeben, gut erhitzen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Passierte Kartoffeln, Topfen und geriebenen Parmesankäse darunterühren. Wenn notwendig, nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

AUSFERTIGUNG

- ▶ Den Teig dünn ausrollen und auf einem leicht bemehlten Tisch auslegen.
- ▶ Aus dem Teig Kreise mit einem Durchmesser von 7–8 cm ausstechen.
- ▶ Die Füllung mit einem Löffel oder einem Dressiersack mit glatter Tülle in der Mitte auftragen, die Ränder eventuell mit wenig Wasser anfeuchten, zusammenfalten und die Ränder gut andrücken.
- ▶ Schlutzkrapfen auf ein bemehltes Tuch legen und bereitstellen.

FERTIGSTELLUNG

- ▶ Die Schlutzkrapfen in kochendes Salzwasser geben, einige Minuten kochen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, gut abtropfen lassen und auf einem Teller anrichten.
- ▶ Die Schlutzkrapfen mit geriebenem Parmesankäse und Schnittlauch bestreuen.
- ▶ Mit heißer, schäumender Butter abschmälzen.

Regionale Vorspeisen

Kartoffelteigtaschen mit Sauerkrautfüllung und Walnussbutter

Menge/Port.: 10–15

ZUTATEN

1 kg	Kartoffelteig (siehe Seite 162 bzw. 163)
------	------------------------------------------

Füllung

50 g	Butter
100 g	Zwiebel, fein gehackt
2 St.	Knoblauchzehen, fein gehackt
100 g	Bauchspeck, geräuchert, in kleine Würfel geschnitten

500 g	Sauerkraut, gewaschen und zerkleinert
300 ml	Bouillon (siehe Seite 126) oder Wasser

Gewürzsäcklein

1 St.	Lorbeerblatt
½ TL	Kümmel
5 St.	Wacholderbeeren
1 x	Salz
1 x	Pfeffer, weiß, gemahlen oder aus der Mühle
100 ml	Sahne
250 g	Kartoffeln, mehlig, gekocht, passiert

Abschmälzen

100 g	Parmesankäse, gerieben
100 g	Butter
100 g	Walnüsse, geschält und gehackt

Weiteres Weizenkleie oder feines Hartweizenmehl

ZUBEREITUNG

- ▶ Für die Füllung Zwiebel und Knoblauch in Butter anschwitzen. Bauchspeck kurz mitschwitzen.
- ▶ Sauerkraut und Gewürzsäcklein dazugeben, mit Bouillon oder Wasser aufgießen und zugedeckt etwa 30 Minuten weich dünsten. Gewürzsäcklein entfernen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- ▶ Sahne dazugeben, zur cremigen Konsistenz kochen und auskühlen lassen. Passierte Kartoffeln dazugeben, eventuell nachwürzen und verrühren.

AUSFERTIGUNG

- ▶ Den Kartoffelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche oder einem Nudelbrett dünn (etwa ½ cm dick) ausrollen.
- ▶ Die Füllung mit einem Löffel oder einem Dressiersack in passendem Abstand auftragen und mit einem zweiten Kartoffelteigblatt abdecken.
- ▶ Den Teig in den Zwischenräumen gut andrücken und mit beliebigen Formen ausstechen oder mit einem Messer oder einem Krapfenrad in Quadrate oder Rechtecke schneiden.
- ▶ Die Kartoffelteigtaschen auf ein mit Weizenkleie oder feinem Hartweizenmehl bestreutes Tuch legen.
- ▶ Tipp: Der ausgerollte Teig kann auch rund (8–10 cm Ø) ausgestochen, gefüllt, zusammengefaltet und gut angedrückt werden.

FERTIGSTELLUNG

- ▶ Die Kartoffelteigtaschen in kochendes Salzwasser geben und einige Minuten kochen.
- ▶ Mit einer Schaumkelle herausnehmen, gut abtropfen lassen und auf einem Teller anrichten.
- ▶ Die Kartoffelteigtaschen mit geriebenem Parmesankäse bestreuen und mit den in Butter gerösteten Walnüssen abschmälzen.

Kartoffelteigtaschen mit Pilzfüllung

Menge/Port.: 10–15

ZUTATEN

1	kg	Kartoffelteig (siehe Seite 162 bzw. 163)
Füllung		
50	g	Butter
60	g	Zwiebel, brunoise
100	g	Lauch, brunoise
2	St.	Knoblauchzehen, fein gehackt
150	g	Steinpilze, gewürfelt
150	g	Pfifferlinge, gehackt
150	g	Champignons, gehackt
80	ml	Sahne
1	x	Salz
1	x	Pfeffer, weiß, gemahlen oder aus der Mühle
1	EL	Petersilie, gehackt

Abschmälzen

80	g	Parmesankäse, gerieben
100	g	Butter

Weiteres Weizenkleie oder feines Hartweizenmehl

ZUBEREITUNG

- ▶ Für die Füllung Zwiebel, Lauch und Knoblauch in Butter andünsten.
- ▶ Gemischte Pilze dazugeben und so lange dünsten, bis die gesamte Flüssigkeit eingekocht ist.
- ▶ Sahne dazugeben, cremig kochen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- ▶ Vom Herd nehmen, auskühlen lassen und mit der fein gehackten Petersilie vermischen.

AUSFERTIGUNG

- ▶ Den Kartoffelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche oder einem Nudelbrett dünn (etwa ½ cm dick) ausrollen.
- ▶ Die Füllung mit einem Löffel oder einem Dressiersack in passendem Abstand auftragen und mit einem zweiten Kartoffelteigblatt abdecken.
- ▶ Den Teig in den Zwischenräumen gut andrücken und mit beliebigen Formen ausstechen oder mit einem Messer oder einem Krapfenrad in Quadrate oder Rechtecke schneiden.
- ▶ Die Kartoffelteigtaschen auf ein mit Weizenkleie oder feinem Hartweizenmehl bestreutes Tuch legen.

FERTIGSTELLUNG

- ▶ Die Kartoffelteigtaschen in kochendes Salzwasser geben und einige Minuten kochen.
- ▶ Mit einer Schaumkelle herausnehmen, gut abtropfen lassen und auf einem Teller anrichten.
- ▶ Die Kartoffelteigtaschen mit geriebenem Parmesankäse bestreuen und mit heißer, aufschäumender Butter abschmälzen.

TIPPS

- ▶ Als Garnitur dünn geschnittene Steinpilzscheiben kurz grillen oder sautieren und auf die Kartoffelteigtaschen legen.
- ▶ Der Kartoffelteig kann nach dem Austreiben auch rund (8–10 cm Ø) ausgestochen, gefüllt, zusammengefaltet und gut angedrückt werden.

Kartoffelteigtaschen mit Kürbisfüllung

Menge/Port.: 10–15

ZUTATEN

1	kg	Kartoffelteig (siehe Seite 162 bzw. Seite 162)
Füllung		
50	g	Butter
100	g	Lauch, brunoise
2	St.	Knoblauchzehen, gehackt
400	g	Kürbis, geschält, grob gewürfelt
1	x	Salz
1	x	Pfeffer, weiß, gemahlen oder aus der Mühle
50	g	Weißbrotbrösel (Mie de pain)
80	g	Parmesankäse, gerieben

Abschmälzen

80	g	Parmesankäse, gerieben
100	g	Butter

Weiteres Weizenkleie oder feines Hartweizenmehl

ZUBEREITUNG

- ▶ Für die Füllung Lauch und Knoblauch in Butter andünsten, Kürbis dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, zugedeckt etwa 10 Minuten weich dünsten und abkühlen lassen.
- ▶ Die Kürbismasse fein pürieren oder mixen, mit Weißbrotbröseln und geriebenem Parmesankäse binden.

AUSFERTIGUNG

- ▶ Den Kartoffelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche oder einem Nudelbrett dünn (etwa ½ cm dick) ausrollen.
- ▶ Die Füllung mit einem Löffel oder einem Dressiersack in passendem Abstand auftragen und mit einem zweiten Kartoffelteigblatt abdecken.
- ▶ Den Teig in den Zwischenräumen gut andrücken und mit beliebigen Formen ausstechen oder mit einem Messer oder einem Krapfenrad in Quadrate oder Rechtecke schneiden.
- ▶ Die Kartoffelteigtaschen auf ein mit Weizenkleie oder feinem Hartweizenmehl bestreutes Tuch legen.

FERTIGSTELLUNG

- ▶ Die Kartoffelteigtaschen in kochendes Salzwasser geben und einige Minuten kochen.
- ▶ Mit einer Schaumkelle herausnehmen, gut abtropfen lassen und auf einem Teller anrichten.
- ▶ Die Kartoffelteigtaschen mit geriebenem Parmesankäse bestreuen und mit heißer, aufschäumender Butter abschmälzen.

TIPP

- ▶ Der Kartoffelteig kann nach dem Austreiben auch rund (8–10 cm Ø) ausgestochen, gefüllt, zusammengefaltet und gut angedrückt werden.

Regionale Vorspeisen

Erdäpfelblattlen mit Sauerkraut

Menge/Port.: etwa 10

ZUTATEN

1	kg	Kartoffeln, mehlig, gekocht und passiert
60	g	Eigelb (3 St.)
50	g	Vollei (1 St.)
20	g	Butter, zerlassen
1	x	Kümmel
1	x	Salz
50	g	Hartweizenmehl, gesiebt
250	g	Weizenmehl, gesiebt

Weiteres

		Backfett
500	g	Sauerkraut (<i>siehe Seite 284</i>), gekocht, heiß

ZUBEREITUNG

- ▶ Für den Kartoffelteig die passierten, ausgekühlten Kartoffeln mit Eigelb, Ei, Butter und Gewürzen gut vermengen.
- ▶ Beide Mehlsorten vermischen, dazugeben und rasch zu einem Teig kneten.
- ▶ Den Kartoffelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche oder einem Nudelbrett 2–3 mm dick ausrollen.
- ▶ Mit einem runden Ausstecher (6–8 cm Ø) Blätter ausstechen oder mit einem Teig- oder Krapfenrad in beliebige Stücke schneiden.
- ▶ Die Teigblätter auf ein bemehltes Tuch legen und bereitstellen.
- ▶ Die Teigblätter in heißem Fett bei etwa 180 Grad goldgelb backen, herausnehmen und zum Entfetten auf Küchenkrepp legen.
- ▶ Traditionell werden die Erdäpfelblattlen mit Sauerkraut serviert.

Regionale Vorspeisen

Buchweizenspatzlen

Menge/Port.: etwa 10

ZUTATEN

300	g	Buchweizenmehl, fein
300	g	Weizenmehl, gesiebt
300	g	Vollei (6 St.)
250	ml	Wasser oder Milch
20	ml	Samenöl
1	x	Salz
1	Msp.	Muskatnuss, gerieben
1	x	Pfeffer, weiß, gemahlen

ZUBEREITUNG

- ▶ Für den Teig Buchweizen- und Weizenmehl vermischen.
- ▶ Eier mit Wasser oder Milch, Öl, Salz, Muskat und Pfeffer gut verrühren.
- ▶ Mehlmischung mit einem Kochlöffel kräftig einrühren und gut abschlagen.
- ▶ Den Teig zugedeckt etwa 10 Minuten rasten lassen.
- ▶ Den Teig mit einem Spatzlhobel in kochendes Salzwasser hobeln und nach dem Aufkochen 1 Minute kochen lassen.
- ▶ Die Spatzlen mit einer Schaumkelle herausnehmen, in kaltem Wasser abschrecken, abseihen, leicht einölen und bereitstellen.

TIPP

- ▶ Buchweizenspatzlen können als Vorspeise, Beilage oder auch als selbständiges Gericht serviert werden.

GERICHTBEISPIELE

- ▶ Buchweizenspatzlen mit Lauch und Speck
- ▶ Buchweizenspatzlen mit Rosenkohlblättern und Schinken
- ▶ Buchweizenspatzlen in Butter

Rind

Gekochtes Rindfleisch

Menge/Port.: 10

ZUTATEN

600 g	Rindsknochen, zerkleinert
5 l	Wasser
1,8 kg	Rindfleisch (Tafelspitz oder Rindsschulternahtl), pariert

Bouquet garni für Bouillon
(Gemüse, gewaschen, geputzt, geschält)

100 g	Karotten
70 g	Knollen- oder Stangensellerie
50 g	Petersilienwurzeln
80 g	Lauch
40 g	Petersilienstängel
150 g	Zwiebel (1 St.), geputzt, gewaschen, mit der Schale quer halbiert, gebräunt
150 g	Tomate (1 St.), gewaschen, gerüstet, halbiert und entkernt

Gewürzsäcklein

1 St.	Lorbeerblatt
2 St.	Thymianzweige
8 St.	Pfefferkörner, weiß, zerdrückt
1 x	Salz

VORBEREITUNG

- ▶ Rindfleisch waschen.
- ▶ Bouquet garni herstellen.
- ▶ Gewürzsäcklein herstellen.

ZUBEREITUNG

- ▶ Rindsknochen blanchieren, heiß und kalt waschen.
- ▶ Blanchierte Rindsknochen in eine passende Marmite geben, mit kaltem Wasser aufgießen und zum Kochen bringen.
- ▶ Gewaschenes Rindfleisch einlegen, aufkochen lassen und wenig salzen.
- ▶ Die Hitze reduzieren und leicht köcheln lassen.
- ▶ Die Gesamtgarzeit beträgt je nach Stück und Fleischqualität 2–2½ Stunden.

- ▶ Nach etwa 1½ Stunden der Garzeit das Bouquet garni, die gebräunten Zwiebelhälften und die Tomate dazugeben.
- ▶ 20 Minuten vor Garende das Gewürzsäcklein dazugeben.
- ▶ Das gekochte Rindfleisch herausnehmen und in heißer Bouillon für die Ausgabe bereitstellen.
- ▶ Die Bouillon sorgfältig durch ein Etamin seihen und mit Salz abschmecken.

ANRICHTEN

- ▶ Das gekochte Rindfleisch tranchieren und in einem feuerfesten Geschirr (Cocotte) mit wenig heißer Bouillon anrichten. Mit wenig grobem Salz bestreuen.

DAZU PASSEN

- ▶ Salsa verde
- ▶ Senf oder Meerrettich
- ▶ Apfeln, Schnittlauchsaucen usw.
- ▶ Salzkartoffeln
- ▶ Bouillon-Kartoffeln
- ▶ Petersilienkartoffeln
- ▶ Rahmspinat
- ▶ Röstkartoffeln
- ▶ Peperonata
- ▶ Gekochtes oder gedämpftes Gemüse

TIPPS

- ▶ Bereits etwas ältere Fleischstücke sollten vorher blanchiert werden.
- ▶ Vor dem Schneiden des gekochten Fleisches soll es mindestens 1 Stunde in der eigenen Flüssigkeit (Bouillon) nachziehen.

Pfeffersteak

Menge/Port.: 10

ZUTATEN

10 St.	Filetsteaks zu je 150–180 g
1 x	Pfeffer, grob gemahlen
1 x	Salz
50 ml	Samenöl

Sauce

30 g	Butter
50 g	Pfefferkörner, grün, in der Lake
20 ml	Cognac
350–400 ml	Demi-glace oder gebundene Kalbsjus (siehe Seite 56 bzw. 57)
1 x	Salz

ZUBEREITUNG

- ▶ Die Steaks leicht klopfen und mit grob gemahlenem Pfeffer und Salz würzen.
- ▶ Öl in einer Bratpfanne erhitzen, Filetsteaks einlegen und nach gewünschtem Garpunkt unter gelegentlichem Arrosieren braten.

- ▶ Die Steaks aus der Pfanne nehmen, auf ein Bratengitter legen und warm stellen.
- ▶ Das überschüssige Fett abgießen (wenn nötig, die Pfanne mit Küchenkrepp auswischen).
- ▶ Für die Pfeffersauce Butter in der Bratpfanne erhitzen, Pfefferkörner dazugeben und mit Cognac flambieren.
- ▶ Mit Demi-glace oder gebundener Kalbsjus aufgießen und zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen.
- ▶ Die Steaks in die Sauce legen und darin, ohne zu kochen, einige Minuten ziehen lassen.
- ▶ Die Steaks beim Anrichten mit der Pfeffersauce nappieren.

TIPPS

- ▶ Die Pfeffersauce kann auch mit Sahne verfeinert werden (Pfefferrahmsauce).
- ▶ Die Steaks können nach dem Anbraten in der Pfanne auch im heißem Backrohr fertig gebraten werden.

Rind

Rindsfilet Stroganoff

Menge/Port.: 10

ZUTATEN

Sauce

50 g	Butter, geklärt
100 g	Zwiebel, brunoise
200 g	Champignons, gerüstet, beliebig geschnitten
1 x	Salz
1 x	Pfeffer, weiß, gemahlen oder aus der Mühle
100 g	Essiggurken, geschält und in Streifen geschnitten
1 EL	Paprika, edelsüß
400 ml	Demi-glace oder Rotweinsauce (siehe Seite 56 bzw. 58)
150 ml	Sauerrahm
1½ kg	Rindsfilet, pariert, in etwa 20 g große Würfel oder Streifen geschnitten
40 ml	Samenöl
30 g	Butter
1 x	Salz
1 x	Pfeffer, weiß, gemahlen oder aus der Mühle
20 ml	Wodka oder Brandy

Garnitur

100 ml	Sauerrahm
100 g	Essiggurken, geschält und in Streifen geschnitten

ZUBEREITUNG

- ▶ Zwiebel-brunoise in geklärter Butter andünsten, Champignons dazugeben, würzen und so lange einkochen lassen, bis die Flüssigkeit verdunstet ist.
- ▶ Gurkenstreifen dazugeben und kurz mitdünsten.
- ▶ Mit Paprika bestreuen, mit Demi-glace oder Rotweinsauce aufgießen und zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen.
- ▶ Die Sauce mit Sauerrahm verfeinern und, wenn nötig, nochmals abschmecken.
- ▶ Filetwürfel oder Streifen rasch in heißem Öl ansautieren, 30 g Butter dazugeben, würzen und mit Wodka oder Brandy flambieren.
- ▶ Die Filetwürfel oder Filetspitzen sollen innen noch rosa sein.
- ▶ Sautierte Filetstücke in die Sauce geben, kurz erhitzen ohne aufzukochen und anrichten.
- ▶ Mit einem Klecks Sauerrahm und Essiggurkenstreifen garnieren.

TIPPS

- ▶ In der Regel werden zur Herstellung dieses Gerichtes Filetkopf und Filetspitz verwendet.
- ▶ Um das Gericht pikant zu machen, können bei der Zubereitung rote, scharfe Paprikas mitverwendet werden.

Rind

Rindsgulasch

Menge/Port.: 10

ZUTATEN

150 ml	Samenöl
1,2 kg	Zwiebel, kurzfasernig in Streifen geschnitten
60 g	Tomatenmark
250 ml	Rotwein, kräftig
50 g	Paprika, edelsüß
10 ml	Essigwasser (1 EL Wasser und 1 TL Essig)
2 kg	Rindsschulter oder Rindswade, pariert und in Würfel zu je 40 g geschnitten
1 x	Salz
1 x	Pfeffer, weiß, gemahlen oder aus der Mühle
2½ l	Bouillon (siehe Seite 126) oder Wasser
1 St.	Lorbeerblatt

Gulaschgewürz (alle Zutaten fein gehackt und vermischt)

1 TL	Kümmel
1 St.	Knoblauchzehe, geschält
1 TL	Majoran, getrocknet
½ TL	Zitronenschale, gerieben

Bindung Speisestärke oder Weizenmehl, mit kaltem Wasser angerührt

ZUBEREITUNG

- ▶ Zwiebelstreifen in einer Flachkasserolle in heißem Öl hellbraun dünsten.
- ▶ Tomatenmark dazugeben, kurz mitrösten und mit Rotwein deglacieren.
- ▶ Den Ansatz paprizieren (nicht rösten) und mit Essigwasser ablöschen.
- ▶ Rohe Rindfleischwürfel dazugeben, würzen und gut unterrühren.
- ▶ Die Rindfleischwürfel im eigenen Saft so lange dünsten lassen, bis der Fettspiegel steigt.
- ▶ Mit Bouillon oder Wasser aufgießen, Lorbeerblatt dazugeben und zugedeckt 2–2½ Stunden dünsten.
- ▶ Kurz vor Garende die Flüssigkeit entfetten, eventuell binden, Gulaschgewürz dazugeben und abschmecken.

ODER

- ▶ Gegarte Rindfleischwürfel umstechen, Sauce passieren, binden und abschmecken.
- ▶ Fleisch zur Sauce geben und gut vermischen.

TIPPS

- ▶ Die Verwendung von Tomatenmark ist nicht obligatorisch, Tomatenmark wird häufig zur Farbgebung eingesetzt.
- ▶ Durch langsames Garen erreicht man eine besonders gute Qualität.
- ▶ Wird statt der Rindsschulter, Rindswade verwendet, verlängert sich die Garzeit um etwa 1 Stunde.

Rind

Rindsschmorbraten

Menge/Port.: 10

ZUTATEN

1½ kg	Rindfleisch (große Nuss, Tafelspitz, Rindsschulternaht), pariert
80 ml	Samenöl
1 x	Salz
1 x	Pfeffer, weiß, gemahlen oder aus der Mühle
Mirepoix (Gemüse, gewaschen, geputzt, geschält)	
250 g	Zwiebel
100 g	Karotten
70 g	Sellerieknolle
70 g	Petersilienwurzeln
40 g	Tomatenmark
250 ml	Rotwein, kräftig
200 ml	Kalbsfond, braun
1–1½ l	Kalbsfond, braun, oder Grandjus (siehe Seite 50 bzw. 51)
150 g	Tomate (1 St.), reif, zerkleinert
Kräuterbündel – Gewürzsäcklein	
1 St.	Rosmarinzweig
2 St.	Thymianzweige
1 St.	Lorbeerblatt
20 g	Petersilienstängel
1 St.	Knoblauchzehe, mit der Schale zerdrückt
4 St.	Trockenpilzscheiben
2 St.	Piment, zerdrückt
2 St.	Wacholderbeeren, zerdrückt
6 St.	Pfefferkörner, weiß, zerdrückt
Bindung (mögliche Arten)	
	▶ Speisestärke oder Weizenmehl mit kaltem Wasser angerührt
	▶ Mehlbutter (Beurre manié)

VORBEREITUNG

- ▶ Backrohr auf 180–200 Grad vorheizen.

ZUBEREITUNG

- ▶ Rindfleisch leicht einölen, würzen und in einer Schmorpfanne (Braising) in heißem Öl allseitig nicht zu scharf anbraten.
- ▶ Angebratenes Fleischstück herausnehmen und zum Abtropfen auf ein Bratengitter legen.
- ▶ Mirepoix zum Bratfett geben, hellbraun rösten, eventuell degraissieren und tomatisieren.
- ▶ Zuerst mit Rotwein, dann mit braunem Kalbsfond öfters deglacieren.
- ▶ Angebratenes Fleischstück zum Schmoransatz geben, mit braunem Fond aufgießen und zum Kochen bringen.
- ▶ Zerkleinerte Tomaten dazugeben und im vorgeheizten Backrohr zugedeckt 2–2 ½ Stunden weich schmoren.
- ▶ Das Fleischstück gelegentlich wenden und nach halber Garzeit das Kräuterbündel und/oder Gewürzsäcklein dazugeben.
- ▶ Gegartes Fleischstück herausnehmen und zugedeckt heiß stellen.
- ▶ Die Schmorsauce degraissieren, zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen, binden, abseihen bzw. abpassieren und abschmecken.
- ▶ Beim Servieren das geschnittene Fleisch mit der Sauce überziehen bzw. nappieren.

TIPPS

- ▶ Das Fleisch sollte langsam schmoren.
- ▶ Trockene Fleischstücke können mit Weißspeck lardiert werden.
- ▶ Die Garzeit hängt von der Größe, vom Teil und der Qualität ab.
- ▶ Die Gesamtgarzeit bei einem Rindsschulternaht verlängert sich um etwa 1 Stunde.

Hamburger

Menge/Port.: 10

ZUTATEN

50 ml	Samenöl
100 g	Zwiebel, längsfaserig in Streifen geschnitten
1,2 kg	Rindfleisch, ohne Sehnen, in Streifen oder Würfel geschnitten
180 g	Vollei (3–4 St.)
1 x	Salz
1 EL	Petersilie, gehackt
1 Msp.	Muskatnuss, gerieben
1 St.	Knoblauchzehe, fein gehackt
1 TL	Majoran, getrocknet
50 g	Butter, geklärt
30 ml	Öl

ZUBEREITUNG

- ▶ Zwiebelstreifen in Öl andünsten und auskühlen lassen.
- ▶ Rindfleisch mit gedünsteten Zwiebelstreifen vermischen und faschieren.
- ▶ Faschiertes Rindfleisch mit Eiern, Salz und den restlichen Zutaten gut vermischen.
- ▶ Aus dem Rindsfaschierten Steaks formen und in heißer, geklärteter Butter und Öl langsam durchbraten.

TIPP

- ▶ Die Steaks können auch in heißem Öl angebraten und mit Butter im heißem Backrohr fertig gebraten werden.

Rind

Gedünstetes Rindsschnitzel

Menge/Port.: 10

ZUTATEN

20	St.	Rindsschnitzel zu je 70 g (große Nuss, Spitzrose, kurze Seite)
1	x	Salz
1	x	Pfeffer, weiß, gemahlen oder aus der Mühle
50	g	Weizenmehl
50	ml	Samenöl
100	ml	Rotwein, kräftig
50	ml	Samenöl
250	g	Zwiebel, brunoise
50	g	Tomatenmark
200	ml	Rotwein, kräftig
etwa 1	l	Grandjus oder Kalbsfond, braun (siehe Seite 51 bzw. 50)

Kräuterbündel

2	St.	Rosmarinzweige
3	St.	Salbeiblätter
1	St.	Lorbeerblatt
40	g	Petersilienstängel
1	St.	Knoblauchzehe, mit der Schale zerdrückt Lauchblätter zum Umwickeln der Kräuter

Bindung (mögliche Arten)

- ▶ Mehlbutter (Beurre manié)
- ▶ Braune Mehlschwitze (Roux brun)
- ▶ Speisestärke, mit wenig kaltem Wasser angerührt

Weiteres

1	x	Salz
1	x	Pfeffer, weiß, gemahlen oder aus der Mühle

VORBEREITUNG

- ▶ Backrohr auf 180–200 Grad vorheizen.

ZUBEREITUNG

- ▶ Rindsschnitzel klopfen, würzen, in Weizenmehl wenden und gut abklopfen.
- ▶ Schnitzel in einer Bratpfanne in wenig heißem Öl beidseitig ansautieren, aus der Bratpfanne nehmen und in ein flaches Kochgeschirr einreihen.
- ▶ Den Bratensatz degreassieren, mit Rotwein deglacieren und über die Rindsschnitzel seihen.
- ▶ Zwiebel-brunoise in einer Flachkasserolle in heißem Öl anrösten, tomatisieren und mit Rotwein deglacieren.
- ▶ Mit Grandjus oder braunem Kalbsfond auffüllen, aufkochen lassen und zu den Schnitzeln geben.
- ▶ Kräuterbündel dazugeben und im vorgeheizten Backrohr zugedeckt etwa 50 Minuten weich schmoren.
- ▶ Geschmorte Rindsschnitzel herausnehmen bzw. umstechen und warm stellen.
- ▶ Die Schmorsauce degreassieren, binden, abseihen bzw. passieren, abschmecken und über die gedünsteten Rindsschnitzel geben.

Rind

Roastbeef englische Art

Menge/Port.: 10

ZUTATEN

1½	kg	Roastbeef (evtl. Hochrippe), pariert
80	ml	Samenöl
1	x	Salz
1	x	Pfeffer, schwarz, gemahlen oder aus der Mühle
20	g	Senf zum Bestreichen

Mirepoix (Gemüse, gewaschen, geputzt, geschält)

200	g	Zwiebel
100	g	Karotten
100	g	Knollensellerie
200	ml	Rotwein, kräftig
1	l	Kalbsfond, braun, oder Kalbsjus (siehe Seite 50 bzw. 62)

1	St.	Rosmarinzweig
2	St.	Thymianzweig
1	St.	Salbeiblatt
1	St.	Knoblauchzehe, mit der Schale zerdrückt
5	St.	Pfefferkörner, weiß, zerdrückt

Bindung Speisestärke (Maizena), mit wenig kaltem Wasser angerührt

Weiteres

20	ml	Madeira
30	g	Butter, gewürfelt, kalt

ZUBEREITUNG

- ▶ Fleischstück eventuell bridieren, leicht einölen, würzen und in einer Rôtissoire in heißem Öl allseitig anbraten.
- ▶ Fleischstück herausnehmen, mit wenig Senf bestreichen, wieder in das Bratengeschirr zurücklegen und unter gelegentlichem Arrosieren im 160–180 Grad heißen Backrohr oder im 140–150 Grad heißen Heißluftofen rosa braten.
- ▶ Nach ungefähr der Hälfte der Garzeit das Mirepoix dazugeben und mitbraten.
- ▶ Bei der Entnahme des Fleischstückes sollte die Kerntemperatur etwa 52 Grad betragen.
- ▶ Das Fleisch herausnehmen, zum Abtropfen auf ein Bratengitter legen und im Hold-o-mat bei 70 Grad mindestens 20 Minuten rasten bzw. nachziehen lassen.
- ▶ Für die Bratenjus den Bratensatz so lange einkochen lassen, bis das Fett klar ist.
- ▶ Den Bratensatz degreassieren und mit Rotwein deglacieren.
- ▶ Deglacierten Bratensatz mit braunem Kalbsfond oder Kalbsjus aufgießen, Kräuter, Knoblauch und Pfefferkörner dazugeben und zum Kochen bringen.
- ▶ Die Bratenjus zur Hälfte einkochen, abseihen, abschmecken und mit angerührter Speisestärke leicht binden.
- ▶ Gebundene Bratenjus mit Madeira und kalter Butter verfeinern.
- ▶ Fleisch in etwa 3 mm dicke Scheiben schneiden, auf der Jus anrichten und eventuell mit heißer, geklärter Butter abglänzen.

Teige

Hefeteig für Brioches, Hefezopf oder Hefekranz

Für 25 Stück zu je 40 g oder 2 Zöpfe

ZUTATEN

30 g	Hefe, zerbröckelt
1 EL	Zucker
180 ml	Milch, lauwarm
500 g	Weizenmehl
80 g	Butter, zerlassen
70 g	Zucker
50 g	Vollei (1 St.)
60 g	Eigelb (3 St.)
1 Pkg.	Vanillezucker
1 Msp.	Zitronenschale, gerieben
10 ml	Rum
5 g	Salz

Weiteres Ei oder Eigelb, mit Sahne verrührt, zum Bestreichen
Hagelzucker zum Bestreuen

VORBEREITUNG

- ▶ Backrohr auf etwa 200 Grad vorheizen.

ZUBEREITUNG

- ▶ Für das Dampfpl die zerbröckelte Hefe mit Zucker und lauwarmen Milch vermischen.
- ▶ Das Dampfpl etwa 15 Minuten zugedeckt bei etwa 32 Grad aufgehen lassen.
- ▶ Für den Teig Weizenmehl, Butter, Zucker, Ei, Eigelb, Vanillezucker, Zitronenschale, Rum und Salz mit dem Dampfpl vermischen und in der Knetmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten.
- ▶ Den Teig in eine Schüssel geben und mit einem Tuch oder Klarsichtfolie bedeckt etwa 20 Minuten aufgehen lassen.

STÜCKGEBÄCK ODER STRIEZEL

- ▶ Den Teig zusammenkneten, teilen und rund schleifen. Nochmals 10 Minuten rasten bzw. aufgehen lassen.
- ▶ Zu kleinem Stückgebäck oder größeren Striezel aufarbeiten. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und 10 Minuten aufgehen lassen, mit Ei bestreichen, eventuell mit Hagelzucker bestreuen und bei offenem Zug backen.

HEFEZOPF

- ▶ Den Teig zusammenkneten, in 8 Stücke teilen und rund schleifen. Nochmals 10 Minuten rasten bzw. aufgehen lassen.
- ▶ Dann daraus Stränge formen. Die Teigstränge zu 4er-Zöpfen verflechten. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und 10 Minuten aufgehen lassen, mit Ei bestreichen, eventuell mit Hagelzucker bestreuen und bei offenem Zug backen.

HEFEKRANZ

- ▶ Den Teig zusammenstoßen, in 8 Stücke teilen und rund schleifen. Nochmals 10 Minuten rasten bzw. aufgehen lassen.
- ▶ Dann daraus Stränge formen. Die Teigstränge zu 4er-Zöpfen verflechten und zu einem Kranz zusammenhängen.
- ▶ Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und 10 Minuten aufgehen lassen, mit Ei bestreichen, eventuell mit Hagelzucker bestreuen und bei offenem Zug backen.

Backtemperatur: 190–200 Grad

Backzeit: 15–25 Minuten

Teige

Savarins (gerührter Hefeteig)

Menge/Port.: etwa 20

ZUTATEN

40 g	Hefe, zerbröckelt
100 g	Zucker
250 ml	Milch, lauwarm
500 g	Weizenmehl, gesiebt
200 g	Vollei (4 St.), temperiert
1 Pkg.	Vanillezucker
20 ml	Rum
1 Msp.	Zitronenschale, gerieben
1 x	Salz (Prise)
160 g	Butter, weich

Tränke

½ l	Wasser
250 g	Zucker
125 ml	Rum

Weiteres

20 kleine Savarinringe
Butter und Weizenmehl für die Savarinringe

VORBEREITUNG

- ▶ Für die Tränke Wasser mit Zucker einige Minuten kochen, eventuell abschäumen und mit Rum vermischen.
- ▶ Savarinringe ausbuttern und mit Weizenmehl ausstreuen.
- ▶ Backrohr auf 180 Grad vorheizen.

ZUBEREITUNG

- ▶ Zerbröckelte Hefe und Zucker in lauwarmen Milch auflösen.
- ▶ Hefe-Milchmischung mit Weizenmehl verrühren.
- ▶ Temperierte Eier mit Aromen vermischen, dazugeben und mit weicher Butter zu einem geschmeidigen Teig abarbeiten.
- ▶ Hefeteig in einen Dressiersack mit Lochtülle füllen und $\frac{3}{4}$ voll in die vorbereiteten Savarinringe dressieren.
- ▶ Bei etwa 35 Grad aufgehen lassen und im vorgeheizten Backrohr backen.

Backtemperatur: etwa 180 Grad

Backzeit: etwa 20 Minuten

FERTIGSTELLUNG

- ▶ Savarins aus den Formen stürzen und etwas abkühlen lassen.
- ▶ Ausgekühlte Savarins in der heißen Tränke gut durchtränken, aprikotieren und mit Fondant dünn glasieren.

TIPPS

- ▶ Mit geschlagener Sahne und Früchten garniert servieren.
- ▶ Mit gerührtem Hefeteig kann man auch Babas zubereiten.

Teige

Krapfenteig für Bauernkrapfen 1

Menge/kg: etwa ½

ZUTATEN

200 g	Weizenmehl, gesiebt
100 g	Roggenmehl, gesiebt
50 g	Butter, weich
50 g	Vollei (1 St.)
50 ml	Milch oder Sahne
10 g	Zucker
10 ml	Treber
1 x	Salz (Prise)

Weiteres Backfett
verschiedene Füllungen (*siehe Seite 359–360*)
Weizenmehl zum Austreiben des Teiges und zum
Bemehlen des Tuches
Staubzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

- ▶ Weizenmehl mit Roggenmehl gut vermischen und mit den anderen Zutaten zu einem glatten und geschmeidigen Teig verkneten.
- ▶ In Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde rasten lassen.

FERTIGSTELLUNG

- ▶ Den Teig mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz dünn austreiben, von eventuellen Mehresten befreien und in gleichmäßigen Abständen mit beliebigen Füllungen versehen.
- ▶ Mit einem zweiten Teigblatt bedecken, die Zwischenräume gut andrücken und mit einem Krapfenrad beliebige Krapfen ausschneiden.
- ▶ Die ausgefertigten Krapfen auf ein leicht bemehltes Tuch legen und bereitstellen.
- ▶ In heißem Backfett goldbraun, knusprig herausbacken und zum Abfetten auf Küchenkrepp legen.
- ▶ Mit Staubzucker bestreut servieren.

Temperatur Backfett: etwa 180 Grad

Backzeit: 2–3 Minuten

TIPP

- ▶ Am besten schmecken die Krapfen warm.

Teige

Krapfenteig für Bauernkrapfen 2

Menge/kg: etwa 1

ZUTATEN

500 g	Weizenmehl
250 g	Roggenmehl
3–4 St.	Eigelb
10 ml	Treber
1 x	Salz (Prise)
100 g	Butter, zerlassen, lauwarm
250 ml	Rahm (Sahne)
	evtl. etwas Milch

Weiteres Backfett
verschiedene Füllungen (*siehe Seite 359–360*)
Weizenmehl zum Austreiben des Teiges und zum
Bemehlen des Tuches
Staubzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

- ▶ Weizenmehl mit Roggenmehl gut vermischen und mit den anderen Zutaten zu einem glatten und geschmeidigen Teig verkneten.
- ▶ In Klarsichtfolie wickeln und 1 Stunde rasten lassen.

FERTIGSTELLUNG

- ▶ Den Teig mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz dünn austreiben, von eventuellen Mehresten befreien und in gleichmäßigen Abständen mit beliebigen Füllungen versehen.
- ▶ Mit einem zweiten Teigblatt bedecken, die Zwischenräume gut andrücken und mit einem Krapfenrad beliebige Krapfen ausschneiden.
- ▶ Die ausgefertigten Krapfen auf ein leicht bemehltes Tuch legen und bereitstellen.
- ▶ In heißem Backfett goldbraun, knusprig herausbacken und zum Abfetten auf Küchenkrepp legen.
- ▶ Mit Staubzucker bestreut servieren.

Temperatur Backfett: etwa 180 Grad

Backzeit: 2–3 Minuten

TIPP

- ▶ Am besten schmecken die Krapfen warm.

416

KÜCHENFACHAUSDRÜCKE
UND DEREN INTERPRETATION

428

KÜCHENFACHAUSDRÜCKE –
FRANZÖSISCH / DEUTSCH

Lexikon

Lexikon – Küchenfachausrücke und deren Interpretation

Fachausdruck	Interpretation
Abbrennen	Teigmasse (etwa Brandteig) im Topf bei mäßiger Hitze so lange mit dem Holzlöffel rühren, bis sie einen homogenen Klumpen bildet und sich vom Topfboden löst
Abbröseln	Kalte Butter und Mehl miteinander verreiben, ohne dass sich die Masse erwärmt, bis sich kleine Brösel bilden
Abbrühen	→ blanchieren
Abdämpfen/ Ausdämpfen	Nach dem Garen abgetropftes Gemüse, Kartoffeln, Reis oder Teigwaren im Kochgeschirr über der heißen Herdplatte schwenken, bis das Kochwasser verdampft ist
Abfetten	Degraissieren, Fett ableeren oder abschöpfen
Abgießen	Um die Einweich- oder Kochflüssigkeit abfließen zu lassen und das Gargut zu trocknen, es durch ein Sieb, das evtl. mit einem Tuch ausgelegt ist, in ein anderes Gefäß schütten
Abhängen	Das Lagern im Kühlraum oder auf Eis von Fleisch, Wild oder Wildgeflügel nach dem Schlachten, damit es fester und mürbe wird
Ablagern	Fleisch von Schlachttieren, Wildbret oder Wildgeflügel vor der Zubereitung eine Zeit lang kühl lagern, damit es zarter wird
Ablöschen (deglacieren)	Angebratenes wie Fleisch, Knochen oder Gemüse mit einer heißen oder kalten Flüssigkeit (Brühe, Fond, Wasser, Wein, Milch u. a.) übergießen, evtl. Bratsatz schabend loskochen. Gibt ein kräftiges Aroma
Abrahmen	Die dickflüssige und fette obere Schicht von der Milch abnehmen
Abrühren	Einen Teig bis zur gewünschten Beschaffenheit rühren. Auch: flüssige Mischung bis kurz vor dem Aufkochen rühren
Aufschäumen (abschöpfen)	Von einer Flüssigkeit das durch das Aufkochen geronnene Eiweiß und Trübstoffe mit einem Schaumlöffel oder einer flachen Kelle von der Oberfläche entfernen. Auf diese Weise werden z. B. Fonds, Suppen, Saucen oder Marmeladen klarer, reiner und geschmeidiger
Abschlagen	Eine Creme oder Sauce unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen im Wasserbad langsam erwärmen, bis sie bindet. Auch: Aufgegangenen Hefeteig durchkneten, bis im Teig keine Luftblasen mehr vorhanden sind
Abschmälzen	Gegarte – insbesondere fettarme – Nahrungsmittel, z. B. Gemüse, Salzkartoffeln, aber auch Spätzeln, Schlutzkrapfen, Nocken, Polenta oder Knödel mit heißer, leicht gebräunter Butter übergießen

Fachausdruck	Interpretation
Abschmecken	Gegen Ende der Zubereitung ein Gericht auf Geschmack und Aroma prüfen und es gegebenenfalls mit Gewürzen/Würzzutaten verbessern
Abschrecken	Heiße Speisen mit kaltem Wasser (Eiswasser) übergießen oder darin eintauchen, um die Temperatur rasch zu senken, um ein Verkleben zu verhindern, um den Garprozess zu unterbrechen (grünes Gemüse behält seine Farbe) oder um bei Eiern das Schälens zu erleichtern
Absengen	Von gerupftem Geflügel vor dem Waschen die restlichen Flaumfedern über offener Flamme abbrennen
Abstechen	Mit einem (oder zwei) Löffel(n) von einer Masse bzw. einem Teig kleine Klöße abnehmen, um sie in kochender Brühe oder heißem Fett zu garen
Absteifen (steif machen)	Das Verschließen von Kochgut – Fleisch, Geflügel, Innereien, Fisch – durch Anbraten, Bräunen oder durch Begießen mit siedendem Wasser. Auf diese Weise bleibt es bei der weiteren Zubereitung saftig. Bei Austern geschieht das Absteifen durch Erhitzen im eigenen Saft
Abstellen	Einen Braten nach dem Garen eine Zeit lang warm gestellt ruhen lassen, damit er beim Aufschneiden nicht zu viel Saft verliert
Abtropfen	Auf einem Gitter, durch ein Sieb oder Tuch das Wasser oder Fett ablaufen lassen, das vom Waschen oder Garen stammt
Abziehen	Synonym für → schälen. Auch: Eine Flüssigkeit, Suppe, Sauce leicht → binden
Abziehen, zur Rose	Bestimmte Konsistenz einer Eigelb-Creme: Die Creme unter Rühren bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen (83 Grad), so dass sie am Kochlöffel leicht angedickt haften bleibt und sich beim Daraufblasen Kringel zeigen, die an die Form einer Rose erinnern
À la minute	Ein Gericht auf Bestellung schnell zubereiten. Im letzten Moment zubereiten, z. B. Pfannengerichte
Al dente	Gargrad bei Teigwaren und Gemüse: gerade gar, aber noch bissfest
Altbacken	Nicht mehr frische, sondern durch das Liegenlassen an der Luft trocken und hart gewordene Backwaren
Anbraten (ansautieren)	Fleisch und Fisch bei starker Hitze in wenig Fett nur so lange braten und bräunen, bis sich die Poren schließen (Krustenbildung) und der Saft nicht mehr austreten kann. So bewahrt das Gargut am besten den Geschmack

Fachausdruck	Interpretation
Andünsten → andämpfen	Gemüse, auch Fleisch oder Fisch in zerlassenem Fett bei mäßiger Hitze ohne Bräunung erhitzen, dann nur wenig Flüssigkeit zugeben. Bei Gemüse intensiviert sich dadurch die eigene Farbe und sie bleibt auch beim weiteren Garen gut erhalten
Angehen lassen (anlaufen lassen, anschwitzen, anziehen lassen, blondieren)	Ein Nahrungsmittel in heißem Fett anbraten, -dämpfen oder -dünsten, ohne dass es Farbe annimmt
Annoncieren	Ausrufen der Restaurantbestellungen
Anrichten	Ein fertiges Gericht auf dem Teller, einer Platte, in einer Schüssel appetitlich herrichten und evtl. garnieren
Ansäuern	Eine Speise mit Essig oder Zitrusensaft würzen, säuerlich machen
Anschlagen	Bei der Zubereitung einer Masse verschiedene Zutaten cremig rühren bzw. schlagen
Anwirken	Eine Rohmasse (z. B. Marzipan) mit Zucker oder aromatisierenden Zutaten vor dem Weiterverarbeiten verkneten
À part	Extra servieren; Saucen und Beilagen getrennt dazu servieren
À point	»Auf den Punkt«, d. h. gerade richtig, gerade eben gar gekocht/gebraten. Auch: Garstufe des Fleisches – noch blutig in der Mitte bzw. bereits durchgehend rosa mit rosa bis hellem Fleischsaft
Aprikotieren	Dünnes Überziehen von fertig gebackenem Gebäck vor dem Glasieren mit erwärmter glatter und nicht zu dicker Marillenmarmelade, auch bei Obst auf Kuchen und bei Süßspeisen. Verhindert rasches Austrocknen und gibt Glanz, aufgestreute Mandelblättchen haften besser, Glasuren lassen sich leichter und sparsamer auftragen
Aromaten	Gewürze und Küchenkräuter
Arrosieren	Begießen von Fleischstücken mit dem eigenen Bratenfett und -saft, evtl. durch ein Sieb
Aufbacken (aufkrossen)	Backwaren oder altbackenes Brot wieder erhitzen – idealerweise vorher mit Wasser befeuchten –, damit sie erneut frisch schmecken
Aufgießen	Benötigte Flüssigkeitsmenge nach und nach kalt, heiß oder kochend, je nach Art der Speise, zugeben
Aufkochen	Eine Flüssigkeit zum Kochen bringen

Fachausdruck	Interpretation
Auflösen von Gelatine	Gelatineblätter in kaltem Wasser quellen lassen, gut ausdrücken und unter ständigem Rühren in Flüssigkeit erhitzen und auflösen. Gemahlene Gelatine (Pulver) vor dem Einrühren und Auflösen in der Speise lediglich in wenig Wasser quellen lassen
Aufmischen	Feines Pürieren einer Speise (Sauce, Suppe, Dip usw.), wodurch eine Emulsion und lockere Konsistenz entstehen. Auch: In eine Sauce oder Suppe kalte Butter einrühren, um eine Bindung herzustellen
Aufmontieren (montieren)	Mit kalter Butter mixen, um eine Bindung bei Suppen und Saucen herzustellen
Aufschäumen	Butter erhitzen, ohne dass sie bräunt. Auch: Eischnee, Saucen, Cremes mit dem Schneebesen, Handrührgerät oder Mixstab bearbeiten, bis sie locker luftig sind und ihr Volumen deutlich vergrößert ist
Aufschlagen	(Eier-)Cremes auf einem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen schlagen, um ihnen Volumen und Bindung zu geben. Auch: Ein rohes Ei an eine harte Kante schlagen, um die Schale zu zerbrechen
Aufsetzen	Zutaten in Flüssigkeit im Topf zum Garen auf den Herd stellen. Kaltes Aufsetzen (kalte Flüssigkeit) zieht Aroma heraus, heißes Aufsetzen (vor dem Zugeben der Zutaten bereits erhitze Flüssigkeit) verhindert das Auslaugen der Zutaten
Auftauen	Gefrorenes am besten rechtzeitig aus dem Tiefkühlgerät nehmen und im Kühlschrank auftauen, bei Zeitmangel im Mikrowellengerät bei niedrigster Leistung oder – wasserdicht verpackt – im kalten Wasserbad (Wasser öfter wechseln)
Aufziehen	Zum Verfeinern in einen Brei, eine Sauce oder Creme Butter und/oder Sahne einrühren. Auch: Quellen und Garen von meist stärkehaltigen Nahrungsmitteln in Flüssigkeit im Backrohr
Ausbacken	Garen und Bräunen in der Pfanne oder im Topf in reichlich Fett oder im Fett schwimmend bei 160–180 Grad
Ausbeinen (auslösen, entbeinen)	Aus rohen Fleischstücken die Knochen ganz oder teilweise mit einem scharfen Ausbeinmesser entfernen, ohne dabei das Fleisch zu verletzen
Ausbröseln	Eine gefettete Backform mit Semmelbröseln, Flocken, Kleie u. Ä. ausstreuen
Ausfuttern (ausfüttern, auslegen)	Auskleiden einer Form mit dünn ausgerolltem Teig oder mit dünnen Speck- oder Gemüsescheiben

Küchenfachausdrücke – französisch/deutsch

Französisch	Deutsch
<i>Abattis</i>	Abschnitte von Geflügel (Hals, Flügel, Magen, Leber, Herz, Fett)
<i>Abricot</i>	Aprikose
<i>Agneau</i>	Lamm
<i>Agneau de lait</i>	Milchlamm
<i>Aigrefin, églifin</i>	Schellfisch
<i>Ail</i>	Knoblauch
<i>Airelle rouge</i>	Preiselbeere
<i>Aloyau, filet</i>	Nierstück
<i>Amande</i>	Mandel
<i>Amidon de blé</i>	Stärkemehl
<i>Ananas</i>	Ananas
<i>Anchois</i>	Sardelle
<i>Aneth</i>	Dill
<i>Anguille</i>	Flussaal
<i>Anis</i>	Anis
<i>Annoncer</i>	Eine Bestellung ausrufen
<i>Appareil</i>	Fertige Masse
<i>Apple sauce</i>	Apfelsauce
<i>Armoise</i>	Beifuß
<i>Arroser</i>	Ein Bratgut übergießen
<i>Arrow-root</i>	Arrowroot-Stärke
<i>Artichaut</i>	Artischocke
<i>Asperge</i>	Spargel
<i>Aubergine</i>	Aubergine
<i>Auto-lunch</i>	Auto-Lunch
<i>Avocat</i>	Avocado
<i>Avoine</i>	Hafer
<i>Babeurre</i>	Buttermilch
<i>Bain-marie</i>	Wasserbad
<i>Banane</i>	Banane
<i>Barbadine</i>	Grenadille
<i>Barbeau</i>	Barbe
<i>Barbue</i>	Glattbutt
<i>Barder</i>	Zum Braten bestimmtes Geflügel oder Wild mit Weißspeckscheiben belegen bzw. umwickeln
<i>Barquette/Barquettes</i>	Schiffchenförmchen

Französisch	Deutsch
<i>Basilic</i>	Basilikum
<i>Batate</i>	Süßkartoffel
<i>Baudroie, lotte de mer</i>	Seeteufel
<i>Bécasse</i>	Waldschneppfe
<i>Beignets</i>	Krapfen
<i>Beignets de fromage</i>	Käsekrapfen
<i>Beignets soufflés</i>	Auflaufkrapfen
<i>Betterave rouge</i>	Rande/rote Rübe/rote Bete
<i>Beurre</i>	Butter
<i>Beurre allégé</i>	Butter, light
<i>Beurre au vin rouge</i>	Rotweibutter
<i>Beurre blanc</i>	Buttersauce, weiß
<i>Beurre clarifié</i>	Klarifizierte, geklärte Butter
<i>Beurre Colbert</i>	Colbert-Butter
<i>Beurre d'ail</i>	Knoblauchbutter
<i>Beurre d'anchois</i>	Sardellenbutter
<i>Beurre d'aneth</i>	Dillbutter
<i>Beurre Danieli</i>	Danieli-Butter
<i>Beurre de basilic</i>	Basilikumbutter
<i>Beurre de choix</i>	Vorzugsbutter, Sauerrahmbutter
<i>Beurre de coriandre</i>	Korianderbutter
<i>Beurre de cuisine</i>	Kochbutter
<i>Beurre de fromagerie</i>	Käsereibutter
<i>Beurre de laiterie</i>	Molkereibutter
<i>Beurre de raifort</i>	Meerrettichbutter
<i>Beurre de truffes</i>	Trüffelbutter
<i>Beurre du moutarde</i>	Senfbutter
<i>Beurre fondu</i>	Eingesottene Butter
<i>Beurre maître d'hôtel</i>	Kräuterbutter (Petersilienbutter)
<i>Beurre manié</i>	Mehlbutter
<i>Beurre rouge</i>	Buttersauce, rot
<i>Beurre salé</i>	Butter, gesalzen
<i>Beurrer</i>	Mit Butter bestreichen
<i>Beurres composés</i>	Buttermischungen
<i>Bœuf</i>	Ochse
<i>Bœuf</i>	Rind, junger Ochse

Französisch	Deutsch
<i>Boissons mélangées à base de lait</i>	Milchmischgetränke
<i>Bolet (cèpe)</i>	Steinpilz
<i>Bordure</i>	Ringform
<i>Bouchées</i>	Pastetchen
<i>Bouillon de légumes</i>	Gemüsebouillon
<i>Bouillon d'os</i>	Bouillon/Rindsknochenbrühe
<i>Bouillons de viande</i>	Fleischbrühen
<i>Bouquet aromatique</i>	Kräuterbündel
<i>Bouquet garni pour bouillon</i>	Gemüsebündel für Bouillon
<i>Bouquet garni pour fonds blancs</i>	Gemüsebündel für weiße Fonds
<i>Bourrache</i>	Borretsch
<i>Braiser</i>	Schmoren
<i>Braisière</i>	Schmorpfanne/Schmortopf
<i>Brebis</i>	Mutterschaf
<i>Brème</i>	Brachse
<i>Brider</i>	Geflügel, Fleisch, Wild usw. binden
<i>Brochette de moules frites</i>	Miesmuscheln, gebacken am Spieß
<i>Brocoli/Broccoli</i>	Brokkoli
<i>Brocoli</i>	Spargelkohl
<i>Cabillaud</i>	Kabeljau
<i>Cabri</i>	Gitzi
<i>Cacahuète</i>	Erdnuss
<i>Cacao</i>	Kakao
<i>Café</i>	Kaffee
<i>Café décaféiné</i>	Koffeinfreier Kaffee
<i>Café instantané</i>	Instant-Kaffee
<i>Caille</i>	Wachtel
<i>Calmar</i>	Gemeiner Kalmar
<i>Canapés</i>	Belegte Brotschnittchen
<i>Canard</i>	Ente
<i>Canard sauvage</i>	Wildente
<i>Caneton</i>	Junge Ente
<i>Canneleür</i>	Kanneliermesser
<i>Cannelle</i>	Zimt
<i>Capricorne</i>	Steinbock
<i>Carambole</i>	Karambole

Französisch	Deutsch
<i>Caramel</i>	Gebrannter Zucker
<i>Carcasse</i>	Knochengerüst des Geflügels und der Krustentiere
<i>Cardamome</i>	Kardamom
<i>Cardon</i>	Karde
<i>Cardon</i>	Kardone
<i>Cardon</i>	Kardy
<i>Carotte</i>	Karotte
<i>Carotte</i>	Möhre
<i>Carpaccio</i>	Carpaccio
<i>Carpe</i>	Karpfen
<i>Carpe miroir</i>	Spiegelkarpfen
<i>Carré</i>	Karree
<i>Carrelet</i>	Goldbutt
<i>Casseroles à manche</i>	Stielkasserolle
<i>Cassolette</i>	Kleines, kochfestes Töpfchen
<i>Catalogne</i>	Catalonia
<i>Caviar</i>	Kaviar
<i>Céleri en branches</i>	Stangensellerie/Bleichsellerie
<i>Céleri-pomme</i>	Knollensellerie
<i>Céleri-rave</i>	Sellerie
<i>Céréales</i>	Getreidearten
<i>Cerf</i>	Rothirsch
<i>Cerfeuil</i>	Kerbel
<i>Cerise</i>	Kirsche
<i>Cervelle</i>	Hirn
<i>Chamois</i>	Gemse
<i>Champignon de couche</i>	Zuchtchampignon/Tafelpilz
<i>Champignons</i>	Pilze
<i>Chanterelle</i>	Eierschwamm/ echter Pfifferling
<i>Chapon</i>	Kapaun
<i>Chapon</i>	Masthahn
<i>Chemiser</i>	Eine Form mit Gelee ausgießen oder Ausstreichen einer Eisbombe mit Glace
<i>Chérimole</i>	Cherimoya
<i>Chérimole</i>	Rahmapfel
<i>Chérimole</i>	Zimtapfel
<i>Cheval</i>	Pferd

A

Amaretto-Halbgefrorenes 379
 Amerikanische Salatsauce 84
 Apfel-Mohnschnitte 330
 Apfel-Sellerie-Sorbet 377
 Apfel-Topfen-Füllung 360
 Apfelfüllung 359
 Apfelsauce 80
 Apfelstrudel, Wiener 340
 Aprikotur 386
 Artischocken, gedünstet 276
 Artischockenaufstrich 93
 Artischockenmousse 118
 Asiatischer Glasnudelsalat 105
 Auslegeteig 302
 Autoren 440
 Avocadoaufstrich 94
 Avocadococktail 97

B

Backerbsen 151
 Backteig 302
 Backteig für Früchte 302
 Balsamico-Dressing 84
 Bananenmousse 352
 Basilikumbutter 40
 Bauernbrat 239
 Bauernbrot, dunkel 406
 Bauerngröstel 219
 Bauernkartoffeln 260
 Bauernkrapfen 1 309
 Bauernkrapfen 2 309
 Bauernschmaus 235
 Bauernschöpsernes 241
 Baumkuchen 329
 Bayerische Creme 1 343
 Bayerische Creme 2 343
 Berner Sauce 69
 Béchamelsauce 67
 Beefsteak Tatar 120
 Beize für Schlacht- und Wildfleisch 37
 Berner Rösti 263
 Birnenfüllung 359
 Biskuit-Omelette 314
 Biskuitmasse für Tortenböden 1 314
 Biskuitmasse für Tortenböden 2 314
 Biskuitroulade 319, 320
 Biskuitroulade, dunkel 318
 Biskuitroulade, hell 318
 Biskuitschöberln 1 152
 Biskuitschöberln 2 152
 Bisque d'écrevisses 138
 Bisque d'homard 137
 Blätterteig (Deutscher Blätterteig) 303
 Blätterteighalbmonde (Fleurons) 413

Blätterteigpastetchen 411
 Blattspinat in Butter 282
 Blaukraut 285
 Blumenkohlcremesuppe 131
 Blumenkohl Mornay 277
 Blumenkohlsalat 292
 Bohnensalat 294
 Bohnensalat, grün 293
 Bohnensuppe, braun 148
 Bologneser Ragout 72
 Bologneser Schnitzel 220
 Bouillon (Bouillon de viande) 126
 Bouillon-Kartoffeln 261
 Bouquet aromatique 33
 Bouquet garni pour bouillon 32
 Bouquet garni pour fonds blancs 32
 Bozner Sauce 79
 Bozner Schinkenfleckerln 163
 Brandteig für Spritzkrapfen 304
 Brandteig zum Backen 304
 Brandteig zum Kochen 304
 Brathuhn 245
 Bratkartoffeln 260
 Braune Bohnensuppe 148
 Braune Brühe, große 51
 Braune Kalbsgrundsauce 56
 Brauner Geflügelfond 53
 Brauner Kalbsfond 50
 Brauner Lammfond 53
 Brennsuppe 143
 Brioche-Teig 1 305
 Brioche-Teig 2 305
 Brioches 308
 Brokkoli-Flan 278
 Brokkoli mit Mandelbutter 279
 Brotsuppe, Vinschgauer 145
 Brotteig (Grundteig) 399
 Buchteln 361
 Buchweizenauflauf 373
 Buchweizenblinis 413
 Buchweizenspatzlen 167
 Buchweizentörtchen 361
 Buttercreme, Deutsche 344
 Buttercreme, Französische 344
 Buttermilchbrot 405
 Buttermilchmousse 352
 Buttersauce, weiß 70
 Buttersauce 1, rot 70
 Buttersauce 2, rot 70

C

Canachecreme für Pralinen 1 394
 Canachecreme für Pralinen 2 394
 Canapé mit Bündner Fleisch 88
 Canapé mit Eieraufstrich 89
 Canapé mit Käse 88

Canapé mit Krevetten 89
 Canapé mit Räucherlachs 90
 Canapé mit Roastbeef 88
 Canapé mit Rohschinken 90
 Canapé mit Salami 90
 Canapé mit Schinken 88
 Cannelloni mit Fleischfüllung 176
 Cannelloni mit
 Spinat-Ricotta-Füllung 176
 Caponata 283
 Carpaccio vom Kalbsfilet
 mit Thunfischsauce 119
 Carpaccio vom Rindsfilet 119
 Cassata 378
 Champagner-Vinaigrette 82
 Champagnersorbet 377
 Champignon-Pfifferling-Cocktail 98
 Champignon-Rissolen 190
 Champignoncremesuppe 131
 Champignonfüllung 180
 Champignonrahmsauce 58, 229
 Champignons, gedünstet 276
 Champignonschnitten 185
 Chicorée, mariniert, mit
 gebratener Jakobsmuschel 96
 Clear ox-tail soup 146
 Cocktailsauce 78
 Cognackugeln 395
 Colbert-Butter 40
 Consommé 126
 Consommé de faisan 130
 Consommé de gibier 130
 Consommé de poisson 127
 Consommé de volaille 128
 Consommé double 127
 Cordon bleu 220
 Crème brûlée 1 351
 Crème brûlée 2 351
 Crème caramel 346
 Crêpes-Teig 311
 Crostini mit Geflügelleber 91
 Crostini mit Olivenpaste 91
 Crostini mit Rohschinken 91
 Crostini mit Ziegenfrischkäse
 und Tomaten 91
 Crostoli 310
 Cumberland-Sauce 80
 Curry-Dip-Sauce 79
 Currybutter 43
 Curryhuhn 252
 Currymayonnaise 79

D

Dauphine-Kartoffeln 266
 Dekormasse für Dekorbiskuit 329
 Demi-glace 56
 Demi-glace de gibier 60

Deutsche Buttercreme 344
 Deutsche Sauce 66
 Dillbutter 39
 Dinkel-Vollkorn-Roulade 319
 Dinkelbrötchen 400
 Doppelte Rindskraftbrühe 127
 Duchesse 392
 Dunkle Biskuitroulade 318
 Dunkle Hippenmasse 327
 Dunkles Bauernbrot 406
 Dunkle Schokoladenmousse 1 355
 Dunkle Schokoladenmousse 2 355
 Dunkle Trüffel 396
 Duxelles, trocken 36

E

Ei, gefüllt, auf Russischem Salat 118
 Eiernudelteig 1 160
 Eiernudelteig 2 160
 Eierspatzlen 269
 Eierstich 151
 Einfache Salatsauce 84
 Eisauflauf Grand Marnier 380
 Eisbiskuit 379
 Eisbombe 379
 Eispunsch 377
 Eiweiß-Spritzglasur 386
 Eiweißglasur zum Überziehen 387
 Englischer Kuchen 330
 Ente, gebraten, mit Orangensauce 246
 Entenbrust, gebraten,
 auf Honig-Balsamessigjus 250
 Entenbrust, rosa gebraten,
 auf Thymianjus 251
 Entenjus 64
 Entenragout 73
 Erbsencremesuppe, frisch 134
 Erbsenpüreesuppe 136
 Erdäpfelblättchen mit Sauerkraut 167
 Erdbeer-Rahmeis 376
 Erdbeercreme 348
 Erdbeermark 385
 Erdnusstrüffel 398
 Essig-Kräuter-Sauce 81

F

Fasanenkraftbrühe 130
 Fasanenterrine 109
 Faschingskrapfen 306
 Feiner Nuss-Schokoladen-Kuchen 331
 Feldsalat mit Kartoffeldressing
 und kross gebratenen
 Speckstreifen 292
 Fenchel, gratiniert 277
 Fenchelcremesuppe 132

Fenchelsalat 290
 Fisch-Sahnefarce, roh 35
 Fisch-Spezialsauce 68
 Fische und Meeresfrüchte, gebacken 208
 Fischfond 47
 Fischfumet 48
 Fischgrundsauce, weiß 67
 Fischkraftbrühe 127
 Fischrahmsauce, modern 68
 Fischspieß vom Rost 208
 Fischsud, gewöhnlich 49
 Fischterrinen 108
 Fisch vom Grill, gemischt 207
 Fleischklößchen 151
 Fleischsulze 36
 Fleischsuppe 126
 Flockentorte 334
 Focaccia 403
 Forelle blau 199
 Forelle blau in garniertem Sud 199
 Forelle nach Müllerinart 1 198
 Forelle nach Müllerinart 2 198
 Forellenfilets, gebraten,
 mit Sauce hollandaise 201
 Forellenfilets auf Gemüsestreifen
 mit Schnittlauchsaucen 200
 Foyot-Sauce 70
 Französische Buttercreme 344
 Französische Zwiebelsuppe 149
 Frische Erbsencremesuppe 134
 Frische Tomatensauce 71
 Frischkäseterrine 111
 Frittaten 153
 Frittierte Kartoffeln 263
 Fruchtcreme 344
 Früchte-Kaltschale 149
 Fruchtis 376
 Fruchtsalat 388

G

Garmethoden 8
 Gazpacho 1 150
 Gazpacho 2 150
 Gebackene Fische
 und Meeresfrüchte 208
 Gebackene Grießblättchen 271
 Gebackenes Schollenfilet 205
 Gebackene Topfentorte 336
 Gebeizter Lachs 121
 Gebratene Ente mit Orangensauce 246
 Gebratene Entenbrust
 auf Honig-Balsamessigjus 250
 Gebratene Forellenfilets
 mit Sauce hollandaise 201
 Gebratene Kalbsnuss 226
 Gebratene Lammkeule 242
 Gebratener Schweinsschopf 240
 Gebratene Schweinshaxe 237
 Gebratene Schweinsrippeln 239
 Gebratenes Lammkarree
 auf Thymianjus 242
 Gebratenes Schweinsfilet
 auf Kräuterjus 236
 Gebundene Kalbsjus 57
 Gedämpfte Saiblingsfilets 201
 Gedünstete Artischocken 276
 Gedünstete Champignons 276
 Gedünsteter Reis 270
 Gedünstetes Rindsschnitzel 217
 Gedünstetes Weißkraut 285
 Geeiste Gurkensuppe 150
 Geeiste Mascarpone-torte 378
 Geflügel-Sahnefarce, roh 35
 Geflügelcocktail 98
 Geflügelfond, braun 53
 Geflügelfond, hell 47
 Geflügelgalantine 112
 Geflügelgrundsauce, weiß 66
 Geflügeljus 65
 Geflügelkraftbrühe 128
 Geflügelkroketten 187
 Geflügelleber-Parfait 113
 Geflügelrahmsauce 66
 Geflügelsalat 102
 Geflügelsamtsuppe 135
 Gefüllte Piroggen 412
 Gefülltes Ei auf Russischem Salat 118
 Gefüllte Zucchini 279
 Gekochter Selleriesalat 293
 Gekochte Schokoladenglasur
 (Sacherglasur) 386
 Gekochtes Rindfleisch 214
 Gekochte Zitronencreme 343
 Gekochte Zuckerglasur 386
 Gelée de viande 36
 Gemischter Fisch vom Grill 207
 Gemischtes Gekochtes 257
 Gemüse-Vinaigrette 81
 Gemüsebündel für Bouillon 32
 Gemüsebündel für weiße Fonds 32
 Gemüsecocktail 99
 Gemüsefond 49
 Gemüsekroketten 186
 Gemüsepüreesuppe 135
 Gemüserisotto 183
 Gemüsestrudel 193
 Gemüsesuppe 147
 Geräucherter Thunfisch
 mit Gemüsestreifen 94
 Gerstensuppe 143
 Gerührter Hefeteig für Gugelhupf 306
 Gerührter Mübsteig 322
 Geschmolzene Tomaten mit Basilikum 77
 Geschmorte Hirschnuss 254
 Geschmorte Kalbsbacken
 mit Gemüse 232

- Ein **praxisnahes** und unverzichtbares Rezeptebuch für Berufseinsteiger/-innen und Kochprofis
- Für den Praxisunterricht in Südtirols **Gastronomieschulen**
- Eine **unentbehrliche** Grundlage für die Gesellen- und Meisterprüfung
- **Standardwerk** für jeden Küchenbetrieb
- Für **ambitionierte Hobbyköche/-innen**
- **Grundrezepte** der einheimischen, nationalen und internationalen Küche
- Kalte Vorspeisen, Suppen, warme Vorspeisen, Fisch- sowie Fleisch-, Wild-, Geflügelgerichte, Beilagen, ausführlicher Patisserieteil und Desserts
- Mit über **1000 Rezepten** nach unterschiedlichen Kategorien übersichtlich gegliedert
- **Basisküche** – Beschreibung der wichtigsten Garmethoden
- Mit **96 Fotos** von Küchenkräutern, Gewürzen und Salzen
- **Französische Fachausdrücke** mit deutscher Übersetzung

Herausgeber: Autonome Provinz Bozen-Südtirol/Abteilung deutsche und ladinische Berufsbildung
Martin Lercher · Jakob Marmsoler · Josef Pircher · Peter Windisch · Markus Malfer · Franz Gufler
Konrad Gartner · Edith Mayrl

