

# Grießnockerl- suppe

für die schnelle Küche



---

## So wird's gemacht!

1 Ei, 60 g Butter, 130 g Weizengrieß

Eier herauslegen bis zur Zimmertemperatur, Butter in Wasserbad schmelzen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Ei unter zerlassene Butter rühren. Weizengrieß zügig in die Ei-Butter-Masse rühren. Kurz quellen lassen. Mit Kaffeelöffel zu Nockerl formen und in leicht kochendes Salzwasser einlegen. Aufkochen lassen und mit kaltem Wasser abschrecken. Vorgang einige Male wiederholen und zugedeckt ziehen lassen. In kräftige Rindssuppe oder Gemüsefond geben und mit frischem Schnittlauch servieren.

---

## Schon gewusst?

Grießnockerl, Schnitzel und Kaiserschmarren zählen mit Sicherheit zu Österreichs kulinarischen Basics – und sollten deshalb im Repertoire jedermanns (und natürlich jederfraus) Küche sein. Klinikum-Küchenchef Hannes Zeininger erklärt, wie die Klassiker sicher und einfach gelingen.



# Wiener Schnitzel

mit Kartoffelsalat



## Wiener Schnitzel

750 g Kalbsschnitzel geschnitten / Oberschale

Kalbsschnitzel plattieren und mit Salz würzen. In Mehl wenden und durch ver-  
sprudelte Eier ziehen. Mit feinen Bäckerbröseln panieren und sofort in das heiße  
Fett (Mischung aus Butterschmalz und Rapsöl) legen. Schwimmend backen.  
Mit Zitronenspalten garniert und Preiselbeermarmelade servieren.

## Kartoffelsalat

600 g Kartoffeln geschält, festkochend speckig

Kartoffeln in der Schale kochen und schälen. Blättrig schneiden. Mit einer Ma-  
rinade aus etwas Rindssuppe (oder Gemüsebrühe), Essig, Estragonsenf, neutra-  
lem Öl, Salz, Pfeffer und Petersilie marinieren. Gehackten Zwiebel dazugeben.

## So geht's!



# Kaiserschmarren

Einfach und einfach gut



## So wird's gemacht!

300 g Weizenmehl Type 480 glatt  
500 ml Vollmilch  
5 Eier  
1 EL Zucker, Prise Salz

Weizenmehl mit Milch glattrühren. 5 Eigelb und eine Prise Salz dazugeben und vermischen. 5 Eiklar mit etwas Zucker zu nicht allzu steifem Schnee schlagen. Schnee vorsichtig unter den Teig ziehen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Masse zweifingerdick einfüllen. Mit Deckel bei mittlerer Hitze backen und bei gebräunter Unterseite wenden. Masse im vorgeheizten Rohr fertigbacken. Mit zwei Gabeln in Stücke reißen. Nussgroßes Stück Butter in die Pfanne geben und einen Esslöffel Zucker darin schmelzen lassen. Mit dem zerrissenen Schmarren mischen und sofort servieren.

## So gelingt's!

