

Suppen-Klassiker



Umdrahte Specksupp'n

Scheiben vom altbackenen Brot, am besten hartes Bauern- oder Hausbrot, in dünne Scheiben schneiden und in einer Suppenschüssel oder einem tiefen Suppenteller aufhäufen. Kleinwürfeligen Speck in Grammelschmalz anrösten, kleingeschnittene Zwiebeln beigeben und goldgelb rösten. Langsam mit heißer Suppe übergießen. Das Brot soll die Flüssigkeit fast vollständig aufnehmen. Speck-Zwiebel-Mischung auf Brot verteilen, salzen und pfeffern. Zweiten Suppenteller bzw. Schüssel über das erste Gefäß legen, gut zusammenhalten und in einem Schwung wenden – so bleibt der Speck unten und das Brot oben. Kurz ziehen lassen und mit Crème fraîche und Schnittlauch garnieren.

Diese Suppe kam oft in Großfamilien auf den Tisch, traditionell wurde aus einer Schüssel gegessen. Mit dem „Wendetrick“ wollte die Hausmutter vermeiden, dass nur Speck und Zwiebeln „abg'heigt“ (bevorzugt gegessen) wurden, sondern auch das Brot.

Seisupp'n mit Oafisch (Sauermilchsuppe mit pochier-tem Ei)

1,5 l Wasser mit Kümmel und Salz aufkochen, 1 l Sauermilch, saure Buttermilch oder Sauerrahm mit 100 g Mehl glattrühren. Sauermilch-Mehl-Gemisch ins heiße Wasser einrühren und 10 Minuten ziehen lassen. Wasser mit Essig auf ca. 70°C erwärmen, Ei in eine Tasse schlagen und vorsichtig ins Essigwasser gleiten lassen garziehen (pochieren), mit einem Schaumlöffel vorsichtig herausnehmen und in einem Teller mit der Suppe anrichten. Mit frischen Kräutern und Brot genießen.



Die Küchenchefs der beiden Klinikum-Standorte (im Bild Michael Cervek) präsentieren für das Bundesland typische Mahlzeiten zum Nachkochen.

Oö. Klassiker



Grieß-Kartoffelknödel mit Blutwurstfülle (4 Portionen)

Für die Knödel 40 g Butter und 400 ml Milch aufkochen, mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. 170 g Hartweizengrieß in die kochende Flüssigkeit einrühren, aufkochen. Masse in einen Rührkessel geben, 260 g gekochte und gepresste Kartoffeln sowie drei Dotter hinzufügen. Gut verkneten. Für die Fülle 2 kleine Schalotten würfeln. Blutwurst enthäuten und 200 g in feine Würfel schneiden. Schalotten in Butterschmalz anschwitzen, Blutwurst kurz mitrösten. Mit frisch gehacktem Majoran abschmecken, kalt stellen und kleine Kugeln formen. Die Grieß-Kartoffelmasse in gleich schwere Teile schneiden, auf einem bemehlten Brett leicht flachdrücken, mit der Blutwurstkugel füllen und zu einem Knödel formen. Im siedenden Salzwasser kochen. Tipp vom Profi: Die Blutwurstkugeln kann man im Tiefkühlfach einfrieren. Im gefrorenen Zustand kann man sie leichter mit der Grieß-Kartoffelmasse zu einem Knödel formen – so zerfallen die Kugeln nicht!

Wasserschnitten

Festen Palatschinkenteig aus 270 g Weizenmehl Type 480 glatt, 300 ml Vollmilch und 3 großen Eier zubereiten. 250 g gelbe Zwiebeln in feine Ringe schneiden und in 50 g Butter und 50 ml Rapsöl mit 10 g Feinkristallzucker langsam rösten und salzen. 400 g altbackenes Weißbrot in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Salzwasser in großem Topf aufkochen, Brotscheiben durch den Teig ziehen und in wallendes Wasser einlegen. Kurz kochen lassen, einmal wenden. Scheiben in Auflaufform fächerig schichten, mit geröstetem Zwiebel bedecken, mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Bei 150°C im Rohr bei Ober- und Unterhitze 15 Minuten backen. 300 g Sauerrahm und 100 ml Schlagobers salzen und mit Knoblauch parfümieren. Über die halbgebackenen Schnitten gießen und nochmals 15 Minuten backen. Mit Petersilie bestreuen.



Die Küchenchefs der beiden Klinikum-Standorte (im Bild Hannes Zeininger) präsentieren für das Bundesland typische Mahlzeiten zum Nachkochen.

Süßes zum Nachtisch



B'soffener Kapuziner

6 Eier trennen. Eiklar mit 105 g Zucker aufschlagen. Jeweils 140 g Brösel und geriebene Nüsse sowie ein Packung Backpulver vermischen. Dotter mit 105 g Zucker und 2 EL Rum mixen und mit Brösel-Nuss-Mischung unter Eiklar heben. In einer gefettete Kranzform bei 180°C backen. Für den Überguss 1 l Süßmost, Most oder Apfelsaft mit 100 g Staubzucker, Zimtrinde, Gewürznelken und Zitronenschale mit 5 cl Zitronensaft aufkochen. 20 Minuten ziehen lassen. Langsam so viel lauwarme Flüssigkeit über den ausgekühlten Kuchen gießen, wie er aufnehmen kann. Mehrmals wiederholen. Den Kapuziner mit geschlagenem Obers und gedünsteten Apfelstücken servieren.

Apfelschlangerl

Teig aus 115 g Weizenmehl Type 480 glatt, 50 g Butter, Prise Sal, Backpulver und 85 ml Schlagobers kneten, kalt stellen. 290 g geschälte Äpfel mit 10 g Rosinen, Zimt und 15 g Feinkristallzucker mischen. Teig ausrollen, füllen und einschlagen. Bei 170°C Heißluft auf mittlerer Schiene für 20 Minuten backen.



Die Küchenchefs der beiden Klinikum-Standorte (im Bild Christoph Mayrhofer) präsentieren für das Bundesland typische Mahlzeiten zum Nachkochen.

Beilagen-Klassiker



Warmer Krautsalat mit Speck

1 kg Weißkraut vierteln, Strunk herausschneiden, anschließend mit Maschine oder Hobel in feine Streifen schneiden. 1 mittelgroße Zwiebel würfeln. Zwiebel in einem Topf mit etwas Öl anschwitzen und mit 2 TL Zucker karamellisieren. 100 g geschnittenen Bauchspeck mitrösten. Kraut zugeben, mit 300 ml Gemüsebrühe aufgießen. Mit 3 TL Salz, etwas Pfeffer und Kümmel würzen und bissfest kochen. Mit 5 EL Essig marinieren und abschmecken.

Erdäpfelkas

0,5 kg gekochte Erdäpfel mit der Gabel zerdrücken (wie fein es sein soll, kann jeder selbst bestimmen – manche möchten von den Kartoffeln noch was spüren, die anderen haben's lieber ganz fein). Mit 250 g Sauerrahm locker abmischen, 100 g Zwiebeln unterheben und mit Salz, Pfeffer und gemahlenem Kümmel würzen. Auf Bauernbrot oder mit anderen Aufstrichen anrichten, mit Schnittlauch garnieren.



v.l.n.r. Die Küchenchefs der beiden Klinikum-Standorte
Christoph Mayrhofer, Michael Cervek und Hannes Zeininger