



Alfons Schuhbeck

Servus Österreich

Alle Schmankerl aus der TV-Sendung
»Schuhbecks Österreich & i«



Inhalt

Vorspeisen & Salate

Suppen & kleine Gerichte

Fisch

Geflügel & Fleisch

Mehlspeisen & Desserts

Getränke & Kaffee

Wenn i jetzt koa Bayer wär' ...

... dann wäre ich vielleicht ein Österreicher. Kulinarisch gesehen auf alle Fälle. Österreich und i – wir passen einfach gut zusammen. Nicht, dass ich jetzt auswandern möchte, aber nirgendwo sonst kocht man so gerne so gut wie bei unseren Nachbarn. Und welches Land sieht schon von oben wie ein Schnitzel aus?

Die österreichische Küche ist k. und k. und k.: königlich, kaiserlich und vor allem köstlich. Schon früh sind sich im riesigen Habsburger Reich alle möglichen Geschmacksrichtungen begegnet. Im kulinarischen Schmelztiegel Wien kochten viele Nationen ihr Süppchen. Die Tiroler genauso wie die Tschechen, die Slowenen, die Kroaten, die Serben und natürlich die Ungarn. Außerdem hat halb Norditalien mitgemischt – vom Piemont bis nach Venedig.

Ich hab's ausprobiert: Österreich schmeckt immer auch ein bisschen international – ob man jetzt sein „Burenhäutl“ am Wurststand isst, im Heurigen-Keller einen Liptauer genießt oder auf dem Naschmarkt dem Orient begegnet.

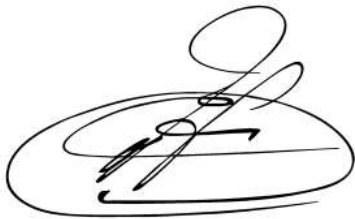
Eine gute Küche ist aber auch immer nur so gut wie ihre Produkte. Auch da haben die Österreicher einiges zu bieten: Würziger Käse von den Almen, frischer Fisch aus den Alpenbächen, kerniges Kürbiskernöl, zarte Hendl – da kann man beim Kochen schon fast nichts mehr falsch machen.

Österreich und i – das heißt nicht etwa, dass ich in diesem Buch original öster-reichisch koche. Unsere Nachbarn beherrschen ihre Küche schon perfekt, davon habe ich mich überzeugt. Es geht vielmehr um Inspiration und darum, in die Gerichte ein bisschen meine Persönlichkeit einfließen zu lassen – sozusagen einen kulinarischen Schlagobers vom Schuhbeck oben drauf zu setzen.

Viel Spaß beim Nachkochen und Nachschmecken.

Herzlich

Ihr Alfons Schuhbeck





VORSPEISEN & SALATE



Wer original österreichische Vorspeisenkultur erleben möchte, der muss zum **Heurigen** gehen. Denn auf den dortigen Büfettis türmt sich alles, was kulinarischen Rang und Namen hat – und vor allem, was schmeckt und zum Wein passt. Vom berühmten **Liptauer Aufstrich** über **Salate mit Kürbiskernöl** bis hin zu **Tafelspitzsülze mit Krensaucce** oder einem schlichten **Schmalzbrot**.

Die Österreicher sind aber auch wahre **Meister der Wurstküche**. Nicht nur die Wiener. In Salzburg zum Beispiel ist der berühmteste Hotdog zu Hause. Eine echte **Bosna**, die nur noch übertroffen wird vom **Schuhbeck-Dog** (siehe Seite 11).





Heurigenbüffet

LIPTAUER

FÜR 4 PERSONEN

- ½ Zwiebel
- ½ TL Kapern (in Lake)
- 3 Sardellenfilets
- ½ Essiggurke
- 250 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- 50 g weiche Butter
- 1 TL Dijon-Senf
- Salz | Pfeffer aus der Mühle
- 1 fein geriebene Knoblauchzehe
- ½ TL fein geriebener Ingwer
- 2 TL edelsüßes Paprikapulver
- ½ TL Räucherpaprikapulver (Pimentón de la Vera picante)
- gemahlener Kümmel
- ½ TL abgeriebene unbehandelte Zitronenschale

EIERAUFSTRICH

FÜR 4 PERSONEN

- 10 Safranfäden
- 1 Msp. gemahlene Kurkuma
- 4 hart gekochte Eier
- 1 EL Mayonnaise (ca. 25 g)
- 100 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- 1 TL Dijon-Senf
- je 1 Msp. fein geriebener Knoblauch und Ingwer
- 50 g weiche Butter
- mildes Chilisalز
- 2 EL Zwiebelwürfel
- 2 EL Essiggurkenwürfel
- 1 EL Schnittlauchröllchen

INGELEGTER RADI

FÜR 8 BIS 10 PERSONEN

- 20 g Salz | 80 g Zucker
- 80 ml Weißweinessig
- 1 EL Gewürztee (z.B. Yogi- oder bengalischer Chai-Tee, ca. 10 g)
- 500 g weißer Rettich

LIPTAUER Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.

Kapern, Sardellenfilets und die Essiggurke abtropfen lassen und fein hacken. Den Frischkäse und die weiche Butter glatt rühren und Senf, Zwiebel, Kapern, Sardellen und Essiggurke untermischen. Alles mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, Ingwer, Paprikapulver, Räucherpaprika, 1 Prise Kümmel und Zitronenschale würzen. Den Liptauer in eine kleine Schüssel geben und nach Belieben mit Kapernäpfeln, Dillspitzen und Sardellenfilets garnieren (im Bild links oben).

EIERAUFSTRICH Die Safranfäden und die Kurkuma in einer Tasse in 1 EL heißem Wasser etwa 10 Minuten einweichen. Inzwischen die Eier pellen und in kleine Würfel schneiden. In einem hohen Rührbecher Mayonnaise, Frischkäse, Senf, Knoblauch, Ingwer und weiche Butter mit dem Safran-Kurkuma-Wasser mit dem Stabmixer verrühren und alles mit Chilisalzwürzen. Dann Eier, Zwiebel und Gurke unterrühren. Den Aufstrich in eine kleine Schüssel füllen und mit den Schnittlauchröllchen bestreuen (im Bild rechts oben).

INGELEGTER RADI In einem Topf $\frac{1}{2}$ l Wasser mit Salz, Zucker und Essig einmal aufkochen. Dann vom Herd nehmen, den Gewürztee einstreuen und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend den Tee durch ein Sieb gießen. Inzwischen den Rettich putzen, schälen und in 2 bis 3 mm dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Den Rettich in ein großes Einmachglas (ca. 1 l Inhalt) geben und mit so viel heißem Fond übergießen, dass er damit vollständig bedeckt ist. Alles durchrühren und im Kühlschrank mehrere Stunden, am besten 1 Tag, durchziehen lassen. Zum Servieren den Rettich herausnehmen und abtropfen lassen, nach Belieben mit Kerbelblättern garnieren. Er

hält sich im Kühlschrank mehrere Tage und passt zu jeder Brotzeit (im Bild unten).

TIPP Zu den zwei Aufstrichen und dem eingelegten Radi des Heurigenbüffetts passt am besten Graubrot oder Schwarzbrot oder ein „gemischtes Gebäck“ – das ist ein Brotkorb mit Kornweckerln, Salzstangerln oder Mohnweckerln.

— EIN ECHTES MUSS: Der Liptauer darf keinesfalls fehlen auf einem traditionellen Heurigen-Büffet oder auf einem der geschmackigen Jausenbrettl in den Buschenschenken. Geboren wurde dieser Brotaufstrich wohl in dem gleichnamigen Ort in der Slowakei. Heute kommt als Basis Topfen oder Quark zum Einsatz, im Original ist es ein gesalzener Frischkäse aus Schafsmilch.



Schuhbeck-Dog

FÜR 4 PERSONEN

- 1 TL Öl
- 1 EL Zwiebelwürfel
- 1 EL Dijon-Senf
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 1–2 TL Schnittlauchröllchen
- 2 Estragonblätter (frisch geschnitten)
- 1 Msp. mildes Currypulver (siehe Tipp)
- 4 lange Schweinsbratwürste
- 4 Laugen- oder Brezenstangen

1 Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und $\frac{1}{2}$ TL Öl mit einem Pinsel darin verstreichen, die Zwiebelwürfel andünsten. Dann in eine Schüssel geben und mit beiden Senfsorten mischen, Schnittlauch, Estragon und Currypulver unterrühren.

2 Die Pfanne erneut bei mittlerer Temperatur erhitzen und das übrige Öl mit einem Pinsel darin verstreichen, die Würste bei mittlerer Hitze auf jeder Seite goldbraun braten. Von den Laugenstangen nach Belieben das Salz entfernen. Die Stangen der Länge nach etwa bis zur Hälfte einschneiden und etwas aufklappen. Dann im Kontaktgrill, Backofen oder in einer großen Pfanne kurz anwärmen.

3 Zum Servieren jeweils eine feste Serviette auf die Hand legen und 1 aufgeklappte Laugenstange daraufsetzen. Mit dem Zwiebel-Senf-Mix bestreichen und 1 Wurst darauflegen, nach Belieben mit Schnittlauchröllchen bestreuen. Die Laugenstangen zusammenklappen und leicht andrücken, nach Belieben zur Hälfte in die Serviette einwickeln.

TIPP Vor allem im Salzburger Raum ist ein eigenes Bosnagewürz sehr beliebt. Darunter versteht man eine Currymischung, die unter anderem Kurkuma, Koriander, Kreuzkümmel, Zimt, Ingwer, Knoblauch, schwarzen Pfeffer und Gewürznelken enthält.

== GEHEIMTIPP: Es ist nur ein kleines Fenster – aber ein Tor zu einem ganz besonderen Geschmack. Zwischen Getreidegasse und Pferdeschwemme in Salzburg gibt es einen einzigartigen Imbiss. Hier wird eine original Bosna serviert: Würstl mit Zwiebeln, Petersilie und einem geheimen Gewürz, in einer Semmel serviert. Ein Hotdog, aber à la Austria.

Hier geht's um die Wurst: Der Wiener Würststand ist mehr als ein Imbiss

Ohne seine Würstlstandl würde sich so mancher Wiener wie ein armes Würstl fühlen. Denn so eine kleine Bude ist mehr als ein schnöder Imbiss. Das ist kulinarischer Kult für jeden Anlass und zu jeder Tages- und Nachtzeit – weshalb man die berühmten heißen Theken auch überall im Stadtgebiet findet. Am Naschmarkt sowieso, selbst hinter der Oper – und sogar am Zentralfriedhof. Fast jeder Wiener hat einen Geheimtipp, wo es die besten Burenwürste oder Waldviertler gibt.

Großer Kult um einen kleinen Snack für zwischendurch – sprachlich wie auch kulinarisch

Geheim ist auch die Sprache, mit der man eine Bestellung aufgibt. Originalton Wien: „A Eitrige mit an Buckel, an Krokodui und an 16er-Blech. Und zwar Jennifer!“ Mit der Eitrigen ist die Käsekrainer gemeint, der Buckel ist ein Brotscherzl, das Endstück. Das Krokodil entpuppt sich als harmlose Essiggurke. Und ein 16er-Blech ist nichts anderes als eine Dose Ottakringer Bier, das im 16. Bezirk gebraut wird. Bei Jennifer zeigt sich die Sprachgewandtheit des Wieners in seiner ganzen Raffinesse. Die Bestellung soll flott erledigt werden, also „rasch“ – so wie man den Nachnamen der Popsängerin Jennifer Rush ausspricht. Die Tradition der Wiener Würststände reicht bis ins 16. Jahrhundert zurück. Sogenannte Bratlbrater waren damals mit ihren mobilen Herden im ganzen Stadtgebiet unterwegs, um die ärmeren Bevölkerungsschichten mit warmen Würstln zu versorgen. Zwar hatten die meisten ein Dach über dem Kopf, eine Küche konnten sie sich aber nicht mehr leisten. Heutzutage nimmt man sein Wiener Fingerfood aus verschiedenen Gründen ein: in der Mittagspause, auf dem Heimweg oder beim Kneipenbummel zwischen zwei Vierteln

Wein. Wichtig ist dem Wiener die Qualität. Denn nicht umsonst heißt so ein Würstlstand auch: das kleine Sacher.



01

01 Um die 200 Prominente kauften schon Wurstspezialitäten beim „scharfen René“ (alias René Kachlir) in Wien: darunter Didi Hallervorden, Ursula Strauss und Tim Mälzer.



02

02 Das Geheimnis des guten Geschmacks? Die Würste sieden vor dem Braten in Rindsuppe – bis auf die Bratwurst.



03

03 Ein Highlight: die hausgemachte Currysauce, die ohne Ketchup auskommt. Für ihre Rezepte verwenden die Wurstbräter die schärfsten Chilis der Welt.



04

- 04 Seit 15 Jahren betreiben die Brüder René und Stefan ihren Wurststand. Ursprünglich sollte er „Zu den scharfen Brüdern“ heißen. Aber das war ihnen dann doch zu zweideutig.



05

05 2016 und 2020 wurde der „scharfe René“ zum besten Wurststand Wiens gekrönt.



Eingelegter Käse mit steirischen Käferbohnen

FÜR 4 PERSONEN

- 125 g steirische getr. Käferbohnen
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lorbeerblatt
- 1 kleine getr. rote Chilischote
- ½ rote Zwiebel
- 1 Stange Staudensellerie
- 50 g Cocktailtomaten
- 80 ml Hühnerbrühe
- 2 EL Apfelessig
- 1–2 EL Petersilienblätter (frisch geschnitten)
- 4 EL Salatöl
- Salz | Pfeffer aus der Mühle
- mildes Chilipulver
- Zucker
- 400 g steirischer Hartkäse (z.B. Stollenkäse; ersatzweise ein Bergkäse)

1 Am Vorabend die Bohnen in einer Schüssel mit Wasser bedecken und über Nacht einweichen.

2 Am nächsten Tag die Bohnen in ein Sieb abgießen. Dann in einem Topf in Wasser mit 1 halbierten Knoblauchzehe, Lorbeerblatt und Chilischote kurz aufkochen und offen knapp unter dem Siedepunkt etwa 1 Stunde 45 Minuten weich garen. Anschließend die Bohnen in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, die Gewürze entfernen.

3 Inzwischen die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Den Sellerie putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die

Tomaten waschen und vierteln.

4 Für das Dressing die übrige Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Die Brühe mit Essig, Knoblauch, Petersilie und Öl in einer Salatschüssel verrühren und mit Salz und Pfeffer sowie je 1 Prise Chilipulver und Zucker würzen. Die Bohnen mit Zwiebelwürfeln, Sellerie und Tomaten unter das Dressing mischen und den Salat mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

5 Zum Servieren die Hälfte des Salats auf einer Platte verteilen, den Käse in Scheiben schneiden und leicht überlappend darauf anrichten. Den übrigen Salat daraufsetzen, mit dem verbliebenen Dressing und nach Belieben noch mit etwas steirischem Kürbiskernöl beträufeln.

