

Stefanie Herkner
WIENER KÜCHE
mit Herz



**MEINE *Klassiker* &
Lieblingsrezepte AUS DER KINDHEIT**

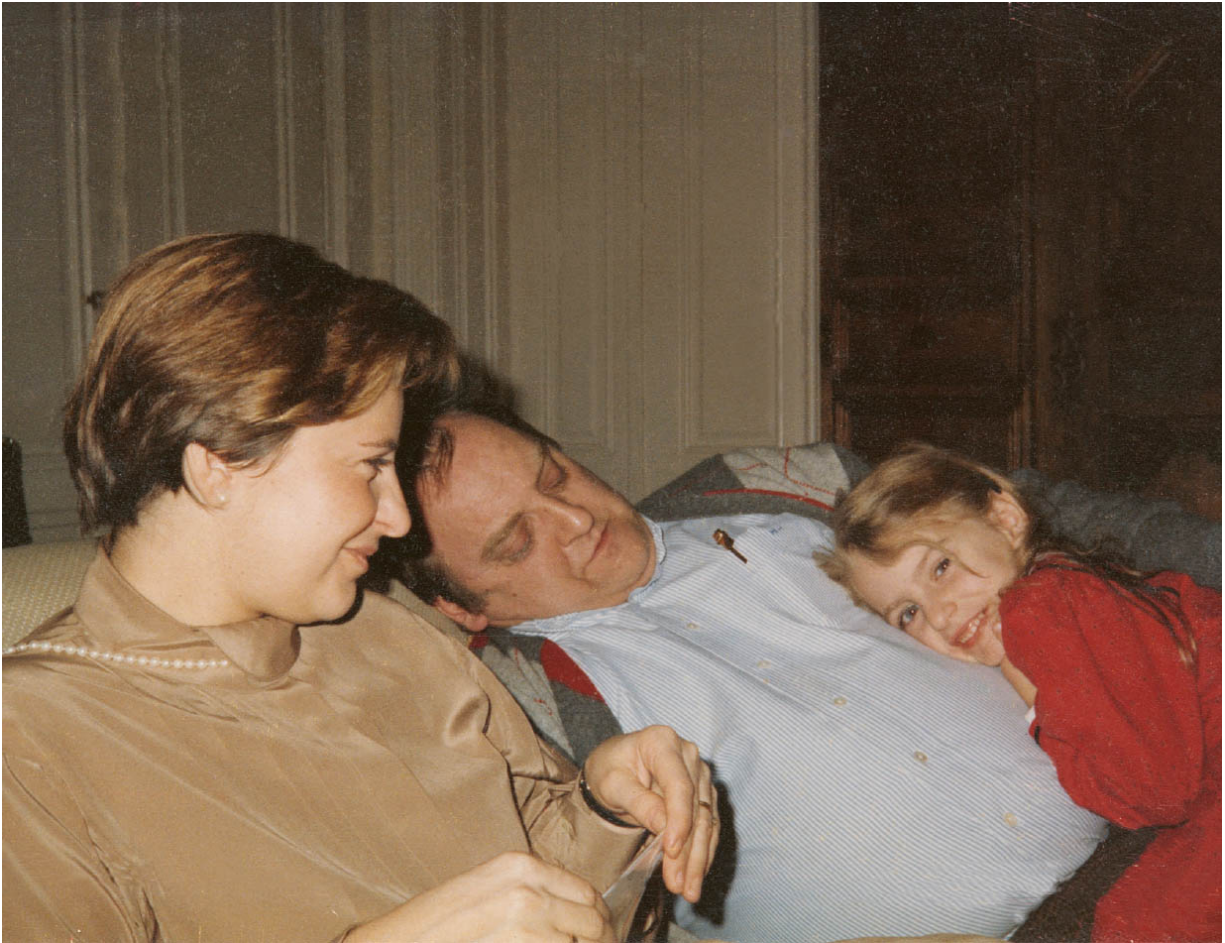
Brandstätter 

Stefanie Herkner
WIENER KÜCHE
mit Herz



**MEINE *Klassiker* &
Lieblingsrezepte AUS DER KINDHEIT**

Brandstätter 



Für meine Eltern



Inhalt

Wie ich zur Herknerin wurde

VORSPEISEN

SUPPEN

Nur das Nockerl und ich

HAUPTSPEISEN

Mein geliebter Kindheitsschmaus

NACHSPEISEN

Der reine Himbeerwahnsinn

DRINKS

James Bond auf Wienerisch

REZEPTREGISTER



Einleitung

Wie ich zur Herknerin wurde

Die Geschichte meines Wirtshauses „Zur Herknerin“ beginnt eigentlich noch vor meiner eigenen Geschichte. Mein Vater, Heinz Herkner, war in den 70er-Jahren eine Koch-Ikone und führte ab Mitte der 80er-Jahre das Wirtshaus „Zum Herkner“ in Dornbach, einem Wiener Vorstadtviertel. Er stand für die Renaissance der Wiener Küche auf Hauben-Niveau, für eine verfeinerte Neuauflage traditioneller Gerichte, und das Wirtshaus in Dornbach war weithin bekannt für seine exzellente Hausmannskost.

Meine Eltern hatten einander in der Küche des Restaurants „Am Sachsengang“, einem niederösterreichischen Gourmet-Tempel, kennen und lieben gelernt. Als Resultat dieser Liebe sah ich ihnen bald von einem kleinen Holzsesserl aus – das zwischen riesigen Suppentöpfen in der winzigen Küche des Herkner-Wirtshauses stand – beim Schneiden, Kochen, Braten und Servieren zu.

Neben der Wiener Prominenz, die bei meinem Vater ein- und ausging, gab es vor allem viele Stammgäste,

von denen ein Großteil nach und nach zu Freund*innen und schließlich zu einem Teil unserer Familie wurde. Die herzliche Atmosphäre, die meine Eltern in ihrem Wirtshaus geschaffen haben, und die dampfenden Knödel, die ich mit dem übriggebliebenen Bratensaft aus der Kasserolle abends essen durfte, sind Erinnerungen, die mich für immer geprägt haben.

Trotz des Erfolgs meiner kochenden Eltern und der Liebe zum Essen, die in meinem Leben omnipräsent war – jeder meiner Urlaube war eine ausgedehnte, kulinarische Reise, beispielsweise zum Koch-Papst Paul Bocuse nach Frankreich – lautete das Credo meiner Erziehung: „Steffi, du darfst nicht in die Gastronomie gehen!“ Das änderte sich auch nach dem frühen Tod meines Vaters nicht und als meine Mutter das Wirtshaus in Dornbach einige Jahre später abgab. Es war ein Leitsatz meines Aufwachsens, den ich nie hinterfragte – schließlich waren die Weichen meiner Ausbildung tatsächlich lange in eine ganz andere Richtung gestellt worden: Ich maturierte am Lycée français de Vienne, ging dann nach London, um Kulturmanagement zu studieren, und arbeitete danach für Galerien und Museen. Ich führte ein spannendes Leben, reiste viel, lernte im Job interessante Persönlichkeiten kennen – aber irgendetwas fehlte.

Mit 30 Jahren erkannte ich, dass die Sehnsucht nach dem elterlichen Wirtshaus und der buchstäbliche

Hunger nach den Gerichten meiner Kindheit nicht einfach so verschwinden würden - und dass es nur einen Weg gab, diese Sehnsüchte zu stillen: „Ich muss mein eigenes Wirtshaus aufsperrn!“ Also stellte ich mich hinter den Herd, frischte meine von Kindesbeinen an erworbenen Kochkenntnisse mit einer kurzen Lehre auf und suchte vor allem ein passendes Lokal in Wien. Eine lange Suche, an deren Ende ich schließlich fündig wurde: ein altes Installateurgeschäft auf der Wiener Wieden. Zweifellos ein toller Ort, mit gekacheltem Eingang und der Aufschrift „Installationen“ aus den 50er-Jahren. Nur: „Wie soll das je ein Restaurant werden?“, dachte ich damals. Doch ich hatte mich verliebt. Nach einigen Monaten intensivem Umbauen startete ich mein kulinarisches Abenteuer. Mit mehr als einem Stromausfall bei laufendem Betrieb und dutzenden helfenden Händen meiner Freund*innen ging es anfangs drunter und drüber, machte aber vor allem von Anfang an unglaublich Spaß.

Einen Menschen gibt es, ohne den ich das alles auf keinen Fall geschafft hätte: meine Mama. Am Anfang war sie noch streng und skeptisch und hatte nicht vor, mir zu helfen. Sie war überzeugt, dass das Wirtshaus nur eine Phase in meinem Leben sein würde, die wieder vergehen würde. Aber als dann eingerichtet wurde und meine Flohmarkt-Funde nach und nach das Lokal füllten, als ich die alte Speisekarte meines Papas mit den Schillingpreisen aufhängte und daneben das Foto von ihm mit seiner

berühmten Kalbsbrust – da verstand sie, dass ich es ernst meinte. Und dass all die Warnungen vor der Gastronomie nicht gefruchtet hatten. Von da an stand sie mir mit Rat und Tat zur Seite. Das macht sie bis heute. Alles, was ich mit meinem Team in meinem Wirtshaus koche und serviere, trägt die Handschrift meiner Eltern – und indem ich meiner Mama jetzt wieder beim Kochen über die Schulter schauen kann, habe ich den Feinschliff erhalten, der mich erst zur HERKNERIN gemacht hat.

Ich wollte immer einen gemütlichen Ort schaffen. Einen Ort, an dem jede*r willkommen ist, an dem man nach der Arbeit eine gute, warme Suppe essen kann, wo aber auch Familienfeiern stattfinden und Großmütter mit ihren Enkelkindern auf eine Portion Knödel vorbeischaun. Heute glaube ich, dass mir das gelungen ist, und das macht mich wirklich glücklich. Ab und zu sagen mir Gäste: „Wir sind Ihrem Vater überallhin gefolgt!“ Sie erzählen mir dann davon, wie mein Vater für ihre Hochzeitsfeier gekocht hat, oder wie sie regelmäßig im Wirtshaus in Dornbach schöne Stunden verbracht haben. Dass diese Gäste heute zu mir kommen, sind Momente des Glücks für mich.

Bei meiner Küche geht es um die Wiener Küche in ihrer absolut ursprünglichen Art, so wie es die Mütter und Großmütter früher gemacht haben. Es geht um die Gerichte, die ich selbst am meisten liebe, und um den Geschmack meiner Kindheit. Dazu immer nur die

allerbesten Zutaten, so authentisch wie möglich, mit Herz zubereitet und ohne Schnickschnack – einfach, ehrlich und authentisch! Ich will, dass meine Gäste sich beim Essen an ihre Kindheit erinnern und sich mit meinen Gerichten umsorgt fühlen. Dann sind sie glücklich und ich bin es ebenso.

Jahrelang habe ich in meinem Wirtshaus „Zur Herknerin“ die verschiedensten Rezepte meiner Familie ausgegraben und serviert. Nun, da dieses Buch erscheint, liegt dieser Schatz auch auf Papier gedruckt vor, geht nicht verloren und kann endlich geteilt werden.

Viel Spaß beim Kochen – und noch viel mehr beim Essen!

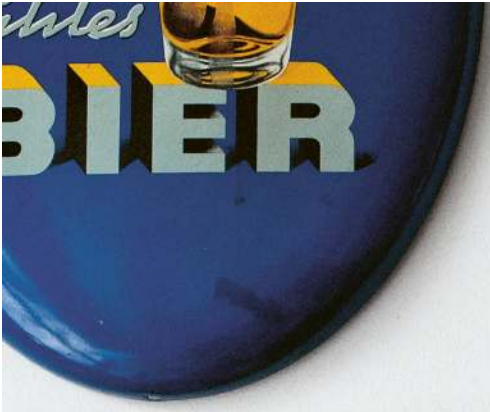
Eure

Stefanie Herkner

Den passenden Soundtrack zu diesem Buch findet ihr hier.

<https://open.spotify.com/playlist/1xdRp9W0fvRWasvWFMVuIR?si=qRmyZT45QIK3yD4-x6bJCQ>





Tageskarte

Wien am, 10. XII. 1995

Fische



- 170.- WALDVIERTLER KARPFEN
- 180.- GEBACKEN, MAY.-SALAT
- 70.- FRISCHER KABELJAU GEDAMPFT
- 70.- MIT MAYONNAISE SALAT 120.-
- 70.- KREBS-HÜHNER RISOTTO
- 50.- MIT GRÜNEN ANJUS 210.-
- 50.-
- 50.-

Beilagen

- 30.- SAUERKRAUT, LINSEN, BOHNEN
- 40.- FIOLELN 35.-
- 45.-

RÖSTERDÄPFEL, REIS, KNÖDL, NO MORL 30.-

Salate



- 70.- HÄUPTL, BUMMERL, FREISÉ, 35.-
- 70.- GURKEN, PARADEISER,
- 40.- ERDÄPFEL, MAYONNAISE,
- 50.- BOHNEN, ZELLER, ROTE RÜBEN, 30.-
- 40.-

GEMISCHTER BLATTSALAT, 45.-

Mehlspeisen



- HIMBEERGRÜTZE } 20.-
- MOUGAT CREME } 80.-
- TRÜFFELPARFAIT MIT WEICHSELN 80.-
- SCHOKOLADE MOUSSE 80.-
- ORANGEN CREME MIT BOBES 80.-
- WALNUSSTREIFEN MIT POWIDL 80.-
- QUITTEN KOLIPOTT 50.-
- CREME "CARRAGEL" 40.-
- APFELTORTE "FRAU ULLY" 35.-
- SPEZIALSTRUDEL (APFEL) 35.-

Käse



- GEMISCHTER KÄSETELLER 120.-
- PARMESAN, PROVOLONE
- CHAMUS, FONTAL, POCORINO
- TALLERIO, DOLCIELATO, 60.-
- SCHNITZKÄSE, 50.-
- QUARGELN, GORGONZOLA, 50.-

Kleine warme Gerichte

- SPAGHETTI, PAPPARONI SEHR SAFTIG
- KREBBER SAUSUNGSKNÖPFE MIT LINSEN
- GRÜNE BOBES MIT SALAT UND RÖSTI
- GRÜNE KNÖCHEL MIT JÄGER SAUCE
- GRÜNE FLEISCH MIT LINSEN UND KNÖDL
- GRÜNE BAKUNTE ERDÄPFEL
- GRÜNE RINDSGULASCH

Fleischspeisen

- SEKUNDE ROSTFLISCH 85.-
- MIT KARFEN UND JÄGER SAUCE
- SAUSUNG GEFÜLLT (GEKÖCHT) 130.-
- MIT BOHNEN UND RÖSTI
- GRÜNE FLEISCH MIT SAUCE KNÖDL 130.-
- GRÜNE NISCHEN RAGOUT, JÄGER 130.-
- MIT CHERRY UND BUTTER RÖSTI
- GRÜNE RAGOUT "HIRZ" 160.-
- MIT KNÖDL UND APFEL PREISL BOBES
- SCHULTER SCHERZL GEGKÖCHT 170.-
- MIT DILL SAUCE FIOLELN UND RÖSTI
- KALAU LUBER QUARTIER 180.-
- MIT BUTTER REIS UND BLATTSAUCE
- KNUSSEL VÖGEL GEDÜNSTET 180.-
- IN PATRIKAR SAUCE MIT NOBEL
- ROH BRATEN IN RAUS SAUCE 180.-
- MIT KNÖDL UND PREISL BOBES
- BEI RÖST SAUSUNG GEDAMPFT 250.-
- MIT MAYONNAISE SALAT
- WIENER SCHNITZL VOM KÜHL 180.-
- MIT GURKEN SALAT

Vorspeisen

Mein Vater liebte neben der Wiener Küche auch die französische Cuisine: Grammel-Pogatschen und Gänseleber waren bei ihm kein Widerspruch. Und Recht hatte er.





*Essen ist
meine
Lieblings-
speise.*

FRIEDRICH TORBERG



Ganslebertöpfchen



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

750 g Gansleber (Foie gras)

Salz

Pfeffer

500 g Ganslfett

250 g Butter

2 Knoblauchzehen

4 Nelken (siehe Tipp)

Die Gänseleber enthäuten, in der Mitte durchschneiden und die Sehnen herausziehen. Leber in passende Stücke schneiden, damit sie in die Förmchen passen. Leber salzen und pfeffern.

Ganslfett in einem Topf auslassen. Sobald es klar ist, die Butter hinzufügen und schmelzen.

Die Leber in der Fett-Butter-Mischung auf mittlerer Hitze vorsichtig für ca. 5–8 Minuten braten – innen sollte sie noch leicht rosa sein und außen leicht goldbraun. Aus dem Fett nehmen, geschnittenen Knoblauch und 2 Nelken für 2 Minuten im Fett ziehen lassen.

Leber in die Förmchen legen und mit dem Schmalz inkl. aller 4 Nelken und Knoblauch übergießen, sodass der Knoblauch gleichmäßig in den Förmchen verteilt wird und in jede Form 1 Nelke kommt. Über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Tipp

Wenn man statt 4 Portionsförmchen 1 oder 2 größere Formen nimmt, verwendet man nur 2 Nelken.

Am besten schmeckt die Leber auf knusprig gebratenem Schwarzbrot: in der Pfanne mit etwas Öl kurz anbraten, ein wenig Knoblauch daraufgeben. Bei meinen Eltern war das eine beliebte Vorspeise. Meine Mama und ich bereiten sie uns gerne als spezielle Köstlichkeit zu Weihnachten zu.

Liptauer



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 Zwiebel

1-2 Knoblauchzehen

100 g zimmerwarme Butter

250 g Brimsen

250 g Gervais

8-12 Salzkapern oder eingelegte Kapern

2-3 Essiggurken

2 EL edelsüßes Paprikapulver

Salz

Pfeffer

1 Msp. Kümmel, gemahlen

Zwiebel feinkwürfelig schneiden und in Wasser kurz blanchieren. Abtropfen lassen, mit Küchenpapier oder einem Geschirrtuch auspressen und auskühlen lassen. Das sorgt dafür, dass der Liptauer länger hält und die Zwiebel schön weich wird, aber nicht saftet.

Knoblauch sehr fein hacken - nicht pressen. Butter mit Brimsen und Gervais verrühren. Kapern und Essiggurken fein hacken. Alle Zutaten gut miteinander vermengen.

Tipp

Statt Brimsen kann man auch fetten Topfen oder cremigen Ricotta nehmen.

Nach Lust und Laune Schnittlauch oder Soletti zum Garnieren verwenden, für etwas Schärfe einen Schuss Tabasco oder scharfes Paprikapulver hinzufügen.

Jüdische Leber



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 kg Hühnerleber

1 große Zwiebel

3 EL Fett

Salz

Pfeffer

100 g Ganslfett

200 g Butter

rosa Pfeffer

Leber zerteilen und die Venen entfernen. Zwiebel grob würfeln, mit 1 EL Fett braun anrösten und zur Seite stellen. In derselben Pfanne die Leber in 2 EL Fett ebenfalls braun rösten und am Ende salzen und pfeffern.

Zwiebel und Leber mit der feinsten Scheibe durch den Fleischwolf drehen. Die Masse in einem Topf mit 3 EL vom Ganslfett erwärmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse soll cremig sein.

Nebenbei Butter und restliches Ganslfett schmelzen. Die Lebermischung in Formen oder Gläser füllen, mit Fettmischung bedecken, mit rosa Pfeffer garnieren und für mindestens 3 Stunden oder über Nacht kaltstellen.

Tipp

**Hühnerleber spritzt beim Anbraten, deswegen
verwende ich einen Deckel.**

**Ich richte jüdische Leber gerne auf getoastetem
Schwarzbrot an, das ich nach dem Anrösten in der
Pfanne mit zerdrücktem Knoblauch einreibe.**