

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 33 (1957-1958)
Heft: 3: 7

Artikel: Tradition in der österreichischen Küche
Autor: Guldener-Janoch, Ria
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1073463>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 02.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Tradition in der österreichischen Küche

von Ria Guldener-Janoch

Eines ist ganz sicher: Die österreichische Küche liefert uns keine «Iß Dich schlank»-Rezepte. Sie ist auch nichts für jene Hausfrauen, die sich so zwischen halb und viertel vor zwölf Uhr zu überlegen beginnen, was sie heute kochen könnten, um dann noch schnell vor Ladenschluß zum Metzger zu laufen: «Geben Sie mir etwas Fleisch, das schnell zubereitet ist!»

Die nachfolgenden Rezepte sind aber um so interessanter für alle jene unter uns, die unermüdlich und mit Begeisterung neue Rezepte ausprobieren; ebenso für die Hausfrauen, die wissen, wie furchtbar langweilig das Kochen wird, wenn man sich dabei immer sklavisch an alte Regeln zur Erhaltung der Vitamine und der Linie hält, oder nur Gerichte auf den Tisch bringt, die möglichst schnell zubereitet sind.

Leider mußten wir die Rezepte ein wenig umschreiben. In ihrer Originalfassung wirkten sie bedeutend charmanter. Aber was nützte uns aller Charme und die Originalität, wenn wir die Sachen nicht wirklich ausprobieren könnten. Da stand z. B. geschrieben: ... Leber, Salz und Pfeffer abreiben (= gut verrühren), oder: ... 4 Loth (= 70 g) Mehl, ... 1/4 kg Topfen (= Quark), ... mit Chaudau (= Zabaione) servieren, ... Zibeben (= Rosinen) zugeben, und so weiter!

Bei der Zubereitung der polnischen Zunge heißt es: «etwas Powidel beigegeben». Powidel ist eine ganz dick eingekochte Zwetschgenmarmelade. Er stammt aus Böhmen, und seine Zubereitung ist dort ein gesellschaftliches Ereignis für die dörfliche Jugend. Zwetschgen werden entkernt und kommen in den großen Waschkessel, unter dem zuerst ein scharfes, dann ein lindes Feuer knistert. Nun werden die

Zwetschgen gerührt, ununterbrochen, die ganze Nacht hindurch. Die jungen Leute der Nachbarhäuser kommen, um zu helfen, abwechselnd wird gerührt, gesungen, musiziert und vielleicht sogar getanzt. Gegen Morgen ist der steife, schwarzglänzende Powidel fertig und wird in Steinguttöpfen versorgt.

Es gäbe noch so manche andere, typisch österreichische Rezepte. Ein Kapitel für sich sind zum Beispiel die Festmenüs, die in jeder Familie seit Generationen gepflegt werden.

Unsere Mitarbeiterin schreibt darüber:

«Weihnachten ohne Weihnachtskarpfen wäre undenkbar. Am Weihnachtsabend gibt's Fischbeuschelsuppe, ausgebackene Karpfen mit welschem Salat und als Mehlspeis Apfelstrudel. Und nach der Bescherung Kaffee mit Weihnachtsbäckerei, die in unglaublicher Vielfalt gebacken wird.

Zu Silvester gibt's den ersten Faschingskrapfen – einen wunderbar zarten, lustigen Berliner – und am Neujahrstag muß man unbedingt ein Stückerl vom Schweinskopf essen, das bringt Glück. Zu diesem fetten Fleisch serviert man geriebenen Kren, das ist Meerrettich, oder besser noch Apfelkren, ein ungesüßtes Apfelpurée mit geriebenem Kren vermischt, das herrlich erfrischend schmeckt. Kren ist überhaupt sehr beliebt, als Milchkren, einer weißen Sauce zu Geselchtem mit Knödeln, oder Semmelkren zu Rindfleisch.

Am Karfreitag findet man wahrscheinlich in jeder Familie Spinat mit Spiegelei, und zu Ostern den Osterschinken und ein Osterlamm oder Zickerl (Gitzi). Weihnachtsstriezel und Osterleibl werden auch zu Hause gebacken.»

H. G.

Doppeltes Fanzel oder Schöberl

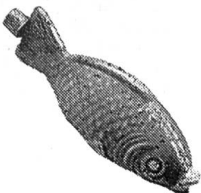
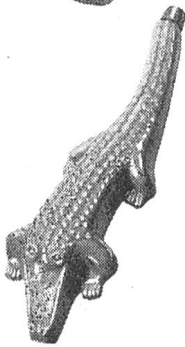
Ein Eigelb, etwas geschabte Rindsleber, Salz und Pfeffer gut vermischen. Ein geschlagenes Eiweiß darunter ziehen und die Masse in einem Bratpfännchen oder in einer Auflaufform, in welcher man feingehackte Zwiebeln im Fett anlaufen ließ, im Backofen bei mittlerer Hitze sieben bis zehn Minuten backen.

Unterdessen 20 g Mehl mit einem Eigelb in drei geschlagene Eiweiß einrühren, auf die angebackene Lebermasse streichen und fünf bis zehn Minuten weiterbacken. Nun aus dem Pfännchen stürzen, in verschobene Vierecke



*Herbst-
Überraschung*

**WOLO-OELSCHAUMBAD
MIT WEIZENKEIM-OEL**



Ein überfettes Schaumbad, besonders für trockene, empfindliche Haut, mit einem Zusatz des hautnährenden und hautpflegenden Weizenkeimöls. Mit diesem neuen Bad erzielen Sie dreifache Wirkung. Sie geniessen den weichen reinigenden Schaum. Sie pflegen Ihre Haut mit wertvollen Ölen und erhalten sie gesund und jugendlich. Nach Gebrauch des duftenden Inhalts bereiten die originellen Plastik-Tierchen im Bad Vergnügen und Freude.

Pflegen und nähren Sie Ihre Haut mit Wolo-Ölschaumbad und gönnen Sie den Kindern und sich selbst ein munteres Spiel im Bade.

Wolo-Ölschaumbad in den Badetierchen für trockene und empfindliche Haut

Fr. 1.10 + Lux.
Beauty Bubbles in Plastikflacons wie bisher für normale und fette Haut Fr. —.70 + Lux.

WOLO-Badezusätze sind seit Jahrzehnten ein Begriff

schneiden und als Einlage in Bouillon (Rindfleischsuppe) servieren.

Polnische Zunge

Eine Rindszunge mit Suppengemüse und Salz sehr weich kochen. In einer großen Pfanne etwas Butter oder Fett, eine kleine gehackte Zwiebel und etwas Staubzucker bräunen, einen großen Eklöffel Mehl zugeben und weiter rösten bis alles braun ist. Mit der Zungensuppe und wenig Rotwein ablöschen, fünf Pfefferkörner, drei Nelken, Ingwer, ein Lorbeerblatt, den Saft einer halben Zitrone und feingehackte Zitronenschale sowie etwas Essig begeben. Eine halbe Stunde kochen lassen. Die gesiebte Brühe mit etwas geriebenem Lebkuchen eindicken. Powidel (pikantes Zwetschgenmus), geschälte geschnittene Mandeln und Rosinen begeben, einige Minuten kochen. Die warme, in Scheiben geschnittene Zunge in einer tiefen Schüssel anrichten, die Sauce darüber gießen und das Gericht mit Knödeln servieren.

Serviettenknödel

In 70 g Butter 70 g Mehl hellgelb rösten, salzen, mit zwei Deziliter Milch aufkochen und kaltrühren. Drei Semmeln in kleine Würfel schneiden und in Butter leicht anrösten. In die erkaltete Mehlsauce drei bis vier ganze Eier einrühren, die Semmelwürfel beimischen, die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Mehl bestäubte Serviette geben, zubinden (genügend Raum zum Aufgehen lassen), am Kochlöffel aufhängen und den Knödel drei-viertel Stunden im Salzwasser leise kochen lassen. Zuletzt den Knödel im Bratofen etwas nachtrocknen lassen, in Scheiben schneiden und servieren.

Nockerln

(ähnlich wie Knöpfli)

Ein Eigelb mit einem nußgroßen Stück Fett schaumig schlagen, mit 3,6 Deziliter Milch, 400 g Mehl und Salz zu einem Teig verarbeiten. Mit einem Kaffeelöffel, den man jedes Mal in heißes Wasser taucht, Nockerln austechen und sie im Salzwasser kochen.

Von dieser Masse gibt es etwa 40 Nockerln. Es empfiehlt sich, vorerst ungefähr die Hälfte gleichzeitig einzukochen, sie aufwallen zu lassen und vor dem Anrichten eventuell ein

Probenockerl zu zerschneiden, um zu sehen, ob sie durchgekocht sind. Zuletzt alle mit einem Schaumlöffel herausnehmen, in eine Schüssel geben, etwas Butter beifügen und an die Wärme stellen. Hierauf die zweite Hälfte machen.

Kürbiskraut

Den geputzten Kürbis in Stengel schneiden (etwas feiner als Pommes frîtes), salzen und eine Stunde stehenlassen. Unterdessen eine feingeschnittene Zwiebel in wenig Fett gelb braten und etwas Mehl dazu geben; anrösten lassen, mit wenig Wasser ablöschen und einkochen. Den geschnittenen Kürbis ausdrücken, in die fertige Einbrenn geben, etwas Kümmel, wenig Essig und Zucker beifügen, den Kürbis zugedeckt dämpfen und wenn nötig Suppe oder Wasser dazu geben, damit das Kraut nicht anbrennt. Zum Schluß mit saurem Rahm und nach Belieben mit Paprika und gehacktem Dill würzen.

Dieses Gericht braucht nur 15 bis 20 Minuten Kochzeit. Die Kürbisstengel sollen ihre Form bewahren und nicht zu Mus verkochen.

Gugelhopf

140 g Butter mit vier Eigelb und 140 g Zucker schaumig rühren. Vanillezucker oder Aroma dazugeben sowie sechs Eßlöffel Milch, 50 g geschälte geriebene Mandeln und 100 g Rosinen. Nun gibt man 200 g gesiebtes Mehl, vermischt mit einem gehäuften Kaffeelöffel Backpulver und vier steif geschlagene Eiweiß bei.

Eine eingefettete Gugelhopfform mit feinem Paniermehl bestreuen. Die Rillen mit geschälten, halbierten Mandeln belegen. Den Teig einfüllen und bei mittlerer Hitze 50 bis 60 Minuten backen.

Marillenknödel (Aprikosenknödel)

250 g gepreßter Quark (er wird über Nacht in ein Leinensäcklein gegeben und zwischen zwei Holzbrettchen beschwert liegen gelassen, damit die Flüssigkeit ausgepreßt wird), 250 g gekochte, geriebene Kartoffeln, 250 g Mehl, Salz, ein halber Kaffeelöffel Zucker, ein kleines Stück zerlassene Butter und zwei kleine Eier. Alle diese Zutaten zu einem Teig verarbeiten, daraus eine Rolle formen und diese in 16 gleichmäßige Scheiben schneiden.



+GF+ KOCHGESCHIRR - HELFER IN DER KÜCHE

Die verchromte **+GF+** Bratpfanne
die ideale Bratpfanne
für
jede Küche
und
jedes Gericht

Alle guten Fachgeschäfte führen die neue, verchromte **+GF+** Bratpfanne und das praktische **+GF+** Kochgeschirr

Georg Fischer Aktiengesellschaft, Schaffhausen

Hg 101/1

Marillen öffnen, aber so, daß die beiden Hälften noch zusammenhängen, den Kern entfernen und durch einen halben Würfelzucker ersetzen. Die Marillen in die Teigscheiben einrollen, den Teig gut ankleben und die Knödel in Salzwasser 15 Minuten kochen. (Zuerst ein Probeknödel zubereiten.) Nach dem Anrichten mit viel in Butter geröstetem Paniermehl und Zucker bestreuen und mit brauner Butter begießen.

Limoniauflauf (Zitronenauflauf)

Drei Eigelb mit 50 g Zucker schaumig rühren, zweieinhalb Deziliter süßen, kalten Rahm, drei Kaffeelöffel Mehl, den Saft einer halben Zitrone und etwas feingehackte Zitronenschale sowie drei schaumig geschlagene Eiweiß dazugeben. Die Masse in eine gebutterte, feuerfeste Form füllen und kurz backen.

Kaffeekoch

140 g Butter erhitzen und darin acht Eßlöffel Paniermehl gelblich rösten. Nun gießt man 3,5 Deziliter starken schwarzen Kaffee darüber und kocht die Masse unter fleißigem Rühren dicklich. Abgekühlt gießt man den Koch in eine tiefe Schüssel, gibt unter tüchtigem Rüh-

ren nach und nach acht Eigelb, 140 g feinen Zucker, etwas Vanille-Aroma und acht schaumig geschlagene Eiweiß dazu, füllt die Masse in eine eingefettete, mit feinem Paniermehl bestreute Dunstform (Puddingform mit Deckel) und läßt den Kaffeekoch im Wasserbad eine Stunde leise kochen. Nachher stürzen und sofort warm mit Schlagobers (geschwungener Nidel), Zabaione, Kaffeessauce oder Fruchtsaft servieren.

Salzburger Nockerln

Drei schaumig geschlagene Eiweiß mit drei Eigelb, einem Kaffeelöffel Mehl und zwei Kaffeelöffel Zucker leicht vermischen. In eine feuerfeste Glasschüssel wenig Milch (etwa $\frac{1}{2}$ cm hoch) gießen, ein nußgroßes Stück Butter dazugeben und im Bratofen die Butter schmelzen lassen. Hierauf die Schneemasse bergartig einfüllen und im sehr heißen Backofen auf der untersten Rille sechs bis acht Minuten hellgelb backen, mit Staubzucker bestreuen und sofort zu Tisch bringen.

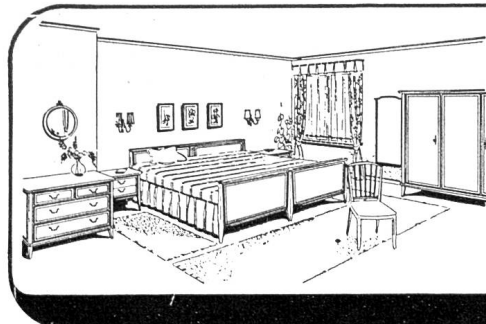
Außen soll die Masse fest sein, in der Mitte aber feucht bleiben. Man kann keine genaue Backzeit angeben, da diese davon abhängt, wie man die Nockerln vorzieht: einer hat sie lieber mehr, der andere weniger durchgebak-

FLEUROP

FLEUROP-Blumengrüsse – zur Freude, zum Dank und als Erinnerung werden immer und überall willkommen sein.

Service über die ganze Welt

Wer liebe Bekannte zum Christfest mit einer Aufmerksamkeit bedenken will, kann oft das Passende nicht finden. Ein Blumengruss durch Fleurop dürfte hier das Richtige sein. Er verrät Ihren guten Stil und bereitet – gerade durch die persönliche Art der Übermittlung – immer grosse Überraschung und Freude.



SCHLAFZIMMER, schlicht, einfach und schön.
Der Inhalt der Betten ist aus erstklassigem Material.

MEER+CIE AG HUTTWIL

Verlangen Sie unseren neuen Gratiskatalog



Männer verstehen es oft nicht

wie viel Arbeit ein Washtag für die Frau bedeutet. Mit der vollautomatischen Elida ist das aber ganz anders — da geht alles so mühelos, so einfach und zeitsparend!

Elida schont Ihre Wäsche und Ihre Arbeitskraft, Ihre Nerven und Ihre Gesundheit. Ist das nicht viel wert? Elida macht den meist unbeliebten Washtag zu ein paar vergnüglichen Wasch-Stunden.

Sprechen Sie doch einmal mit Ihrem Mann darüber, ob er Ihnen diese Erleichterung nicht auch verschaffen will. Die ganze Familie profitiert ja davon. Ueber 35 000 Schweizer Frauen haben die Elida als die beste gewählt — jede ist davon begeistert.

Elida Typ A-4 für 4 kg Trockenwäsche, Elida Typ A-7 für 5,5 kg Trockenwäsche

Verkauf und Beratung durch die guten Fachgeschäfte. Prospekt Nr. E 39 kostenlos. Postkarte genügt.

AG. für Technische Neuheiten, Binningen-Basel, Tel. (061) 38 66 00

Elida-Ausstellungslokale in Binningen, Bern, Biel, Chur, Fribourg, Lausanne, Luzern, Neuchâtel, St.Gallen und Zürich.

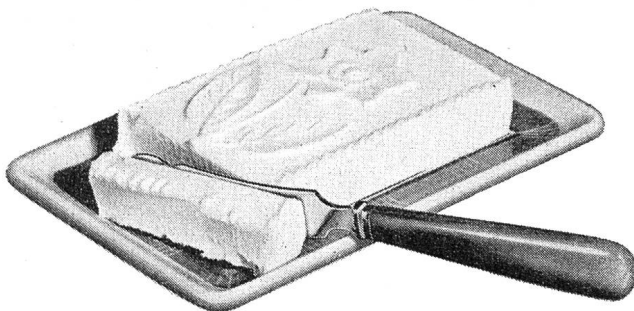




Punkto Schönheit...

Butter kann dem Teint niemals schaden. Man weiss, was man isst: Für jedes Pfund Butter braucht es den Rahm von 12 Litern Milch! Die leicht verdauliche Butterküche gewährt auch unbeschwerten, ruhigen Schlaf – Gebot Nummer 1 für die Schönheit. Dazu schenkt Butter Genuss par excellence und damit Freude... Zufriedenheit... gute Stimmung... Lauter Dinge, die so wichtig sind für Ihr Aussehen.

Nimm Butter-es lohnt sich*



- * Genuss
- * Gesundheit
- * Gute Laune