

Weinviertel Kulinarisch

Suppen

- Weinsuppe (Blanka Hasitschka)
- Cremige Kürbissuppe vom Weinviertler Muskatkürbis)
- Veltliner-Zwiebel-Suppe (Anita Schwarzböck Weingut Schwarzböck)
- Ganslsuppe (Magische Weihnachten im Weinviertel)
- Klare Fisolensuppe mit Nudeln (Veronika Hess)
- Einmachsuppe (Veronika Hess)
- Weissburgundersuppe (Bio-Weingut Hofer)

Vorspeisen

- Gebratene Entenleber mit Zwiebelmarmelade und getoastetem Roggenbrot (Harald Pollak Retzbacherhof)
- Brotsalat mit Gemüse und gebratenem Weinviertler Beinschinken (Harald Pollak Retzbacherhof)
- Grammelstrudel (Weingut Pfaffl)

Hauptspeisen

- Truthahngeschnetzeltes (Edith Wachter)
- Germknödel (Anna Landauer vom Gasthaus „Zum deutschen Schützen“)
- Weinviertler Lungenbraten (Frau Erna Manhart)
- Geschmortes Schweinsbackerl vom Weinviertler Strohschwein (Harald Pollak Retzbacherhof)
- Weinviertler Kürbisgulasch (Georg Kruder Gasthof Zum Grünen Baum)
- Gebackenes Surschnitzerl (Anita Schwarzböck Weingut Schwarzböck)
- Gänsebraten mit Rotkraut (Magische Weihnachten im Weinviertel)
- Sterz mit Fisolen (Veronika Hess)
- Gefülltes Freilandhuhn (Veronika Hess)
- O'stechgulasch (Schlachtgulasch)
- Kartoffellaibchen (Maria Schredl)
- Herz und Zunge Weinviertler Art (Anna Schübel)
- Weinviertler Blunzengröstl (Weingut Pfaffl)

Dessert

- Weinkuchen (M. Huber)
- Rotweinguglhupf (Fachschule Poysdorf)
- Stockerauer Erdäpfeltorte (Hedwig Duchkowitsch)
- Weinviertler Mohnstrudel (Monika Pfeiffer)
- Weinhauerpalatschinke (Tatzber Magdalena)
- Weinviertler Traubenstrudel (Harald Pollak Retzbacherhof)
- Weingartenpfirsichkuchen (Veronika Hess)
- Schnurkrapfen (Veronika Hess)
- Zweigeltkuchen (Bio-Weingut Hofer)
- Milchstrudel (Weingut Pfaffl)
- Besoffener Kapuziner (Weingut Pfaffl)

Bäckerei

- Schmer-Bäckerei (Magische Weihnachten im Weinviertel)
- Ingwerbäckerei (Magische Weihnachten im Weinviertel)

Besonderes

- Paradeismarmelade (Erna und Martin Marschall)
- Veltlinerkraut (Harald Pollak Retzbacherhof)
- Original Weinviertler Gemüeswürze (Anita Schwarzböck Weingut Schwarzböck)

Weinsuppe

von Blanka Hasitschka

Zubereitung:

Man nimmt ein erdenes Heferl oder Krug gibt 1 Dotter und 2 EL Obers hinein zersprudelt es.

In ein 2. Heferl gibt man ½ l gewässerten Wein, lässt den Wein warm werden, zuckert nach Geschmack.

Bevor der Wein kocht, schüttet man etwas davon auf das 1. Heferl mit dem zersprudelten Ei, schlägt es fest mit der Schneerute auf und dann wieder vom 2. Heferl etwas in das 1. und wieder fest aufschlagen damit das Ei nicht gerinnt.

Sofort bis alles im 1. Heferl ist.

Wird dann so ähnlich wie Chaudeau.

Cremige Kürbiskernsuppe vom Weinviertler Muskatkürbis

Zutaten:

400 g Kürbisfleisch vom Muskatkürbis, klein geschnitten
6 dl Gemüsesuppe
40 g Butter
50 g Zwiebel, klein würfelig geschnitten
20 g glattes Mehl
¼ l Schlagobers
2 EL Kürbiskernöl
Geröstete Kürbiskerne
3 EL Creme fraiche
Salz
Pfeffer weiß
Muskatnuss gerieben

Zubereitung:

Den Zwiebel in Butter anschwitzen, den geschnittenen Kürbis beigegeben - andämpfen lassen, mit dem Mehl bestäuben und durchführen. Mit Gemüsesuppe und Obers aufgießen, den Kürbis weichkochen bis er passierfähig erscheint. Suppe mit dem Standmixer sehr fein mixen, anschließend durch ein Sieb passieren. Gewürze und Creme fraiche unterrühren. Anrichten und mit Kürbiskernen bestreuen, je nach Geschmack die Oberfläche mit Kürbiskernöl beträufeln.

Veltliner-Zwiebel-Suppe

von Anita Schwarzböck, Weingut Schwarzböck

Zutaten:

1 l Rindersuppe, Truthahnkeulensuppe oder Gemüsefond
½ l Grüner Veltliner, aber reichlich, zB. vom Mauser Lois aus Obersdorf
½ kg Zwiebeln
1 EL Stärke
3 EL Butter
1 Lorbeerenblatt
1 Zweig Thymian
4 Scheiben halbweißes Brot (das gängige Mischbrot)
200 g Brie oder Ziegenkäse
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Nudelig geschnittene Zwiebeln in Butter anrösten. Kräuter kurz mitrösten, mit dem (bis auf einen kleinen Rest) Veltliner ablöschen und mit der Suppe aufgießen. 15 Minuten kochen lassen, salzen, pfeffern. Mit Stärke (in Veltliner glatt gerührt) binden. Brotscheiben mit dem Brie oder dem Ziegenkäse belegen und im Rohr bei Oberhitze oder im Griller überbacken. In der kochenden heißen Suppe servieren.

Weinviertel Kulinarisch

Ganslsuppe

von „Magische Weihnachten im Weinviertel“

Zubereitung:

Gansljunges mit viel Suppengemüse und etwas Salz kochen bis es weich ist, dann alles abseihen, Einmach aus Ganslfett und Mehl mit Suppe aufgießen und aufkochen lassen. Gansljunges und Gemüse klein geschnitten begeben, abschmecken und servieren.

Klare Fisolensuppe mit Nudeln

von Veronika Hess

Zutaten:

2 Eier
Salz
glattes Mehl
Zwiebel
Öl
Nudeln

Zubereitung:

Fisolensaft für Suppe:

Zwiebel schneiden und im heißen Fett anrösten, mit Fisolensaft aufgieße, salzen und selbst gemachte Nudeln einkochen.

Nudeln:

2 Eier, Salz, ca. 2 Häferl glattes Mehl mischen bis ein fester Teig entsteht. Nudelfleckerl auswalken und ca. 3 Stunden trocknen lassen – dann feine Nudeln schneiden.

Einmachsuppe

von Veronika Hess

Zutaten:

1 Hühnerjunges
4 Karotten
1 Sellerie
1 Zwiebel
Salz
Muskatnuss
2 EL Mehl

Zubereitung:

1 Hühnerjunges mit 4 Karotten, 1 Sellerie, 1 Zwiebel, Salz und Muskatnuss kochen. Butter und 2 EL Mehl hell anrösten, auskühlen lassen und mit der Suppe aufgießen. Aufkochen lassen, das Gemüse klein schneiden und in die Suppe geben.

Einlage Einmachknödel

Zutaten:

3 Semmeln
5 dag Butter
2 Eier
Petersilie
½ Zwiebel
Salz
Pfeffer
Semmelbröseln

Zubereitung:

Die Semmeln in kaltem Wasser einweichen, dann fest ausdrücken. Butter, Eier und die anderen Zutaten zu einem Teig verarbeiten, Knödel formen und in die Suppe einkochen. Zum Schluss die Suppe noch mit frisch gehackter Petersilie verfeinern.

Weißburgunder Suppe

von Bio-Weingut Hofer

Zutaten:

½ l Rindsuppe
2 dl Weißburgunder trocken
5 Eidotter
¼ l Schlagobers
Salz

Zubereitung:

Rindsuppe und Weißburgunder zum Kochen bringen, vom Herd nehmen. Obers und Eidotter verschlagen, mit einer Schneerute zügig in das Suppe-Wein-Gemisch einrühren, noch einmal erhitzen, weiterschlagen, bis die Suppe cremig erscheint. Vorsicht die Suppe darf nicht kochen. Die Suppe mit Salz abschmecken.

Gebratene Entenleber mit Zwiebelmarmelade und getoastetem Roggenbrot

von Harald Pollak, Retzbacherhof

Zutaten:

4 Stk. Frische Entenleber
4 Scheiben Roggenbrot (nicht zu dick)
30 g Butter
3 EL Olivenöl
Salz
Frischer Pfeffer aus der Mühle
Frischer Thymian
Naturtrüber Apfelsaft
8 EL Zwiebelmarmelade (selbstgemacht)

Zutaten für die Zwiebelmarmelade:

680 g große rote Zwiebeln (in dünne Scheiben geschnitten)
2 EL Olivenöl
Meersalz und frischer Pfeffer aus der Mühle
??? g Kristallzucker
225 ml kräftiger Rotwein
4 EL Sherry-Essig
2 EL Johannisbeerlikör (Creme de Cassis)
1 Messerspitze gemahlener Piment

Zubereitung:

Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebel darin weich garen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker bestreuen und mit dem Deckel abdecken. Die Masse ca. 10 Minuten weitergaren und zwischendurch umrühren.

Wein, Essig, Likör und Piment unterrühren, die Temperatur erhöhen und die Mischung unter häufigem Rühren ca. 30 Minuten köcheln lassen, bis sie eingedickt ist.

Die Marmelade in vorbereitete saubere Gläser füllen mit Deckel fest verschließen und bis zum Öffnen 2-3 Tage kühl, dunkel und trocken aufbewahren.

Entenleber von Gefäßen befreien und mit Küchenkrepp trockentupfen. Mit Pfeffer würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Entenleber von beiden Seiten scharf anbraten, frischen Thymianzweig dazugeben. Leber aus der Pfanne geben. Bratensatz mit Apfelsaft ablöschen und etwas salzen. Mit kalter Butterflocke montieren. Leber wieder beigegeben und durchziehen lassen.

Roggenbrot in einer beschichteten Pfanne oder im Toaster toasten.

Brot auf einem vorgewärmten Teller anrichten – Leber schräg in der Mitte halbieren und darauf setzen, etwas temperierte Zwiebelmarmelade auf das Toastbrot geben und mit dem Apfel-Bratensaft beträufeln. Mit frischem Thymianzweig und frittierten Zwiebelringen dekorieren.

Brotsalat mit Gemüse und gebratenem Weinviertler Beinschinken

von Harald Pollak, Retzbacherhof

Zutaten:

1 kg nicht zu frisches Schwarzbrot
1 Paprika rot
1 Paprika grün
ca. 20 Stk. Oliven ohne Kerne
1 große Karotte
2 Paradeiser
1 Salatgurke
Gurkenessig (Gegenbauer)
Rapsöl
Salz
Pfeffer
12 dünne Scheiben Beinschinken
Gehackte frische Kräuter

Zubereitung:

Gemüse waschen und bei Bedarf schälen, in dünne Streifen, bzw. Scheiben schneiden.

Bei Gurken, Paprika und Paradeiser Kerne entfernen. Oliven nur halbieren. Schwarzbrot entrinden und in ca. 2 cm große Würfel schneiden, auf ein Backblech legen und im Rohr bei ca. 180° C einige Minuten knusprig braten. Gemüse in eine große Schüssel geben und mit Rapsöl, Gurkenessig, Salz und Pfeffer nach Geschmack marinieren.

Beinschinken in eine heiße Pfanne (am besten Teflon beschichtet) legen und knusprig braten.

Auf ein Küchenpapier zum abtropfen legen. Brotwürfel unter das marinierte Gemüse mengen und auf Teller anrichten. 3 Scheiben gebratenem Beinschinken auf den Salat legen. Mit gehackten Kräutern bestreuen.

Grammelstrudel

von Weingut Pfaffl

Zutaten:

20 dag Grammeln
40 dag Mehl
2 Eier
15 dag Staubzucker
9 Löffel Sauerrahm
Zitronenschale
Zimt
Backpulver

Zubereitung:

Grammeln faschieren und mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Dieser wird ausgerollt und mit Ribiselmarmelade gefüllt und eingerollt, mit Eiklar bestreichen und bei 200°C ca. 30 Minuten backen. Vor dem Servieren anzuckern.

Truthahngeschnetzeltes

von Edith Wachter

Zutaten:

2 Packungen Truthahnbrust
2 Zwiebeln
½ kg Champignons
3 Teelöffel „8 Kräuter“
1/8 l Suppe
1/8 l Weißwein
3 EL Mehl
1/8 l Obers
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel anrösten, Fleisch dazugeben, Champignons schälen und blättrig schneiden, anrösten, mit Weißwein und Suppe aufgießen, weich dünsten, Obers mit Mehl anrühren und den Saft damit stauben.

Beilage: Spiralen

Germknödel

von Anna Landauer vom Gasthaus „Zum deutschen Schützen“

Zutaten:

1 dag Germ
1 Kaffeelöffel Zucker
1/8 l lauwarme Milch (10 Minuten stehen lassen)
30 dag griffiges Mehl
2 dag zerlassenes Schmalz
1 Ei
Salz

Zubereitung:

Teig kneten, nicht zu lange rasten lassen. Nochmals gut durchkneten und noch um die Hälfte gehen lassen. In eigroße Stücke teilen, mit Marmelade füllen. Zugedeckt 5 Minuten kochen, bei halber Kochzeit wenden, abdecken und 5 Minuten fertigkochen.

Weinviertler Lungenbraten

von Erna Manhart

Zubereitung:

Etwa 1 kg Lungenbraten in Selchspeck wickeln, mit in Streifen geschnittener Sellerie belegen. Mit Sauerrahm und Weißwein aufgießen und im Backrohr braten.

Geschmortes Schweinsbackerl vom Weinviertler Strohschwein

von Harald Pollak, Retzbacherhof

Zutaten:

8 Stk. Schweinsbackerl (Wangerl)
Grobes Salz
Frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer
Frischer Rosmarin gezupft und gehackt
1 TL getrockneter Majoran
1 EL Mehl
Olivenöl
4 Knoblauchzehen geviertelt
3 große Karotten, geschält und in dickere Scheiben geschnitten
6 Selleriestangen, geviertelt und in feinere Scheiben geschnitten
3 Stk. gelbe Rüben, geschält und in grobe Scheiben geschnitten
1 Knolle Sellerie, geschält und in ca. 2 cm große Würfel geschnitten
4 Stk. kleine Zwiebel, geschält und geviertelt
½ l trockener Rotwein
1 Dose (ca. 400g) geschälte, ganze Tomaten
1 Hand voll frisch gehackte Kräuter

Zubereitung:

Die Backerl mit Salz und Pfeffer würzen und den gehackten Rosmarin und Majoran andrücken. Mit Mehl bestäuben.

Eine Pfanne mit dickem Boden erhitzen, das Öl hinzufügen, das Fleisch von allen Seiten anbräunen und dann herausnehmen.

Karotten, Stangensellerie, gelbe Rüben, Sellerie und Zwiebel sowie Knoblauch mit einer Prise Salz in die Pfanne geben und ebenfalls anbräunen lassen. Mit dem Rotwein ablöschen und etwas einreduzieren lassen. Tomaten beifügen und ca. 2 Minuten köcheln lassen.

Die Schweinsbackerl beifügen und zugedeckt im Backrohr bei 180° C ca. 90 Minuten schmoren. Das Fett abschöpfen und das Gemüse abschmecken. Zum Schluss die grob gehackten Kräuter untermischen.

Weinviertler Kürbisgulasch

von Georg Kruder, Gasthof „Zum Grünen Baum“

Zutaten:

1 kg Kürbis gewürfelt
3 mittelgroße Zwiebeln
5 Knoblauchzehen
½ roter Paprika
1 EL Paprikapulver
ca. 1/8 l Paprikasauce
2 EL Creme fraiche
Dille
Salz
etwas Weißwein (Grüner Veltliner)
Kümmel gemahlen
Cayenepfeffer
1 kl. Karotte und ½ kl. Zeller fein gerieben
Olivenöl
Butter

Zubereitung:

Zwiebel, Knoblauch, Paprika fein gewürfelt goldbraun rösten, Kürbis dazu und etwas weiterrösten, mit Paprikapulver stauben, Weißwein und etwas Suppe untergießen, Paprikasauce dazugeben, mit Karotte und Zeller bissfest dünsten ca. 5 Min., mit Creme fraiche, Dille, gem. Kümmel, Cayenepfeffer, Salz abschmecken.

Gebackenes Surschnitzerl

von Anita Schwarzböck, Weingut Schwarzböck

Zutaten:

600 g Surschopfbraten („sur“ ist eine möglichst milde Pökelsalz-Knoblauch-Kräuter-Marinade, womit man früher das Fleisch länger haltbar gemacht hat)

Mehl

Ei

Brösel zum panieren

Öl zum backen

Zubereitung:

Surschopfbraten eignet sich zum backen besonders, er ist saftig und das gesurte Fleisch ist aromatisch. Salzen wird überflüssig. Vier Schnitzel schneiden, klopfen, bis sie regelmäßig dünn sind. Mit Mehl, Ei und Bröseln panieren. In einer Pfanne mit 3 cm hoch Öl auf beiden Seiten knusprig backen, auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

Mit Salat servieren. Sehr gut passt dazu Krautsalat oder Erdäpfelvogersalat.

Gänsebraten mit Rotkraut

von „Magische Weihnachten im Weinviertel“

Zubereitung:

Eine küchenfertige 4-5 kg schwere Freilandgans am Tag vorher mit Salz, Thymian und etwas Pfeffer innen und außen einreiben. Die Gans mit der Brust nach unten in die Pfanne legen und mit etwas Suppe abgießen. Im Ofen ca. eine Stunde garen, dann die Gans umdrehen, das ausgetretene Fett abschöpfen und mit Suppe öfters wieder abgießen und fertig garen bis die Gans knusprig und braun ist. Die gesamt Bratzeit beträgt ca. 3 bis 3,5 Stunden bei 200 Grad.

Die Gans zerteilen und mit Knödeln und Rotkraut servieren.

Rotkraut:

Etwas Gansfett, klein geschnittener Speck und geriebenen Apfel anrösten. Rostkraut dazugeben, kurz anrösten, mit etwas Suppe und 1/16 Liter Rotwein aufgießen und dünsten lassen bis es weich ist. Abschließend noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sterz mit Fisolen

von Veronika Hess

Zubereitung:

1 kg weiße Fisolen kochen und abseihen (Wasser aufheben). Mit Mehl und Öl eine Einbrenn hell rösten, abkühlen lassen.

Fisolen mit Kartoffelstoßer fest zerkleinern und Einbrenn mit Fisolenwasser aufgießen. Alles zusammen mischen und mit Salz, Pfeffer, etwas Essig und einer fein geschnittenen Zwiebel verfeinern.

Sterz:

1 kg Weizenmehl

Salz

Schmalz

Zubereitung:

5 l Wasser zum Kochen bringen. Salz dazugeben. Das ganze Mehl in das heiße Wasser geben und einen großen Berg machen – 5 Löcher mit dem Kochlöffel stechen und zugedeckt 1 Stunde kochen lassen. Wasser abseihen und vorsichtig mit einem Kochlöffel soviel Wasser dazurühren bis es schön bröselig wird. Dann ca. 1/8 l Öl (Schmalz) erhitzen und den bröseligen Mehlsterz darin rösten.

Fisolen auf einen Teller, Sterz dazugeben und servieren.

Gefülltes Freilandhuhn

von Veronika Hess

Zutaten:

1 Huhn (ca. 1,4 – 1,5 kg)
5 Semmeln
Bröseln
2 Eier
Salz
Pfeffer
Petersilie
4 dag Butter

Zubereitung:

Semmeln in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken. Mit Eier, Butter, Semmeln, Bröseln und Gewürzen eine weiche Fülle zubereiten. Huhn von beiden Seiten fest Salzen, dann mit Füll füllen, mit einer Nadel zusammenspießen, außen etwas Majoran auf das Huhn streuen und im Rohr ca. 1 ½ Stunden bei 180° C goldgelb braten. Dazu serviert man grünen Salat!

O'stechgulasch (Schlachtgulasch)

Zutaten:

1 ½ kg Stichfleisch (kann auch Schweinsschulterfleisch sein)
1 kg Zwiebeln
½ kg Schweinsleber
2 TL Paprikapulver süß
etwas Kümmel gemahlen
ein wenig Majoran
Salz

Zubereitung:

Zwiebel rösten, Fleisch würfelig schneiden, Paprika, Kümmel, Majoran, Salz dazu und alles ca. 1 – 1 ½ Stunden weich kochen. Noch kurz die geschnittene Schweinsleber mitkochen.
Nochmals gut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu Salz – Kümmelkartoffel:

Kartoffel schälen und in ¼ Stücke schneiden. Im Salzwasser mit etwas ganzem Kümmel kochen!

Kartoffellaibchen

von Maria Schredl

Zutaten:

1 kg Kartoffeln
1 Ei
20 dag Extra
Salz
Pfeffer
etwas Majoran
1 Knoblauchzehe
1 kl. Zwiebel
10 dag griffiges Mehl
Fett zum Backen

Zubereitung:

Kartoffeln kochen, schälen und grob reiben. Die kleingeschnittene Wurst und Zwiebel mit zerdrückter Knoblauchzehe, Ei, Gewürzen und Mehl gut vermengen. Flache Laibchen formen und im heißen Fett knusprig herausbacken. Dazu grüner Salat.

Herz und Zunge Weinviertler Art

von Anna Schübel

Zutaten:

1 Schweinsherz
1 Schweinszunge
1 Zwiebel
10 dag Selchspeck
2 Karotten
1 Petersilie
10 dag Sellerie
15 dag Champignons
Salz
Pfeffer
1/8 l Sauerrahm

Zubereitung:

Herz und Zunge in Salzwasser weich kochen. Zwiebel schneiden, im Fett anrösten, blättrig geschnittenes Wurzelwerk und Champignons, blättrig geschnitten, hinzufügen, Salz, Pfeffer, mit dem Kochsud aufgießen. Alles gut verkochen lassen und mit Rahm binden. Mit Semmelknödeln servieren.



Weinviertel Kulinarisch

Weinviertler Blunzengröstl

von Weingut Pfaffl

Zubereitung:

Erdäpfel kochen, schälen und auskühlen lassen. Zwiebel klein schneiden und in Schmalz goldgelb rösten. Erdäpfel in kleine Spalten schneiden und mitrösten. Die gerösteten Erdäpfel auf ein Backblech geben. Blutwurst schälen und die Erdäpfel damit gut bestreuen. Im Backrohr knusprig braten.

Weinkuchen

von M. Huber

Zutaten:

4 Dotter
10 dag Zucker
20 dag Butter
25 dag Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanille
1 Kaffeelöffel Kakao
1/8 l Wein
10 dag Schokostreusel
4 Eiklar

Zubereitung:

Alle Zutaten zusammenschlagen.

Rotweinguglhupf

von Fachschule Poysdorf

Zutaten:

20 dag Butter
20 dag Staubzucker oder Honig
4 Eier
25 dag Weizenvollmehl
1 Päckchen Backpulver
½ TL Zimt
½ TL Gewürznelken gemahlen
3 EL Kakao
1/8 l Rotwein

Zubereitung:

Abtrieb bereiten (Butter, Zucker, Dotter)
Schnee bereiten
Trockene Zutaten mischen
zum Schluss Rotwein dazugeben
In eine befettete und bemehlte Gugelhupfform (1 Stunde bei 180-190°) oder
Rehrückenform (45 Minuten bei 180-190°) füllen.

Stockerauer Erdäpfeltorte

von Hedwig Duchkowitsch

Zutaten:

50 dag gekochte Bintje
20 dag Staubzucker
25 dag geschälte Mandeln oder Nüsse
1 Kaffeelöffel Backpulver
7 Eier
Saft und schale einer Zitrone
1-2 EL Rum
1 Messerspitze Zimt
Ingwerpulver
Kardamonpulver
Butter und Brösel für die Tortenform

Zubereitung:

Doten und Zenker schaumig schlagen, geschälte Mandeln reiben. Die gekochten, geschälten Kartoffeln pressen und mit den Mandeln und dem Backpulver vermischen. Die restlichen Gewürze zum Abtrieb mischen, abwechselnd Kartoffel – Mandeln und Eischnee einheben. Die Masse in eine Tortenform geben und auf der unteren Schiene ca. 60 Minuten bei 200° C backen, im Heißluftrohr bei 175° C.
Überzuckern oder noch besser mit Zitronenglasur überziehen.

Weinviertler Mohnstrudel

von Monika Pfeiffer

Zutaten:

50 dag Kartoffeln
55 dag Mehl
1 Päckchen Backpulver
20 dag Margarine
20 dag Staubzucker
2 Eier
Zitronensaft und Schale

Fülle:

¼ l Milch
2 EL Honig
15 dag Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
35 dag Mohn
5 dag Powidl
Rum
Zimt

Zubereitung:

In die kochende Milch Mohn einrühren, aufkochen und die restlichen Zutaten einmengen.

Kartoffeln kochen, schälen, heiß passieren, die Kartoffeln abkühlen lassen. Mehl und Backpulver mit Margarine verbröseln, mit den passierten Kartoffeln, Zucker, Zitronensaft und Schale. 1 ½ Ei verkneten, kühl eine halbe Stunde rasten lassen. Den Teig in die Hälfte teilen, auswalken, mit der Fülle bestreichen, einrollen, mit dem restlichen ½ Ei bestreichen, mit der Gabel den Strudel öfters einstechen und bei 170° C backen.

Weinbauerpalatschinke

von Tatzber Magdalena

Zutaten:

Apfelmus
Nüsse
Schokoladesoße
Preiselbeeren oder säuerliche Marmelade

Palatschinkenteig:

30 dag Mehl
3 Eier
5 dag Zucker
bisschen Salz
3/8 l Milch
Fett zum Backen

Weinchaudeau:

¼ l Weißwein
6 EL Zucker
3 Dotter
Über Dunst schaumig schlagen.

Zubereitung:

Die vorbereiteten Palatschinken bestreicht man jeweils zur Hälfte mit Apfelmus und Nüssen. Die Palatschinken werden danach zusammengeklappt und mit Weinchaudeau übergossen.
Danach mit heißer Schokoladesoße und Preiselbeeren oder Marmelade garnieren.

Weinviertler Traubenstrudel

von Harald Pollak, Retzbacherhof

Zutaten:

300 g Tafeltrauben (weiß, blau oder gemischt)
50 g Mandeln, fein gerieben
30 g Kristallzucker
25 g Puddingpulver
2 Eidotter
2 Eiklar
1 EL Vanillezucker
Prise Zimt
Prise Salz
Schale von 1 unbehandelten Zitrone
50 g Butter zum Bestreichen
Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Weintrauben gut mit klarem Wasser waschen, abtropfen lassen, halbieren und entkernen. Eidotter, Vanillezucker, Zitronenschale und Zimt schaumig rühren. Eiklar, Kristallzucker und Salz zu festem Schnee schlagen und diesen unter die Dottermasse heben. Puddingpulver mit Mandeln mischen, unter die Masse rühren. Strudelteig auflegen, mit Butter bestreichen. Masse breit auftragen, mit Weintrauben bestreuen, zusammenrollen. Die Enden fixieren oder nach unten schlagen. Strudel auf ein mit Butter bestrichenes Backblech legen, mit Butter kräftig bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 220° C 30 Minuten backen. In gleich große Stücke schneiden, mit Staubzucker bestreuen.

Weingartenpfirsichkuchen

von Veronika Hess

Zutaten:

4 Eidotter
1 Ei
20 dag Butter
20 dag Zucker
20 dag Mehl
5-6 EL Milch
3 EL Kakao
½ Päckchen Backpulver

Schnee:

25 dag Zucker
4 Eiklar

Zubereitung:

Dotter, Ei, Zucker und Butter schaumig rühren, Milch dazu. Mehl, Kakao und Backpulver vermischen, anschließend unterheben. Masse auf ein Blech streichen und bei 170° C halb backen. Dann Eiklar und Zucker fest rühren und auf die halb gebackene Masse streichen, Pfirsichhälften darauf und goldgelb fertig backen.

Schnurkrafen

von Veronika Hess

Zutaten:

Butterziegel:

56 dag Butter
20 dag Mehl

Strudelteig:

36 dag Mehl
3 Eidotter
1 Ei
3 EL Wein
4 EL Rahm
1 Prise Salz

Zubereitung:

Butterziegel und Strudelteig zubereiten und 1 Stunde kalt stellen. Strudelteig zu einem Rechteck aufwalken, Butterziegel drauflegen und einschlagen, dann 4x wie Blätterteig verarbeiten. Anschließend ca. 7x12 cm große Rechtecke schneiden, in die Form legen und bei 170° C im heißen Fett backen. Noch heiß mit Zucker und Zimt bestreuen.

Zweigelt Kuchen

von Bio-Weingut Hofer

Zutaten:

25 dag Butter
25 dag Mehl
25 dag Zucker
10 dag Schokolade
4 Eier
1 TL Zimt
1 TL Kakao
1/8 l Zweigelt
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Backpulver

Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker und Dotter schaumig rühren. Backpulver, Zimt, Kakao mit dem Mehl versieben. Schnee cremig aufschlagen. Buttermasse mit zerlassener Schokolade, Zweigelt und Mehlgemisch vermengen. Eischnee unterheben. Bei 150° C anbacken, wenn der Kuchen aufgegangen ist bei 180° C fertig backen.

Milchstrudel

von Weingut Pfaffl

Zutaten:

500 g Mehl
¼ l lauwarmes Wasser
1 TL Salz
4 EL Öl

Zubereitung:

Zutaten zu einen glatten Teig kneten, in Klarsichtfolie hüllen und mind. ½ Stunde rasten lassen. Für die Fülle: 10 Semmeln in Milch einweichen, ausdrücken und mit Rosinen, Zucker und Zimt vermischen.

Strudel formen und bei 180° C 30 Minuten backen lassen, dann die Backform mit Milch auffüllen sodass der Strudel mit Milch bedeckt ist und weitere 45 Minuten backen.

Besoffener Kapuziner

von Weingut Pfaffl

Zutaten:

7 Eier
7 dag Zucker
7 dag geriebene Kochschokolade
7 dag geriebene Walnüsse
7 dag Brösel
Zimt

Zubereitung:

Das Eiklar zu einen festen Schnee schlagen und mit dem Zucker weiterschlagen, nach und nach den Dotter unterrühren und etwas Zimt beimengen. Danach Schokolade, Nüsse und Brösel unterheben. Im vorgeheizten Backrohr bei 180° C ca. 45-60 Minuten backen, auskühlen lassen und mit heißem, rotem Glühwein begießen und mit Schlagobers servieren.

Weinviertel Kulinarisch

Schmer-Bäckerei

von „Magische Weihnachten im Weinviertel“

Zutaten:

60 dag Mehl
45 dag Schmer
4 Dotter
¼ l Weißwein

Zubereitung:

20 dag Mehl und den Schmer (beim Fleischhauer bestellen) gut zu einem Teig verarbeiten. Aus 40 dag Mehl, 4 Dottern und dem ¼ Liter Wein den zweiten Teig zubereiten.

Nun walkt man den Teig mit dem Wein aus, legt den Schmer-Teig darauf, walkt sie miteinander wieder aus. Diesen Vorgang wiederholt man ca. 5 – 6 Mal. Den Teig 2 Stunden rasten lassen, auswalken, ca. 3 – 4 mm starke Quadrate ausradeln, mit Marmelade füllen, zusammenkleben und im Backofen bei 180° C Goldbraun backen.

Noch lauwarm mit Staubzucker bestreuen.

Ingwerbäckerei

von „Magische Weihnachten im Weinviertel“

Zutaten:

25 dag glattes Weizenmehl
14 dag Staubzucker
1-2 EL Milch
1 EL Ingwer (frisch gerieben)
1 Ei
2 Kaffeelöffel Backpulver
Schale einer halben unbehandelten Zitrone (gerieben)
1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten, ½ cm dick ausrollen, mit einer Ingwerform ausstechen, auf das befettete Blech legen und mindestens eine Stunde rasten lassen.

Bei mittlerer Temperatur backen.

Tipp: Die Bäckerei wird erst nach einigen Tagen weich.

Paradeisermarmelade

von Erna und Martin Marschall

Zubereitung:

Man schneide 5 mm dicke Scheiben von grünen Paradeisern, die im Spätherbst nicht mehr zur Reife kommen. Diese werden mit Wasser nicht zu weich gekocht – Wasser soll Paradeiserscheiben bedecken.

Anschließend Wasser abgießen. Paradeiserscheiben mit Essig übergießen. Über Nacht stehen lassen. Zimtrinde, etwas Ingwer in die Masse mischen. Auf 1 kg Paradeiser incl. Flüssigkeit ½ kg Zucker, gemeinsam aufkochen. Damit die Paradeiserscheiben nicht zu weich werden, in Gläser geben. Die restliche Flüssigkeit eindicken und über die Paradeiserscheiben geben. Gläser abdichten und zu besonderen Anlässen öffnen.

Weinviertel Kulinarisch

Veltlinerkraut

von Harald Pollak, Retzbacherhof

Zutaten:

750 g Sauerkraut
100 g kleinwürfelig geschnittener Speck
1 EL Zucker
1 kleine Zwiebel
2 EL Weinessig
Salz
Knoblauch
¼ l Grüner Veltliner

Zubereitung:

Sauerkraut, durchschneiden, kalt waschen und gut ausdrücken. Geschnittenen Speck in einer Pfanne blassgelb rösten, Zucker dazugeben – glasig schmelzen lassen, den fein geschnittenen Zwiebel hinzugeben und anrösten. Mit Weinessig ablöschen. Das Kraut, Salz und wenig Knoblauch dazugeben. Mit Wasser bis zur Hälfte aufgießen und ca. 10 Minuten stark kochen lassen. Mit Grünem Veltliner nachgießen und anschließend ca. 20 Min. langsam dünsten.

Mit Schweinsbackerl und Gemüse anrichten.

Original Weinviertler Gemüsewürze

von Anita Schwarzböck, Weingut Schwarzböck

Zutaten:

700 g Karotten
700 g Gelbe Rüben
800 g Zeller
1 Stange Lauch
1300 g Zwiebeln
500 g geschälte Paradeiser
1000 g Petersilienwurzeln mit etwas grün
2 Zweige Maggikraut
1200 g Salz

Zubereitung:

Alle Gemüse werden gewaschen und im Fleischwolf oder Cutter grob faschiert.
Roh in Drehverschluss-gläser einfüllen und kühl stellen.
Auf 1 Liter klare Suppe ca. 2 EL Gemüsewürze verwenden.