

Geheim-Rezepte

WEGE-LeserInnen plaudern aus ihrer Küche...
Viel Spaß beim Nachkochen – und guten Appetit!

Dr. Karl Kaiserschatt (61), Krems/NÖ

Muttis Bröselkuchen



Meine Mutter war eine bessere Köchin als Bäckerin. Ihre Kuchen schmeckten zwar sehr gut, sahen aber eher unspektakulär aus. Heute würde man sowas wahrscheinlich als „naked cake“ bezeichnen.

Einer dieser Kuchen war noch ein Rezept aus dem Krieg: Den „Bröselkuchen“ hat sie in einer Kranzform gebacken,

danach mit heißem, gewürztem Glühwein übergossen (wie einen „B'soffenen Kapuziner“) und uns oft zu Weihnachten als herrlich duftende Nachspeise serviert.

Vor zwei Jahren hat meine Schwester die handschriftlichen Aufzeichnungen unserer Mutti hervorgeholt und den Bröselkuchen erstmals wiederbelebt. Er hat uns wieder ausgezeichnet geschmeckt und sehr an unsere Kindheit erinnert. Hier das Rezept in Muttis Originalhandschrift:

Bröselkuchen
15 dhg Zucker
15 " Mandeln od. Nüsse
10 " geriebene schwarze
Brotbrösel
etwas Zimt & Zitrusenschale
5 Eier
1/2 l gut gewürzter Rotwein
mit Gewürzen & Nelken Zimtstange
& Zitrusenschale erhitzen

Brigitte Lechner (62), Sollenau/NÖ

Sanduiche Gelado



... ist eins meiner Lieblingsrezepte und auch bei Familie und Freunden sehr beliebt. Es kommt von meiner brasilianischen „Wahlmutter“, die ich vor 40 Jahren über einen Brieffreund in Brasilien dazugewonnen habe. Zwischen seiner „Mamae“ und mir entstand bereits beim ersten Besuch eine innige Liebe. Wir haben bis heute

regenen Kontakt – weitere gegenseitige Besuche im Lauf der Jahre haben unsere familiäre Beziehung gefestigt.

Die Sanduiche Gelado eignet sich hervorragend für Gäste, weil man sie schon am Vortag vorbereiten und kühl stellen kann. Die Mengenangaben sind original brasilianisch (die Familie bestand aus 2 Eltern und 9 Kindern!):

- 1 grob geriebene Zwiebel in 2 EL Butter rösten.
- 3 grob geriebene Karotten sowie 1 - 2 Dosen Thunfisch (Natur) und 350 ml Hühnersuppe (oder Würfelbrühe) dazugeben, ein wenig kochen und dann auskühlen lassen.
- 10 kleingewürfelte Oliven sowie feingehackte Petersilie und Schnittlauch einrühren.
- Dann noch 250 g Mayonnaise (ich nehme Qiminaire) und 300 g Kräuter-Creme Fraiche untermischen. (In Brasilien verwenden sie stattdessen 300 g „Creme de Leite“ von Nestlé, 25% Fett = neutrale Kondensmilch, nicht süß!).
- Jetzt ca. 1 kg Sandwich-Toastbrot entrinden, den Boden einer Auflaufform (ca. 28 x 37 cm) zuerst mit Sauce bedecken und eine Schicht entrindetes Toastbrot darauf legen – schichtenweise so weitermachen, mit Sauce abschließen. Darüber noch dünn Mayonnaise streichen und mind. 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Vor dem Servieren mit feingeschnittenen grünen Salatblättern, Tomaten-Rosetten und gekochten Eier-Spalten verzieren.

Maria Riedler, Steyr/OÖ

Druidensuppe à la Maria



Wenn Gäste zu uns kommen, serviere ich meist als ersten Menügang einen frischen, knackigen Salat – und dann folgt eine Suppe. Suppen lassen großen Raum für Kreativität, deshalb habe ich mich schon längst von der eintönigen Nudelsuppe meiner Kindheit verabschiedet. Bei einer dieser Kreationen beobachte ich stets das Gleiche:

Egal ob Familienmitglieder, ob Gäste aus Ost oder West, ob Chinese, Argentinier oder sonstwoher – schon beim ersten Löffel hört man ein leises „Mhmmm“. Und spätestens nach dem dritten Löffel folgt der deutliche Kommentar: „DIE schmeckt aber gut!“ oder „Mhmm... what a good soup!“ oder „Mhmm... Delizioso!“ Neugierig geworden?

Hier das Rezept: (Zutaten für 4 Personen)

- 4-6 geschälte Kartoffeln
 - 250 g Pilze (Champignons, Shiitake oder Steinpilze)
 - 1 Zwiebel
 - 100 g Sellerie
 - 1 Petersilienwurzel
 - 1 KL Kurkumawurz (oder 1 TL Pulver)
- Alles in Stücke schneiden, in etwa 1 Liter Wasser weich kochen und pürieren. Dann...
- 250 ml Kokosmilch
 - 2 Zehen Knoblauch
 - 2 EL Petersilie geschnitten
 - 1 Prise Thymian und/oder Rosmarin

... dazugeben, kurz aufkochen und mit 1 TL Gemüse-Suppenwürze und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Ich gebe absichtlich kein Salz dazu – denn es verdirbt die feine Geschmacksharmonie! Eher einen Touch Cayenne...



Sonja Raab (42), Opponitz/NÖ

Omas Gulasch-Geheimnis



Meine Oma (heute 92) hatte 12 Geschwister und eine krebserkrankte Mutter, die sie bis zu ihrem Tod gepflegt hat. Danach zog sie die kleineren Geschwister selber groß. Das Kochen hat Oma bereits in jungen Jahren bei einer böhmischen Köchin im Mendlingtal gelernt – und solange ich mich erinnern kann, hat sie immer ausgesprochen gut gekocht.

Als ich dann selber Familie hatte, wollte ich gerne von Oma das Kochen lernen. Also besuchte ich sie immer wieder und schaute ihr dabei zu – sie kochte nämlich alles „nach Gefühl“ und konnte keinerlei Gewichtsangaben machen. Aber offenbar waren ihre „Gefühle“ nicht die meinigen, denn anfangs wurde bei mir alles immer komplett anders. Vielleicht lag es an ihrem alten Tischherd, dass ihre Braten viel saftiger und knuspriger waren... oder an der jahrelangen Erfahrung, die die Grießknödel besonders flaumig machte... oder an der Geduld beim Germteig-Schlagen für die gebackenen Mäuse?... Jedenfalls hat Oma von ihren Leckerbissen immer etwas mehr gemacht, sie eingefroren, und ich konnte mir jederzeit was holen. Auf diese Weise kam ich sie natürlich auch oft besuchen, was ihr sehr recht war.

Irgendwann hatte ich aber dann doch selber den Dreh heraus und brauchte die eingefrorenen Speisen nicht mehr. Als ich ihr das sagte, war sie direkt beleidigt. Aber heute ist sie stolz auf mich und freut sich mit mir, dass ich das Kochen doch noch gelernt habe.

Eins meiner Lieblingsrezepte ist Omas **GULASCH**.

Welche Gewürze sie dafür verwendet, hat sie mir erst nach mehrmaligem Nachfragen verraten:

1 Kilo Zwiebel wird goldbraun angeröstet, dann mit Essig abgelöscht, mit Kümmel, Knoblauch, Salz, Pfeffer und viel Paprikapulver gewürzt und mit Wasser aufgegossen. Dann kommen 1 Kilo klein geschnittenen Rindfleisch-Würfel dazu. Und jetzt Omas besonderes Würzgeheimnis: Mit einem Esslöffel Kaffeepulver, einem harten Stück Brot und einer Rippe Kochschokolade gewürzt, schmeckt es besonders gut!... Und dann muss es ewig (mind. 3 Stunden) vor sich hin köcheln.

Am besten schmeckt Omas Gulasch übrigens, wenn man es am nächsten Tag noch einmal aufwärmt.

Irene Pachner (59), Scharnstein/OÖ

Innviertler Bratln in der Rein



... mit Erdäpfelknödel und Stöcklkraut war sehr lange das Lieblingsessen in unserer Familie. Jetzt haben wir einige Veganer dabei, daher

haben sich auch die Essgewohnheiten ein wenig geändert. Trotzdem halte ich es für ein ausplauder-würdiges „Geheim-Rezept“, denn einen wirklich guten Schweinsbraten hinzubekommen, ist gar nicht so leicht – besonders für jüngere KöchInnen, die noch nicht so viel Erfahrung haben. Wichtig ist die Menge – je mehr Fleisch und Filz in der Rein liegt, desto besser schmeckt's:

1. Ca. 5 kg Schweine-Surfleisch (Schopf, Karree, Bauch, je nach Geschmack, kann auch rohes, nicht gesurttes Fleisch sein) schon am Vortag kräftig mit viel **Knoblauch, Zwiebel** und **Schweinsbratengewürz** einreiben – dann abgedeckt kühl stellen und einen Tag (oder auch 2-3 Tage) ziehen lassen.

2. Die Bratdauer bei dieser Menge beträgt ca. 3,5 Stunden: Das Backrohr auf ca. 250° vorheizen. Lege das Fleisch mit der Schwarte nach unten in eine Bratenform und bedecke das ganze Fleisch mit **Schweins-Filz**. Nach ungefähr 1/2 Stunde scharfem Anbraten mit **Bier** ablöschen, Ofen auf ca. 180° zurückschalten und weiterbrutzeln lassen.

3. Nach ca. 2 Stunden drehe das Fleisch um und schneide die Schwarte gitterförmig ein. Den Filz in der Pfanne lassen, das Fleisch immer wieder mit Bratensaft und etwas frischem Bier übergießen... 1/2 Stunde vor Ende der Bratzeit den Saft ganz abgießen, das Fett abschöpfen und zur Seite stellen. Beim Fertigbraten einfach noch ein paarmal mit Bier oder Wasser aufgießen, so entsteht ein wunderbarer Fleisch-Saft.

Geheim-Tipps:

- Keinesfalls beim „Schweins-Filz“ sparen! (= rohes Schweinefett, gibt's beim Fleischhauer und in jeder größeren Fleischabteilung) Damit bleibt selbst ein mageres Kareestück sehr saftig – außerdem entsteht dadurch das köstliche Schmalz, das nachher aufs Schwarzbrot gestrichen werden kann. Übrig gebliebener Saft kann vor dem Erkalten unter das Fett gemischt werden.
- Für eine besonders knusprige Kruste löse ich die Schwarte immer, lege sie nochmal in einen extra Bräter und lasse sie bei größerer Hitze braten.

Marie Stelzhammer (31), Linz

Mango-Tomaten-Salat



Zu Weihnachten 2013 bin ich mit meinem damaligen Freund und heutigen Ehemann zu meinen Eltern und Geschwistern gefahren, um gemeinsam Heiligabend zu feiern. Dieses Jahr war ich besonders aufgeregt – denn ich war im zweiten Monat schwanger und wollte die frohe Botschaft beim gemeinsamen Essen verkünden.

Seit wir Kinder erwachsen sind, ist es in meiner Familie Brauch, dass jeder etwas für ein üppiges, buntes Weihnachtsbuffet mitbringt. Mir war damals ziemlich flau im Magen, und ich hatte – wenn überhaupt – eher Appetit auf etwas Sommerlich-Fruchtiges. Nach Inspiration suchend schaute ich mich im Supermarkt um und kaufte ganz nach meinem Gusto Tomaten, zwei Mangos, ein Bund Basilikum und Limetten. Daraus kreierte ich einen Salat, der allen so gut schmeckte, dass das Rezept gleich die Runde machte:

1/2 kg Tomaten

1 große Mango

1/2 rote Zwiebel

1 Limette

Ein paar Stängel Basilikum

Aceto Balsamico, Sojasauce, Salz, Honig

(Öl braucht's nicht unbedingt, aber wer will, kann auch ein wenig Sesamöl in die Marinade geben)

Zubereitung: Tomaten und die geschälte Mango in etwa gleich große Würfel schneiden, Zwiebel und Basilikumblätter fein hacken. Aus dem Saft einer Limette, einem Schuss Balsamico, ein paar Spritzern Sojasauce und etwas Salz ein Salatdressing anrühren und eventuell mit Honig abschmecken (je nachdem wie süß Mango und Balsamico sind). Alles miteinander vermengen und mindestens eine halbe Stunde ziehen lassen.

Mittlerweile mache ich diesen Salat nur mehr im Sommer, weil da die Tomaten natürlich um Welten besser schmecken. Seit diesem denkwürdigen Weihnachtsfest darf er bei keiner Familien-Grillfeier mehr fehlen!

Stefan Ulbrich, Uhlstädt-Kirchhasel/D

Outdoor-Küche: Pasta Ragnar



Rogen-Nationalpark.
Schwedische Fjällwildnis.
Sommersonnenwende.
4 Männer in 2 Kanus und Verpflegung für 14 Tage. Gleich am ersten Tag Schneetreiben. Abends hocken wir durchgefroren ums knisternde Lagerfeuer und starren auf den großen Topf, in dem irgendwann mal das Wasser für die Nudeln kochen soll. Spaghetti

al ragu wird's geben, doch mit Zutaten, die gut mit Landschaft und Wetter harmonieren. Statt Tomaten Heidelbeeren, statt Rind Elch, statt Rotwein Wodka und statt Parmesan reiben wir frischen Kren über die Nudeln. Das zieht durch und wärmt Körper wie Seele.

Zutaten: (für 4 Personen)

500 g Spaghetti
400 g Elch-Faschiertes (oder Wild, o.ä.)
3-4 Tomaten, frisch oder getrocknet, kleingeschnitten
4 Knoblauchzehen, kleingeschnitten
200 g Heidelbeeren
100 g Cranberries, kleingeschnitten
Kren, frisch gerieben
Butter oder Butterschmalz zum Anbraten
Tomatenmark, Paprikapulver (süß), Salz, schwarzer Pfeffer, brauner Zucker, Wodka.

Zubereitung: Spaghetti in kochendem, leicht gesalzenem Wasser al dente kochen. Für's Ragout Tomaten kleinschneiden, in Pfanne oder Wok in heißer Butter anschwemmen. Knoblauch und Cranberries dazu, mit etwas Zucker bestreuen, leicht einköcheln lassen. 2-3 Stränge Tomatenmark in die Mitte der Pfanne geben, anrösten lassen, untermengen. Faschiertes dazugeben und unter stetigem Rühren kräftig anbraten. Jetzt die Heidelbeeren dazugeben, salzen und pfeffern und mit Paprikapulver abschmecken. Etwa 3/4 der Heidelbeeren mit einer Gabel zerdrücken. Der Heidelbeersaft macht eine schöne, dicke, sämige Soße – aber wer es dünner mag, kann auch mit Gemüsebrühe strecken. Je nach Belieben mit einem zaghaften oder kräftigen Schuss Wodka abrunden.

Spaghetti am Teller mit Soße übergießen und mit frischem Kren behobeln.

Bezugsquelle für Elchhack: www.schweden-markt.de
Mehr Outdoor-Rezepte: arun-verlag-wildthings.blogspot.de

Manuela Kornberger (55), Horn/NÖ

Floras feine Mohntorte



Meine Mutter Flora war eine waschechte Wachauerin. Eigentlich hätte also der Marillenkuchen ihre Spezialität sein sollen – aber es war v.a. die feine Mohntorte, aus ihrer neuen Heimat, dem Waldviertel, die unserer ganzen Familie in Erinnerung geblieben ist. Auch bei Freunden und in ihrer Tanzgruppe machte das Rezept die Runde.

Für alle, die Floras flaumige Mohn-Torte probieren möchten, hier das Rezept:

18 dag Zucker, 18 dag Butter und 6 Dotter schaumig mixen. 18 dag geriebenen Mohn und 18 dag geriebene Mandeln darunter rühren. Dann die 6 Eiklar mit einer kl. Prise Salz zu sehr steifem Schnee schlagen, darunter heben, und zum Schluss 10 dag fein gehacktes Zitronat begeben.

Den Teig in eine ausgefettete und bemehlte Tortenform streichen und ca. 50 Minuten bei 170 Grad backen. Nach dem Erkalten einmal in der Mitte durchschneiden und (unbedingt, wegen der säuerlichen Note!) mit Ribiselmarmelade füllen. Die Mohntorte ist sowohl mit Zucker-Milchglasur (= 20 dag Staubzucker mit tropfenweise Milch verrühren, nicht zu flüssig, damit die Glasur gut deckt), aber auch ganz „oben ohne“ (also nur mit Staubzucker bestreut) eine saftige Köstlichkeit, die jede Kaffeejause adelt.

Gutes Gelingen!

Beste Freunde

... (zumindest die „echten“, die auch immer ein Ohr und ein Herz für einen haben) sind in Zeiten von Facebook & Co. etwas seltener geworden. Oder doch nicht? Falls DU so jemanden hast, kannst du dich jedenfalls glücklich schätzen – aber das weißt du wahrscheinlich selber. Erzähle uns doch bitte von deiner besten Freundin/deinem besten Freund:

Wie seid ihr zusammengekommen? Was macht eure tiefe Freundschaft, eure Liebe aus? Was verbindet euch beide ganz besonders?

Und wie lebt ihr eure Freundschafts-Beziehung?

• Schicke deine Zeilen (Textlänge max. 2000 Zeichen) bitte unter Angabe von Name, Alter und Adresse und mit Foto bis spätestens 27. August 2016 an die WEGE-Redaktion. E-mail: redaktion@wege.at

Falls dein Text in der nächsten WEGE-Ausgabe „Ich & Du“ veröffentlicht wird, erhältst du als Dankeschön ein kleines Überraschungs-Geschenk von uns (Buch, CD, Gutschein etc.)!