

Österreichisches Backendl

So schmeckt Österreich! Zartes Hühnchen, heiß frittiert mit einer knusprigen Panade – bei diesem Geschmack hab ich direkt das Gefühl in meiner alten Heimat zu sein. Für das klassisch österreichische Gericht braucht es dabei nicht viel mehr als ein frisches Bio-Hühnchen, Mehl, Ei und Semmelbrösel. Ob mit (Wiener Backendl) oder ohne Haut (Steirisches Backendl) entscheidet dabei ganz ihr selbst. Ich frittiere mein Backendl am liebsten ohne Haut in Butterschmalz. Jetzt nur noch auf die richtige Temperatur achten, eine fescche Beilage wie Kartoffelsalat mit Kürbiskernöl vorbereiten und schon steht eurem authentisch kulinarischem Erlebnis nichts mehr im Wege!

Selbstgemachte Fischstäbchen

Wer liebt sie nicht? Fischstäbchen sind für viele das Kindheitssessen schlechthin. Wir sind auch heute noch von den köstlichen Häppchen begeistert, machen sie jetzt aber schon seit Jahren aus frischem Kabeljau-Filet. Das Ergebnis? Noch zarteres Fleisch, eine noch feinere Panade. Meine Empfehlung? Die selbstgemachten Fischstäbchen unbedingt in Panko wälzen.

Hühnersuppe nach Omas Art

Egal ob du Heimweh hast, krank bist oder dich einfach nach den guten alten Zeiten sehnst: In diesem Fall gibt es nichts

besseres als eine kräftige Hühnersuppe nach Omas Art. Frei von jeglichen Zusatzstoffen und dafür mit einer extra Portion Liebe auf jedem Löffel. Das ist nicht nur was für das sonntägliche Familienessen, sondern auch ein Gericht, dass sich perfekt auf Vorrat einkochen lässt.

Obazda

Cremig. Zwiebelig. Deftig. Obazda darf bei keiner bayrischen Brotzeit fehlen. Der Brotaufstrich besteht aus Camembert, Frischkäse, Butter, Zwiebeln, Paprikapulver, gemahlenem Kümmel, Salz und Pfeffer und wird gerne mit Brezeln, Laugenstangen oder Brot gereicht. Nach diesem Genuss braucht man gefühlt ein Nickerchen, aber der Geschmack war es allemal wert.

Ungarische Gulaschsuppe

Sämig. Wärmend. Aromatisch. Ungarische Gulaschsuppe ist ein traditionelles Gericht der ungarischen Küche. Traditionell von Hirten über dem offenem Feuer zubereitet, ist die Suppe für ihren kräftigen Geschmack mit Raucharomen bekannt. Wer das Gulasch nicht in einem Kessel über Feuer kocht, kann stattdessen geräuchertes Paprikapulver verwenden. In beiden Fällen wird Rindfleisch scharf angebraten und anschließend langsam geschmort.

Schnippelsches Ääpel

Bratkartoffeln in ihrer schönsten Form: Das sind für mich Schnippelsches Ääpel nach Omas Rezept! Einfach roh in die Pfanne geschnippelt, angebraten und dann auf kleiner Flamme gargezogen. Denn so werden die Bratkartoffeln von außen knusprig und innen herrlich weich. Die perfekte rustikale Beilage. Vielleicht nicht sonderlich schön, aber unglaublich lecker!

Zwiebelkuchen

Herzhaft. Würzig. Cremig. Zwiebelkuchen ist ein herzhafter Kuchen aus Mürbeteig, Zwiebeln sowie einer gestockten Masse aus Schmand und Eiern. Die Quiche lässt sich hervorragend kalt servieren und eignet sich damit sowohl für Vorspeisen als auch für Buffets, Picknicks und Snack zwischendurch. Das Geheimnis des perfekten Zwiebelkuchens: Durch das Blindbacken bleibt der Mürbeteig besonders knusprig und weicht nicht durch.

Currywurst

Eine knackige Rostbratwurst, eine fruchtige Currysauce und schon ist die Welt wieder in Ordnung. Als Kind gab es für mich und meinen Bruder bei jedem Besuch im Einkaufszentrum eine

Currywurst. Heute gibt es bei uns zu Hause hin und wieder auch mal eine – dann natürlich mit selbstgemachter Currysauce und immer öfter auch komplett vegan.

Erbsen & Möhrchen

Erbsen & Möhrchen nach Omas Art ist Hausmannskost und für viele ein echtes Kindheitsessen. Wer hat als Kind nicht schon die süßen Möhrchen genascht, während das Gemüse abtropfte? Ich serviere das Gericht noch heute, wie ich es von meiner Mama gelernt habe: in einer cremigen Béchamelsauce.

Karamellisierte Äpfel mit Rosinen

perfekte Topping für Eis, Pfannkuchen und Palatschinken. Denn sie verleihen deinem Dessert einen fruchtigen Kick und mehr Tiefe! Mein Geheimtipp: Ein Schuss Rum oder aber ein paar Tropfen Rumaroma! So rundest du das Gericht perfekt ab. Und deine Gäste werden sich zügeln müssen, nicht den Teller abzuschlecken.

Einfacher Tomatensalat

Einfach ein schneller, guter Tomatensalat. Ein simples Dressing, maximaler Geschmack. Denn leckeres Essen kann so einfach sein. Etwas hochwertiges Olivenöl, ein bisschen rote Zwiebel, eine Prise Zucker, Salz und Pfeffer, das war es schon. Wir essen diesen Tomatensalat gerne als Beilage zu Teiggerichten wie Spanakopita und Börek, aber deiner Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Bunter Salat mit Oliven

servieren dann gerne Blattsalat mit Paprika, Gurke, Mais und Frühlingszwiebeln. Getoppt wird der Sommersalat dann mit hartgekochten Eiern und gewürfeltem Emmentaler. So wird der Salat nicht nur besonders aromatisch, sondern auch gut sättigend. Das besondere Highlight: Grüne Oliven mit Mandeln gefüllt.