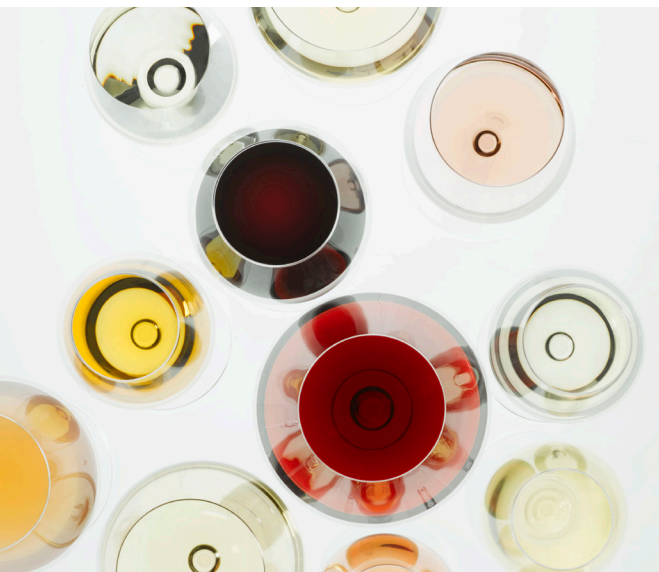


ÖSTERREICH KÜCHE & WEIN




ÖSTERREICH WEIN 


Große Kunst. Ohne Allüren.




INHALT

Österreich: Das kulinarische Zentrum Mitteleuropas3

 **Beliebte Schmankerl** 10
Schweinsbraten | Reisfleisch | Fleischlaberl | Schinkenfleckerl

 **Aus Teichen, Flüssen und Seen**..... 16
Forelle, Saibling oder Reinanke „Müllerin“ | Hechtnockerl in
Weißweinsauce | Zander mit Paprika | Wurzelkarpfen

 **Geflügelte Köstlichkeiten** 22
Gebratene Ente | Backhendl mit Erdäpfelsalat | Brathendl |
Paprikahendl mit Nockerln

 **Klassiker vom Milchkalb** 28
Kalbsnierenbraten | Kalbsbeuschel | Geröstete Kalbsleber |
Wiener Schnitzel mit Erdäpfelsalat

 **Die Wiener Rindfleischküche** 34
Gekochtes Rindfleisch | Rindsrouladen | Geschmortes
Schulterscherzl | Zwiebelrostbraten

 **Österreich zur Schwammerlzeit** 40
Eierschwammerl à la Creme | Sautierte Steinpilze | Gebackene
Steinpilze | Geröstete Eierschwammerl

ÖSTERREICH: Das kulinarische Zentrum Mitteleuropas

Wer an die österreichische Küche denkt, muss gleich ein ganzes Universum an Küchen mitdenken, ist sie doch in ihrem Wesen keineswegs beschränkt auf dieses kleine Land innerhalb der heutigen Grenzen. Die österreichische Küche, wie wir sie heute kennen und die auch als Wiener Küche mit landesweiter Gültigkeit bekannt ist, zieht ihre Substanz aus den ehemaligen Kronländern der k.u.k. Monarchie, die gemeinsam mit den heutigen Bundesländern das „Haus Österreich“ ergaben. Aus jeder Nation und jedem Volk flossen Rezepte ein und gelangten vom kaiserlichen Hof über die Fürstenschlösser bis in die bürgerlichen Haushalte. Vor allem Böhmen und Ungarn haben markante Spuren hinterlassen, aber auch aus Norditalien strömten viele Einflüsse über die Alpen. Die Österreicher*innen verstanden es hervorragend, all die unterschiedlichen Ansätze mit der regionalen Tradition zu verschmelzen, Gegensätze zu harmonisieren und Fremdes zu assimilieren, also zum Eigenen zu machen. Allzu Überfeineres wurde bodenständiger angeglichen, allzu Rustikales wiederum verfeinert.

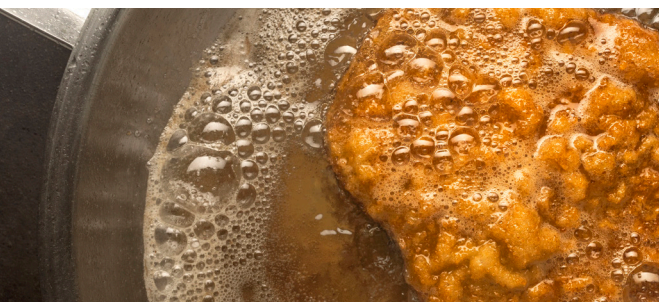
Das 19. Jahrhundert erlebte einen Boom an bürgerlichen Kochbüchern, in denen die solcherart modifizierten, ins weichere Österreichische „übersetzten“ Originalrezepte als typisch österreichisch ihren Platz fanden und die Basis legten für das, was wir heute als österreichische Küche kennen. Diese erfährt, auch in ihren regionalen Ausprägungen, gerade wieder einen neuen Aufschwung, Spitzenköche nehmen sich ihrer an, machen sie „hoffähig“ – und geben damit auch dem Wein als bereicherndem Partner seinen Stellenwert.

Fünf Zubereitungsarten bilden das Kernstück der österreichischen Hauptspeisenküche: **Backen, Kochen, Schmoren, Braten** und **mit Paprika** zubereiten. Besonderes Augenmerk verdienen auch zwei spezielle Kategorien: die Innereien, die in der aktuellen Regionalküche (wieder) eine große Rolle spielen und die Pilze, hierzulande „Schwammerl“ genannt, mit typischen, saisonalen Rezepten. Fleisch steht jedenfalls im Mittelpunkt der meisten klassischen Gerichte, der

ideale Weintyp dazu ist aber nicht unbedingt nach der Farbe des Fleisches, sondern eher aufgrund der Zubereitungsart, aber auch aufgrund der dazugehörigen Saucen und Beilagen zu wählen. Weißweine in ihrer mannigfaltigen Stilistik sind besonders prädestiniert für den Großteil der klassischen Rezepte, so auch für Süßwasserfische und Spargel; Rotweine kommen eher als weicher und fruchtiger Typ zur Geltung.

Eine urösterreichische Rebsorte erweist sich jedenfalls als wunderbarer Universalist: der Grüne Veltliner. Er wird zur Zeit international als einer der genialsten Speisenbegleiter gefeiert und fühlt sich klarerweise auch bei der Vielfalt der heimischen Rezepte in seinem Element.

Gebackenes



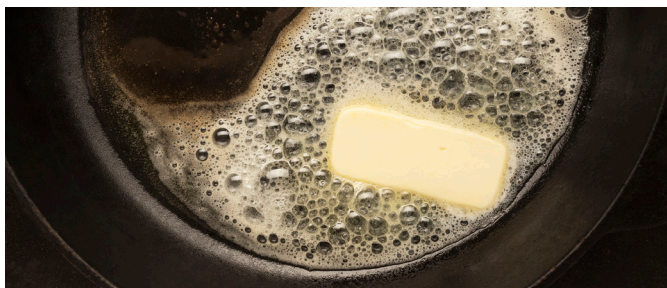
Das Lieblingsgericht der Österreicher*innen ist, das steht auch dank Umfragen fest, das Wiener Schnitzel. Gebacken wird aber auch alles andere: Hendl, Leber, Karfiol (Blumenkohl), Steinpilze ... Die kraftvolle Panier verlangt nach Weinen, die entweder durch ihre frische Pikanz oder ihre Kraft bestehen. Trockene, fruchtige Weißweine wie Grüner Veltliner von klassisch bis kräftig, ein feiner Weißburgunder, aber auch regionale Sorten wie Rotgipfler oder Neuburger sind hier willkommen. Oder aber Gemischter Satz und Schnitzel, das hat was: Komplexität und Kraft in beiden, eine wunderbare Entsprechung. Sogar Weine mit etwas Botrytis bewähren sich bei Gebackenem. Als lokale Spezialitäten sind auch der herbfruchtige Schilcher und der halbtrockene Traminer charmante Begleiter – zum Backhendl natürlich!

Gekochtes



Der Tafelspitz als Leibspeise des Kaisers hat in Wien Kultstatus, erweist sich aber in Sachen Weinbegleitung genauso kapriziös wie alle anderen Klassiker der Wiener Rindfleischküche: Schulterscherzl, Beinfleisch, Kruspelspitz, Hieferschwanzl, Kavalierspitz, Mageres Meisl, Schwarzes Scherzl usw. Denn gekochtes Fleisch bedarf einer Sauce oder anderen Beilage, um Aroma zu entfalten. Und so muss es schon ein komplexer Weißwein mit einigem Schmelz sein, der Apfel- oder Semmelkren abfedern kann. Freilich kann auch ein fruchtiger Zweigelt entzücken; Rotweine sollten auf jeden Fall mittelschwer und fruchtig sein und eher kühl serviert werden. Ideal wäre aber auch ein saftiger, fülliger Weißburgunder. Zum Wurzelfleisch mit Krenschärfe ist hingegen ein kräftiger Veltliner vom Löss unschlagbar.

Gebratenes



Zwiebelrostbraten, Ente, Gans, Lamm: wesentliche Elemente der österreichischen Küche. Die Hitze beim Braten verändert die Oberfläche des Bratgutes, es entsteht eine braune Kruste mit ihrem typischen Röstge-

schmack. Diese Röstaromen finden in den Gerbstoffen und Tanninen der Rotweine eine verwandtschaftliche Entsprechung. Dennoch ist bei der Weinwahl auch auf die Fleischart Rücksicht zu nehmen. Und so sind sowohl kraftvolle Weiße als auch strukturierte Rotweine eine gute Empfehlung; eleganter Zweigelt, reifer Blaufränkisch, aber auch reife, kräftige Weiße sind möglich. Bei hellem Fleisch, zum Beispiel Brathendl oder Kalbsnierenbraten, sind fruchtige Weißweine wie Veltliner oder Riesling die Favoriten.

Geschmortes

Rindsbraten, Rindsroulade, geschmorte Backerl – da ist immer eine Sauce im Spiel, und die bestimmt auch die Weinwahl. Da das Fleisch wunderbar zart wird und neben den Röstaromen auch leicht süßliche Noten entstehen, sind solche Speisen ein gutes Terrain für fruchtige, doch anspruchsvolle Rotweine, zum Beispiel Pinot Noir oder ein reifer, harmonischer Sankt Laurent. Sie dürfen dicht und saftig sein und auch einiges an Tannin besitzen. Aber auch ein reifer Weißwein mit Schmelz, vielleicht im Spätlesebereich, entpuppt sich als tauglicher Begleiter für das eine oder andere Schmorgericht.

Paprikagerichte



Paprikawürzige Gerichte stellen für viele Weine eine unüberwindbare Hürde dar. Mit der intensiven Würze, vielleicht auch Schärfe des Paprika tut sich ein Rotwein schwer – ein kräftiger Weißwein mit reifer Frucht, vielleicht etwas Restzucker oder auch Botrytis hingegen kann unangenehme Interferenzen im Zaum halten. Ein mollig eingekochtes Gulasch mit der Süße lang

geschmorter Zwiebeln ist freilich mit kräftigem Grünem Veltliner oder fruchtbetontem, säurearmem Zweigelt gut begleitet. Als Traumkombination erweist sich ein leicht säuerliches, aber nicht scharfes Szegediner Krautfleisch mit einem feurigen Blaufränkisch.

Fisch



Österreichs Gewässer zählen zu den saubersten der Welt. Die meisten unserer Seen haben Trinkwasserqualität und sind wie unsere Bäche und Flüsse reich an klassischen Süßwasserfischen. Auch die Teichwirtschaft und eine Aquakultur der Spitzenklasse tragen zur Versorgung mit gesundem Fisch bei. Naturgemäß sind Österreichs spritzige Weißweine herrliche Begleiter zu Forelle, Saibling, Reinanke, Äsche, Zander, Huchen, Alpenlachs, Karpfen, Schleie, Waller und Co. Übrigens: Zu einem Zander serbisch mit Knoblauch kann man auch sehr gut einen leicht gekühlten Rotwein trinken. Es sind immer das spezielle Rezept und der persönliche Geschmack ausschlaggebend.

Innereien

Bei Innereien kommt es, wie auch sonst, auf Zubereitungsart und Sauce an. Und so gibt es nicht *den* Wein zu Innereien; leichte und spritzige Weißweine wie Welschriesling zu Hirn mit Ei etwa sind ebenso möglich wie mittelkräftige, gereifte Rotweine zu Gerichten mit Leber. Der fruchtbetonte Typus der meisten österreichischen Weine kommt bei Innereien gut zur Geltung.

Pilze

Pilzgerichte sind auch eines der heiklen Kapitel für die Weinbegleitung: Weißweine mit zu rassischer Säure und starker Mineralität oder Rotweine mit kräftigen Tanninen rufen gerne einen metallischen Eindruck am Gaumen hervor. Mit reifen, kräftigen Weißweinen im Spätlesebereich oder einem geschmeidigen Chardonnay mit kaum spürbarem Holzeinsatz liegt man aber meistens richtig. Je nach Zubereitungsart sind auch subtile, ausgereifte, mittelschwere Rotweine möglich.

Spargel



Spargel wird in Österreich im Marchfeld, im Tullnerfeld, im Eferdinger Becken und auch in Kärnten angebaut. In Leonding bei Linz hat sich eine Genussregion für Grünspargel etabliert. Gemüsegerichte wie Spargel oder Artischocken erfordern eine sorgfältig abgestimmte Weinbegleitung. Die beste Wahl sind meistens harmonische Weißweine, zum Beispiel Grüner Veltliner in Reservequalität.

Tipps für Saucen und Beilagen

Zu rahmigen, cremigen oder käsehaltigen Gerichten sind säurearme, fruchtige Weißweine, aber auch solche mit leichtem Barrique-ton eine gute Empfehlung; die kraftvolle und cremige Natur eines leicht in Holz ausgebauten Chardonnays etwa fängt den Fettanteil rahmiger Saucen gut auf.

Für dunkle Saucen, die selbst reichlich Röstaromen in sich haben, sind angesichts der leichten Bitternote Rotweine mit Gerbstoff wie Frucht am besten geeignet.

Ist als Beilage ein Salat vorgesehen, so muss man auch die Säure der Vinaigrette mit in Betracht ziehen. Da darf auch der Wein etwas Säure haben, um nicht überdeckt zu werden, während die Säure der Salatsauce die Frucht des Weines noch mehr herausstreicht. Infrage kommt zum Beispiel frischer Sauvignon Blanc oder Welschriesling.



SCHWEINSBRATEN

Schweinefleisch bevorzugt allgemein eher jüngere Weißweine, besonders Grünen Veltliner oder Welschriesling im klassisch-trockenen Bereich (aber mit Körper).



Dazu passt:

- ▶ **Grüner Veltliner** kräftig: Hier kann der kraftvoll-rassige Veltliner mit seinem Schmelz punkten; er stützt das an sich zarte Schweinefleisch, kommt mit der knusprigen Kruste zurecht und ergibt mit Kraut als Beilage eine hocharomatische Kombination.
- ▶ **Gemischter Satz:** Ein Wein, der, wenn er auch noch über etwas Kraft verfügt, hier großen Spaß macht; die Vielschichtigkeit der Aromen finden auch bei komplexeren Beilagen und würzigem Saftl ihre Entsprechung.
- ▶ **Regionale Alternativen:** In allen Weinbaugebieten wird zum Schweinsbraten natürlich der lokale Wein getrunken: z. B. **Schilcher** in der Weststeiermark oder ein klassischer **Blaufränkisch** oder **Zweigelt** im Burgenland.



REISFLEISCH

**Keine leichte Aufgabe für die Weinbegleitung.
Am besten passen Weißweine mit frischer, aber
nicht zu aufdringlicher Säure.**

Dazu passt:

- **Grüner Veltliner** klassisch: Mit seiner frischen Säure ist er ein guter Trinkbegleiter, das klassische „Pfefferl“ im Bukett bringt einen pikanten Akzent.
- Alternativen: reifer **Sauvignon Blanc**, fruchtbetonter **Riesling Reserve**; würziger, klassischer **Blaufränkisch**.





FLEISCHLABERL

Ein gutes Achterl zu knusprigen Fleischlaberl oder zum faschierten Kalbsbutterschnitzel ist in Österreich in der Regel weiß.

Dazu passt:

- **Riesling Reserve:** Die Rieslingfrucht umschmeichelt die Würze der Laberl; die Säure wird vom Extrakt des Weins und vom mollen Püree gepuffert.
- **Roter Veltliner** oder **Rotgipfler** kräftig: Exotische Fruchtaromen bringen Spannung ins Gericht und lassen die vertraute Eintracht von Laberl und Püree lebendiger werden.
- Auch **Grüner Veltliner** von klassisch bis kräftig harmoniert, wenn er nicht zu frisch und mineralisch ist; ebenso ein satter **Weißburgunder** oder ein **Wiener Gemischter Satz DAC**.



SCHINKENFLECKERL

Ein Lieblingsgericht aus der Abteilung einfache Küche. Die Weinauswahl wird bestimmt von den käsig-selchig-rahmigen Aromen der Sauce.

Dazu passt:

- **Riesling Reserve:** Die reiche Rieslingfrucht spielt locker mit der rahmigen Konsistenz der Fleckerl. Ein angenehmer Begleiter, der das Gericht im Vordergrund belässt.
- **Grüner Veltliner** klassisch: Seine spritzig-pfeffrige Art verträgt sich perfekt mit dem rustikalen Charakter der Fleckerl, auch mit Salat eine frische Kombination!
- **Gemischter Satz** in kräftiger Version wird mit diesem Heurigen-Klassiker zu einer wunderbaren Wiener Melange. Selbst gehaltvolle **Chardonnays** oder **Weißburgunder** überzeugen.



Rezepttipp

Zutaten (4 Personen):

300 g Fleckerl gekocht	100 g Champignons
180 g Sauerrahm	blättrig sautiert
180 g Obers (Sahne)	30 g Jungzwiebeln
20 g Butter	in feinen Ringen
100 g Rauchschinken	Salz, weißer Pfeffer
geschnitten	Thymian
	Geriebener Bergkäse

Fleckerl sind kleine Nudelrauten – also eine typisch österreichische Pasta. Die vegetarische Variante dieses Gerichts wird mit Kraut zubereitet. Schinkenfleckerl oder Krautfleckerl sind das ideale Gericht für Feste und Buffets, denn man kann jede Menge davon zubereiten. Es gibt viele Varianten davon. Hier eine besonders feine:

Die Fleckerl in einem großen Topf Salzwasser bissfest kochen. Champignons blättrig scheiden und in wenig Butter schnell sautieren. In einer großen Pfanne oder Kasserolle Jungzwiebel in Butter anschwitzen, Schinken dazugeben, kurz angehen lassen und dann Fleckerl dazugeben. Nach einmaligem Durchschwenken Obers und Sauerrahm angießen, Champignons dazugeben, das Ganze mit Salz, weißem Pfeffer und Thymian würzen und Flüssigkeit auf die gewünschte Konsistenz einkochen. Zum Schluss mit geriebenem, jungem Bergkäse bestreuen und unter dem Grill überbacken. Beilage: Grüner Salat oder Vogerlsalat



Aus Teichen,
Flüssen und Seen



FORELLE, SAIBLING ODER REINANKE „MÜLLERIN“

Die Süßwasser-Klassiker mit knusprig-buttriger Haut verlangen nach präzisen, mineralischen Weinen mit frischer, aber keinesfalls grüner Säure.





Dazu passt:

- ▶ **Riesling:** Ein frischer, trockener Riesling mit gutem Körper ist die ideale Kombination.
- ▶ **Grüner Veltliner klassisch:** Vor allem zu Mittag brillieren die Veltlinerklassiker von der Donau.
- ▶ **Sauvignon Blanc:** Ein klassischer steirischer Sauvignon (nicht zu grasig!) bringt Spannung – **Weißburgunder** oder **Morillon** schmeicheln sich eher ein.
- ▶ **Alternativen:** fast alle trockenen Weißweine ohne Holz. Je nach Aromaintensität dominiert der Wein oder der Fisch. Bei Forelle blau sollten die Weine besonders frisch und eher leicht sein: **Welschriesling, Müller-Thurgau, Frühroter Veltliner, Sauvignon Klassik**, ja sogar **Muskateller**, jedenfalls aber mineralisch-trockene **Veltliner** und **Rieslinge**.



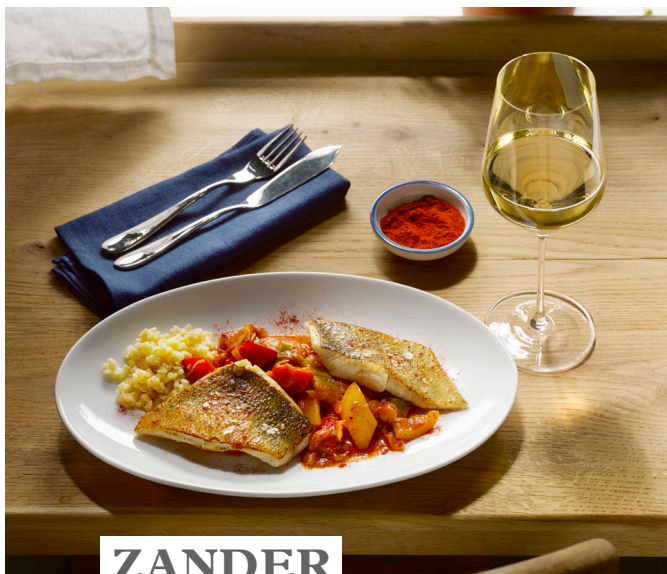
HECHTNOCKERL IN WEISSWEINSAUCE

Hier kann man den Weißwein der Sauce empfehlen, aber nicht jede*r verwendet zum Kochen so hochwertige Gewächse wie zum Trinken.

Dazu passt:

- ▶ Trockener **Riesling** der Spitzenklasse (Reserve, Smaragd) setzt sich markant in Szene.
- ▶ Ein schöner, feinblumiger **Weißburgunder** bleibt nobel unterstützend im Hintergrund.
- ▶ Ein guter **Chardonnay** wäre auch in Frankreich die Wahl für „Quenelles de Brochet“.
- ▶ **Traminer** oder **Müller-Thurgau Spätlese** setzen einen aromatischen Kontrapunkt.





ZANDER MIT PAPRIKA

Dieses pannonische Regionalgericht kann auch mit Eierschwammerlgulasch serviert werden. Es ist ein „Heimspiel“ für weiße Leithaberg DAC, aber nicht nur.

Dazu passt:

- **Weißburgunder** mit Körper und Rasse lässt das Gericht im Vordergrund strahlen.
- **Welschriesling**: Ein kräftiger, burgenländischer Welschriesling passt zu Mittag bestens.
- **Sauvignon Blanc**: Ein reifer Sauvignon aus guter Lage erzeugt Spannung.
- **Chardonnay** ohne Barriqueton passt besonders gut zur Eierschwammerl-Variante.



WURZELKARPFEN

Keine leichte Aufgabe für den Wein, weil Essig im Spiel ist. Das Rezept funktioniert auch mit Waller.

Dazu passt:

- **Grüner Veltliner:** Immer, wenn es schwierig wird, ist auf den Grünen Veltliner Verlass. Ein guter Körper ist auch hier Voraussetzung, aber die Säure darf man ruhig spüren.
- Als steirische Variante käme ein rassiger, kräftig-mineralischer **Sauvignon** in Frage.
- Auch Reserven vom **Gemischten Satz** oder von **Burgundersorten** sind denkbar.



Rezepttipp

Zutaten (4 Personen):

800 g Karpfenfilet	1 Lorbeerblatt
200 g Wurzelgemüse: Karotten, Sellerie, gelbe Rüben	Thymian und Petersilie gehackt
150 g Zwiebeln	Salz, Essig
20 g Butter	knapp 1 l Wasser
8 Pfefferkörner	

Wurzelkarpfen kann auch „steirisch“ mit frisch gerissem Kren serviert werden. Dann braucht es einen etwas rustikaleren, kräftigeren Wein.

Wasser, Essig, Gewürze und halbe Zwiebelmenge (grob gehackt), aufkochen. Karpfenstücke an der Haut mehrfach einschneiden, in den Sud legen und knapp am Siedepunkt ziehen lassen. Das geschälte Wurzelgemüse in feine Streifen, Zwiebeln in Ringe schneiden. Gemüse in Butter anschwitzen, mit Karpfensud ablöschen und knackig dünsten. Fisch aus den Sud heben und häuten, auf einem heißen Teller anrichten, Wurzelgemüse darüberhäufen und mit gehacktem Petersil bestreuen (pikante Variante: frischen Kren darüberreiben). Mit etwas Gemüsesud übergießen und mit Salzerdäpfeln servieren.





GEBRATENE ENTE

Ob gebratene Ente oder Martinigansl – am schnatternden Federvieh scheiden sich die Weinexpert*innen: Weiß oder nicht weiß, das ist hier die Frage! Man kann nach dem Kraut entscheiden: zum weißen Krautsalat Weißwein, zum Blaukraut Rotwein.



Dazu passt:

- ▶ **Grüner Veltliner** zur Bauernente: Ein schöner, mittelgewichtiger, aber mineralisch-dichter Grüner Veltliner ist der absolute Favorit. Auch andere, nicht aromatische Sorten harmonieren gut.
- ▶ Bei den Rotweinen hat ein fruchtiger kühler **Pinot Noir** die Nase vorn.
- ▶ **Blaifränkisch** und **Cuvées** zur rosa gebratenen Entenbrust.
- ▶ Martinigans: entweder kräftige **Weißweine**, junge, kühl servierte Rotweine, z. B. **Zweigelt**, oder gleich die ganz **großen Rotwein-Gewächse**.



BACKHENDL MIT ERDÄPFELSALAT

Jedes österreichische Weinbaugebiet hat seinen „Backhendlwein“. Zu leicht dürfen die Weine freilich nicht sein, um mit der Panier und der Salatmarinade konkurrieren zu können!

Dazu passt:

- **Grüner Veltliner:** Klassisch pfeffrig oder würzig bringt der Veltliner Frische in die Kombination. Die kräftigere Reserve-Variante umspielt das Hendl mit Würze und Länge.
- Thermenregion und Gebackenes, das ergibt dank Schmelz und Fruchtfülle Harmonie. Neben **Rotgipfler** und **Zierfandler** gilt hier vor allem der **Neuburger** als „Backhendlwein“.
- Steiermark: In der Backhendl-Hochburg trinkt man **Weißburgunder** oder **Morillon Klassik**. Lokale Favoriten sind **Schilcher**, **Muskateller** oder Klöcher **Traminer** halbtrocken.
- Geheimtipp: **Müller-Thurgau** mit einem Hauch Muskat im Bukett und einer Spur Restsüße.





BRATHENDL

Noch immer zählt das Brathendl zu den Leibspeisen der Österreicher*innen. Vom zarten Maishendl bis zum imperialen Sulmtaler Kapaun reicht das Register der regionalen Spezialitäten.

Dazu passt:

- ▶ **Grüner Veltliner** klassisch-trocken ist zum Brathendl eine Idealbesetzung.
- ▶ **Riesling** (mittelgewichtig) schafft einen fruchtigen Gegenpol zum weißen Fleisch.
- ▶ Alternativen: **Gemischter Satz**, fruchtiger **Zierfandler** oder rassiger **Weißburgunder**.
- ▶ Im Sommer und zu Mittag liegt man auch mit einem **Rosé** oder **Schilcher** richtig.
- ▶ Nicht nur Steirer*innen trinken zum Hendl gerne einen schönen **Morillon** oder **Sauvignon**.
- ▶ Ein Geheimtipp ist die Kombination von Sulmtaler Kapaun mit einem Lagen-**Muskateller**.



PAPRIKAHENDL MIT NOCKERLN

Der rahmig-frische Paprikageschmack gibt hier die Weinwahl vor: Kraftvolle und körperreiche Weißweine sind die erste Wahl.

Dazu passt:

- **Weißburgunder** kräftig ohne Holzton ist eine Idealbesetzung.
- **Grüner Veltliner** kräftig: Der Allrounder unter den Weinen kann durch seinen Schmelz gut mit der Intensität des Paprikas umgehen – vorausgesetzt, er ist nicht allzu mineralisch.
- **Sauvignon Blanc** Lage: bei reifen Aromen ein guter Matchpartner für die Paprikawürze!



Rezepttipp

Zutaten (6 Personen):

2 Junghendl à 1400 g	250 ml Sauerrahm
250 g Zwiebeln, fein gehackt	40 g Weizenmehl
100 g Öl	1 Teelöffel Tomatenmark
40 g edelsüßer Paprika	125 ml Obers (Sahne)
600 ml Wasser oder Suppe	Salz
	Zitronensaft
	Zitronenschale

Im Gegensatz zum dunkleren, schärferen Rindsgulasch, das vom ungarischen „Pörkölt“ abstammt, geht das Paprikahendl wie auch das Kalbsgulasch auf die ungarischen „Paprikás“-Varianten zurück.

Die Hendl vierteln (oder auch noch etwas kleiner zerteilen), waschen, Rückgrat und Kragen herauslösen, aber mitdünsten. Die Teile salzen, in heißem Öl schonend anbraten und herausnehmen. Im Bratrückstand Zwiebeln anrösten, Paprika einrühren und gleich mit Wasser oder Suppe aufgießen. Tomatenmark und geriebene Zitronenschale dazugeben und salzen. Die Hühnerstücke dazugeben und zugedeckt weich dünsten. Hühnerstücke wieder herausnehmen, Mehl und Sauerrahm versprudeln und mit dem Schneebesen schnell einrühren, einige Minuten köcheln lassen, Obers (Sahne) einrühren. Sauce durch ein Sieb streichen und mit wenig Zitronensaft abschmecken.

Hühnerstücke auf einen heißen Teller legen und mit Sauce überziehen. Mit Nockerl (= eine Art großer Spätzle) oder Petersilerdäpfeln servieren.





KALBSNIERENBRATEN

Diese Weinempfehlungen gelten auch für gebratene Kalbsstelze und gefüllte Kalbsbrust.



Dazu passt:

- ▶ **Grüner Veltliner** kräftig: Mit eleganter Frucht und Geschmeidigkeit begleitet der Veltliner den sanft geschmorten Sonntagsbraten mit seinem buttrigen Saft'l ideal.
- ▶ **Riesling** Reserve: Auch ein großer, trockener Riesling ist eine erfreuliche Ergänzung abseits gewohnter Kombinationen.
- ▶ Rotwein-Alternativen: fruchtiger **Pinot Noir** mit dezenter Holzwürze oder, etwas dominanter, ein eleganter **Blaifränkisch**.



KALBSBEUSCHEL

Das Beuschel ist ein Ragout von der sauber geputzten Kalbslunge und zählt zu den Klassikern der Wiener Küche. Es wird auch gerne in Mini-version als „Gruß aus der Küche“ serviert.

Dazu passt:

- **Rotgipfler** oder **Zierfandler** kräftig: Absolut perfekte Entsprechung! Die exotischen Aromen und der reiche Extrakt machen Thermenregionweine dieser Stilistik zu guten Partnern für die zarte Säure, aber auch für die cremige Konsistenz eines Beuschels.
- **Grüner Veltliner** kräftig: Ähnliches gilt auch für reifen, vollmundigen Grünen Veltliner – er kann mit seiner reifen Frucht brillieren und lässt doch dem Beuschel die Lebendigkeit.
- Alternativ sind auch kräftige fruchtbetonte Weißweine, z. B. **Riesling** oder fruchtige Rotweine wie **St. Laurent** oder **Zweigelt** eine Empfehlung wert.





GERÖSTETE KALBSLEBER

Bei Leber muss man behutsam in der Weinbegleitung sein: Während es an Säure nicht wenig genug sein kann, darf die Frucht ruhig im Vordergrund stehen.

Dazu passt:

- **Grüner Veltliner** oder **Roter Veltliner** kräftig: Besonders harmonieren die runden Reserven von Lössböden.
- **Sauvignon Blanc** Lage: Die reifen Fruchtaromen kokettieren mit dem Majoran der Sauce, aber auch mit den Zwiebeln darin. Auch von Charme: intensive **Gewürztraminer**.
- **Zweigelt**, **St. Laurent** und **Blaufränkisch**, mittelkräftig: Fruchtige Rotweine mit wenig Tannin ergänzen die zarten Röstaromen der Leber, ohne unharmonische Bitternoten zu erzeugen.



WIENER SCHNITZEL MIT ERDÄPFELSALAT

Das klassische Wiener Schnitzel ist vom Kalb und wird im Original in reinstem Schweinschmalz herausgebacken – jedenfalls verlangt die knusprige Panier nach belebender Struktur.

Dazu passt:

- **Gemischter Satz** klassisch: ein erfrischender Begleiter, der auch mit dem molligen Wiener Erdäpfelsalat zurechtkommt.
- **Grüner Veltliner**: sowohl klassisch als auch als Reserve ein idealer Begleiter zum Schnitzel; Würze und Schmelz vereinen sich mit der Panier zu einem harmonischen Trio.
- **Rotgipfler, Zierfandler, Neuburger, Weißburgunder** mit Frucht und gewisser Cremigkeit.
- **Zweigelt, Pinot Noir** leicht und fruchtig, gekühlt serviert.



Rezepttipp

Zutaten (4 Personen):

4 Kalbsschnitzel	80 g Semmelbrösel
à ca. 140 g	200 g Schweinsschmalz
60 g Weizenmehl	Salz
2 Eier	

Das echte Wiener Schnitzel stammt von der lombardischen Costoletta alla milanese ab, wird aber vom Kalbsschlegel geschnitten (Fricandeau oder Kaiserteil) und nicht in Butter, sondern im Schweinsschmalz gebacken. Das Schmalz gibt erst den unverkennbaren Geschmack und ist ein sehr gutes, hitzebeständiges Fett, das kaum Transfette produziert. In Butterschmalz gebackene Schnitzel haben einen eigenen, sehr ausgeprägten Geschmack. In Pflanzenöl werden Schnitzel neutraler.

Vorbereitung: Schnitzel nicht zu dünn klopfen (4–6 mm) und beidseitig gut salzen. Hautränder einschneiden, damit sich das Schnitzel beim Backen nicht krümmt. 3 Suppenteller nebeneinander aufstellen: In den ersten Mehl geben, im zweiten die Dotter und Eiklar von zwei Eiern mit einer Gabel verschlagen, und in den dritten die Semmelbrösel geben.

Panieren: Schnitzel im Mehl wenden, leicht abklopfen – es soll nur eine hauchdünne Mehlschicht haften bleiben. Schnitzel beidseitig durch das Ei ziehen, abtropfen lassen und gleich in den Bröseln wenden und diese nur sanft andrücken. Überschüssige Brösel abschütteln und die Schnitzel sofort zum Backen bereithalten.

Backen: In einer großen, flachen Pfanne etwa 2–3 cm hoch Schweinsschmalz erhitzen. Wichtig ist die Temperatur: Ist das Fett nicht heiß genug, wird die Panier fetttriefend und schlapp, ist das Fett zu heiß, verbrennen die Brösel. Die Schnitzel nebeneinander ins heiße Schmalz legen und 1 ½–2 Minuten auf jeder Seite backen. Die Pfanne dabei immer wieder bewegen, damit die Schnitzel „schwimmen“ und die Panier souffliert.

Anrichten: Die knusprig-gebräunten Schnitzel herausheben, auf Küchentrepp abtropfen lassen und auf einem heißen Teller trocken anrichten. Schnitzel mit „Tunke“ sind ein Sakrileg! Dazu serviert man eine Zitronenspalte und eventuell Petersilerdäpfel, jedenfalls aber Salat: Wiener Erdäpfelsalat, Häuptelsalat oder gemischten Salat.





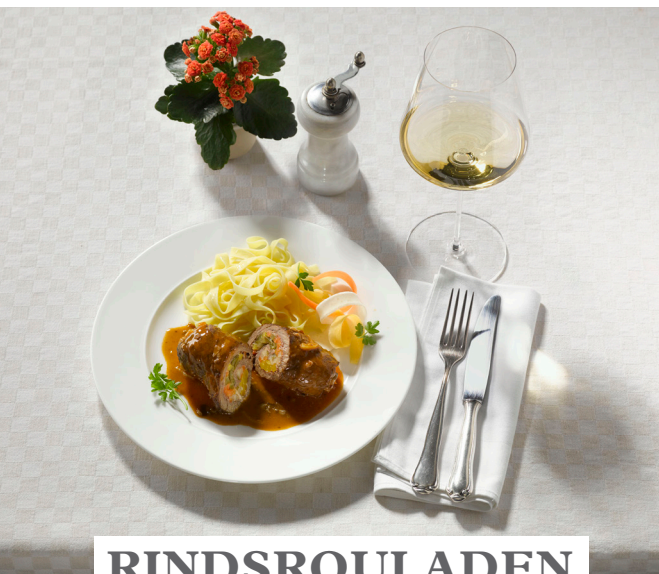
GEKOCHTES RINDFLEISCH

Tafelspitz, Schulterscherz, Beinfleisch & Co zählen zu den Flaggschiffen der Wiener Küche. Sie werden in Wien traditionell mit Apfelkren (Kren = Meerrettich) und Schnittlauchsauce, am Land oft mit Semmelkren, jedenfalls aber mit Rösterdäpfeln serviert.



Dazu passt:

- ▶ **Grüner Veltliner** kräftig: Er hebt die Aromen, kann auch den obligaten Apfelkren kontern und kommt ebenso mit Semmelkren bestens zurecht.
- ▶ **Riesling** Reserve: Eines der Gerichte, das auch mit der Fruchtintensität und dem Schmelz eines reifen Rieslings gut leben kann.
- ▶ Alternativen: kräftige **Weißburgunder** oder fruchtige **Zierfandler**. Klassischer **Grüner Veltliner** oder **Gemischter Satz** erfrischt, bleibt aber eher im Hintergrund.
- ▶ Rotwein: mittelschwerer **Zweigelt** oder **Blaufränkisch** mit reifer Frucht.



RINDSROULADEN

Völlig unerwartet ist dies ein Parade-Schmorgericht für pikante, kraftvolle Weißweine!

Dazu passt:

- ▶ **Grüner Veltliner** kräftig: Eine geradezu ideale Verbindung, die dieser von Würze und Mineralität getragene Wein mit der klassischen Essiggurkerl-Karotten-Fülle und dem mit Senf bestrichenen Fleisch eingeht.
- ▶ **Gemischter Satz** Reserve aus bester Lage.
- ▶ Alternativen weiß: **Weißburgunder** mit Schmelz, die kräftigen Thermenregion-Weißen oder ein steirischer **Grauburgunder**.
- ▶ Alternativen rot: fruchtige, mittelschwere **Zweigelt** oder ein rustikaler **Blauburger**.





GESCHMORTES SCHULTERSCHERZL

Rindsbraten, Burgunderbraten oder Altwiener Lungenbraten verlangen nach ähnlichen Weinempfehlungen.

Dazu passt:

- **Pinot Noir:** Ein dezent im Holzfass ausgebauter, reiferer Pinot Noir mit seiner Komplexität harmoniert wunderbar mit Preiselbeeren und Sauce.
- **Cuvée rot:** Eine elegante, nicht zu marmeladige Cuvée eignet sich ebenso für diesen Typus des Rindsbratens, setzt aber einen deutlichen Akzent.
- **St. Laurent:** Er sollte reif, ausgewogen und nicht zu tanninbetont sein.
- Alternativen weiß: **Grüner Veltliner** oder **Zierfandler** mit viel Körper und Struktur.



ZWIEBELROST- BRATEN

Röstaromen mal zwei, da dürfen sich Rotweinfreund*innen freuen, das ist die Stunde kraftvoller, extraktreicher und gut strukturierter Rotweine!

Dazu passt:

- **Blafränkisch** Reserve: Ein großer Blafränkisch mit Beerenfrucht und feiner Säure ist der ideale Kontrapunkt zur Intensität von Zwiebeln, dunkler Sauce und angebratenem Fleisch.
- **Cuvée rot**: Heimische Sorten und **Cabernet** oder **Merlot** bringen einen Schuss Exotik ins Spiel.



Rezepttipp

Zutaten (4 Personen):

4 Scheiben Rostbratenried oder Beiried (à 160 g) Mehl (glatt) zum Stauben 60 g Öl oder Schmalz 400 g Zwiebeln 3 Esslöffel Mehl	Öl zum Backen der Röstzwiebeln 150 ml Wasser oder Suppe zum Aufgießen 20 g Butter (kalt) für die Sauce Salz, Pfeffer schwarz
--	--

Die Österreicher*innen lieben auch den zarten „gedünsteten Zwiebelrostbraten“ oder „Reindlrostbraten“, aber die kurzgebratene Variante ist einfacher zuzubereiten und wurde so zum Klassiker der Wiener Wirtshausküche. *Fleisch Tipp: Empfindliche Gemüter bevorzugen die magere Beiried (Entrecôte). Kenner*innen schwören auf die durchgezogene Rostbratenried.*

Feine Zwiebelringe mehlieren, in heißem Öl knusprig bräunen, mit einem Schaumlöffel herausholen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Rostbratenränder einschneiden, Fleisch dünn klopfen, beidseitig gut salzen und pfeffern. Die eine Seite mehlieren und andrücken. In einer flachen Bratpfanne Fett erhitzen, Fleischstücke mit der mehligten Seite nach unten gut anbraten, dann umdrehen und nochmal kurz und scharf anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen, Fett abgießen, die Bratrückstände mit Wasser oder Suppe ablöschen, Butterflocken einrühren und die Rostbratenstücke im warmen Saft nachziehen lassen.

Fleisch auf einem heißen Teller anrichten, mit Saft übergießen und darüber die vorsichtig gesalzenen, knusprigen Zwiebelringe üppig anordnen. Der Zwiebelrostbraten wird in Wien traditionell mit Braterdäpfeln und einem Salzgurkenfächer serviert.





EIERSCHWAMMERL À LA CREME

**Pfifferlinge heißen in Österreich „Eierschwammerl“.
Sie werden in der Pilzsaison auch gerne als Vorspeise
gegessen. Das kann die Weinwahl beeinflussen.**



Dazu passt:

- ▶ **Chardonnay** gereift: ein absoluter Schmeichler, wie geschaffen für dieses Gericht. Die Rahmsauce fordert einen solch cremigen Weintypus, der den Fettanteil der Sauce dank seiner Struktur auffangen kann.
- ▶ Alternativ kann man auch einen reifen, fetten **Grünen Veltliner** mit viel Power wählen, wie er in Österreich ja oft zu finden ist. Das gilt auch für **Weißburgunder**.
- ▶ Rotwein ist schwieriger: Eleganter **St. Laurent** oder **Pinot Noir** mit sanfter Tanninstruktur sind denkbar und werten das Gericht mit einem Schuss Eleganz auf.



SAUTIERTE STEINPILZE

Steinpilze heißen in Österreich auch „Herrenpilze“. Sie werden sautiert gerne als Garnitur zu kurzgebratenen Filets von Rind, Kalb oder Perlhuhn serviert.

Dazu passt:

- **St. Laurent** kräftig: Die weiche Frucht eines reifen St. Laurents geht mit den nur zart sautierten Steinpilzen wunderbar zusammen, eine geradezu ideale Kombination. Auch **Zweigelt** ist möglich. Jedenfalls sollte die Säure niedrig sein.
- **Grüner Veltliner**: Wenn man einen eher dezenten, frischen Wein will, braucht es einen klassischen Veltliner. Es muss aber ein harmonischer Wein mit straffer und stützender Struktur sein.
- Auch ein reifer **Weißburgunder** oder eleganter **Chardonnay** macht sich gut.





GEBACKENE STEINPILZE

Die gebackenen Pilze und besonders die obligate Sauce tartare verlangen nach extraktreichen Weißen oder gereiften, mittelschweren Rotweinen.

Dazu passt:

- **Chardonnay (Morillon)** kräftig: Der feine Pilzgeschmack wird vom eleganten, cremigen Charakter des Weins angenehm hervorgehoben.
- **Grüner Veltliner** kräftig: ein großer Wein, der auch hier in seinem Element ist.
- **Roter Veltliner, Rotgipfler, Zierfandler** und **Neuburger** sind wie bei allem Gebackenen eine gute Wahl.
- Alternative rot: harmonischer, erdig-würziger **Zweigelt, St. Laurent** oder **Pinot Noir**.



GERÖSTETE EIERSCHWAMMERL

Geröstete Eierschwammerl (Pfifferlinge) werden in Österreich gerne mit Ei (wie ein Rührei) serviert und von Petersilerdäpfeln begleitet.

Dazu passt:

- **Grüner Veltliner** kräftig: Nur ein Veltliner mit Schmelz und wenig bis kaum Mineralität kann mit den Röstaromen mithalten, ohne Schärfe zu zeigen.
- **Chardonnay** gereift, **Weißburgunder**, **Neuburger**: Ansprechende Kombinationen, bei der diese Weintypen zwar nicht so brillieren wie anderswo, aber unterstützend wirken.
- **St. Laurent** oder **Pinot Noir** klassisch: Auch Rotwein ist erlaubt, er sollte aber viel Frucht haben und lieber nicht im Holz ausgebaut sein – Tannin eckt bei Pilzen an.



Rezepttipp

Zutaten (4 Haupt- oder 6 Vorspeisen):

800 g Eierschwammerl	1 EL Petersilie gehackt
60 g Butter	4 Eier
80 g Zwiebel gehackt	Salz, Pfeffer schwarz

Eierschwammerl putzen, die größeren auseinander-schneiden. Eier mit einer Gabel verschlagen, salzen. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln leicht anschwitzen, Eierschwammerl dazugeben, Temperatur erhöhen und zügig durchrösten. Wenn die Schwammerl zu viel Flüssigkeit lassen, etwas abgießen. Salzen, pfeffern, gehackte Petersilie daruntermengen, verschlagene Eier hineinrühren. Kurz durchrösten und auf einem heißen Teller anrichten.
Beilage: Petersilerdäpfel.

Weinakademie Österreich: Werden Sie zum Weinprofi!



Seit 1991 steht die Weinakademie Österreich mit einem eigenen Seminar- und Fortbildungsprogramm allen Weininteressierten offen. Sie gilt als die nationale Weinschule Österreichs und ist mit jährlich 15.000 Student*innen die größte Weinschule des Kontinents. Seit ihrer Gründung ist Dr. Josef Schuller MW, Österreichs erster Master of Wine, Direktor der Weinakademie.

Der Campus der Weinakademie Österreich befindet sich in Rust am Neusiedler See im stimmungsvollen Seehof. Seminare werden an weiteren Standorten in ganz Österreich, aber auch in Deutschland, Italien, Ungarn, Tschechien und in der Schweiz angeboten.

Eine langjährige Zusammenarbeit verbindet die Weinakademie mit dem Wine and Spirit Education Trust (WSET), mit Sitz in London. Die Weinakademie bietet drei verschiedene Formate des WSET Level 4 Diploma in englischer Sprache an. Ein neues hochkarätiges, deutschsprachiges „Weinakademiker Diploma“ wird gemeinsam mit den Hochschulen Geisenheim und Zürich in Österreich, Deutschland und in der Schweiz angeboten. Das Programm enthält die wichtigsten Weine und Spirituosen der Welt, die Bereiche Weinbau und Kellerwirtschaft, nationaler und internationaler Weinmarkt, Weinbusiness, aktuelle Themen der Weinbranche sowie eine fundierte Sensorik-Ausbildung, die sich am „Master of Wine“-Verkostungsschema orientiert.

Mehr Informationen unter www.weinakademie.at

ÖWI: Die idealen Weingläser für perfekten Österreich-Genuss!

Egal, wie akribisch Sie den passenden Wein zu Schnitzel, Schweinsbraten & Co. aussuchen – ohne das passende Weinglas bleibt der Genuss unvollendet. Mit jahrzehntelanger Erfahrung und einem ausgesuchten Angebot führender Glas-Marken ist das Österreich Wein Institut (ÖWI) in Korneuburg Ihr Partner, wenn es um die richtige Glaswahl geht.

Zalto
GLASPERFEKTION

RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY

österreich
Designed by professionals. For professionals.

Alle Gläser auch erhältlich im Online-Shop:
shop.oesterreichwein.at





ÖSTERREICH WEIN MARKETING GMBH
Prinz-Eugen-Straße 34, 1040 Wien, Österreich
Tel.: +43/1/503 92 67, info@oesterreichwein.at
oesterreichwein.at, shop.oesterreichwein.at,
[#austrianwine](https://twitter.com/austrianwine)

ÖSTERREICH WEIN 
Große Kunst. Ohne Allüren.