

Des Österreichers
liebste Speisen

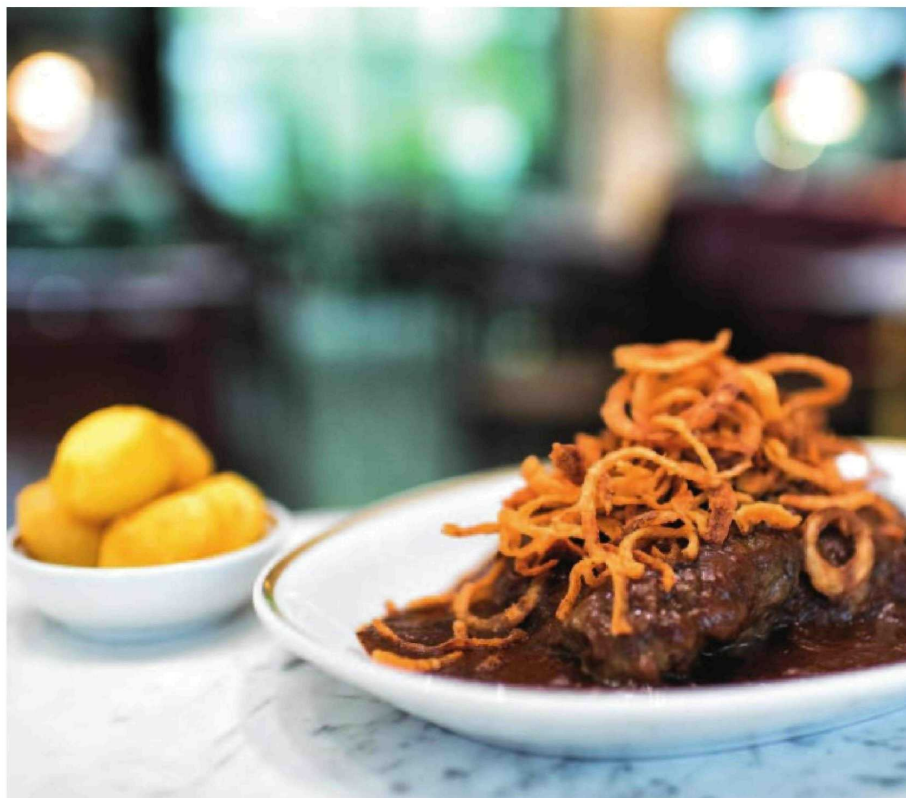
Jürgen Gschwendtner.
Der Küchendirektor brennt für
die Wiener Küche.

Hommage an die Wiener Küche

Nichts geht über die traditionelle Wiener Küche: Im neu eröffneten Meissl & Schadn sorgt man mit altbekannten Schmankerln für besondere Momente. Sehen Sie selbst!

Kulinarisches Erbe: 1896 als Hotel und Restaurant eröffnet und bei der Befreiung Wiens 1945 zerstört, haucht man mit der Wiedereröffnung des Meissl & Schadn im Hotel Grand Ferdinand einer fast vergessenen Legende neues Leben ein. Inspiriert durch die verschiedenen Ecken des imperialen Vielvölkerstaates erfreute man seinerzeit die goustierenden Gesellschaft mit unterschiedlichen Sorten vom gesottenen Rind und zahlreichen Beilagen. Was die Wiener Küche einst groß und berühmt gemacht hat, soll nun in entsprechend würdiger Atmosphäre fortgesetzt werden – Klassiker wie Schnitzel, Tafelspitz und Apfelstrudel selbstverständlich inklusive. Für Grand-Ferdinand-Küchendirektor Jürgen Geschwendtner bedeutet das neue Projekt „die Wiederbelebung einer Wiener Institution und Tradition sowie das Aufleben und Interpretieren von traditionellen Speisen und Gerichten in einem modernen Ambiente.“ Um Ihnen ein wenig dieser Wiener Esskultur wiederzugeben, haben wir dem passionierten Koch über die Schultern geblickt und die Rezepte zu Zwiebelrostbraten, Kaisersuppe und Powidl-tascherl verraten bekommen. Guten Appetit!

Meissl & Schadn.
Schubertring 1012, 1010 Wien
Montag bis Sonntag 12 bis 01 Uhr
www.meisslundschnadn.at



Zwiebelrostbraten mit Erdäpfeln

Zutaten

600 g Rostbraten vom Rind
1,5 kg weiße Zwiebel
3 EL glattes Mehl
1 TL Paprikapulver
Salz
2 EL Schweineschmalz
1/6 l Rotwein
1 l Speiseöl zum Zwiebeln backen
2 Knoblauchzehen
1 EL Tomatenmark
1 EL Estragon Senf
2 Lorbeerblätter
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 l Rindsuppe
500 g Heurige
50 g Butter

Zubereitung

1. Zwiebel schälen und 1 kg mit der Wurstmaschine in 2 mm breite Scheiben schneiden. Mehl mit dem Paprikapulver und Salz vermischen und die Zwiebelringe darin durchmischen. Nach und nach im Fett bei 180 Grad schön nussbraun herausbacken bzw. frittieren.

2. Das Fleisch in 4 Stücke schneiden, klopfen und an beiden Seiten salzen und pfeffern.

3. In der Kasserolle links und rechts mit Schweineschmalz braten. Fein geschnittene Zwiebeln hinzufügen und to-

matisieren, bis alles dunkelbraun ist. Mit dem Rotwein ablöschen und mit einer kräftigen Rindsuppe aufgießen.

4. Nun zwei Drittel der Röstzwiebel hineingeben und mit Senf, Lorbeerblätter, Pfeffer und einer Prise Salz abschmecken. Ungefähr eine Stunde dünsten lassen, bis das Rindfleisch schön weich ist.

5. Die Erdäpfel im Salzwasser kochen, bis sie weich sind. Danach schälen und in der Butter schön knusprig braten. Zum Schluss salzen.

6. Den Zwiebelrostbraten mit den Erdäpfeln anrichten und die restlichen Röstzwiebeln am Rostbraten verteilen.





Kalbseinmachsuppe mit Bröselknödeln und Gemüsewürfeln

Zutaten

2l Wasser, 700 ml Rindersuppe
500 g Kalbsabschnitte
(bei 200 °C für 10 bis 15 Minuten
rösten lassen)
1 weiße Zwiebel
20 g von der Sellerieknolle
20 g Lauch, 2 Karotten
2 Gelbe Rüben
2 Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter
5 Stk. Wacholderbeeren
1 KL schwarze Pfeffer, ganz
10 g Liebstöckel
200 ml Obers, Salz
1 kleine Prise Muskat gemahlen

Einmach:

50 g Butter, 50 g Mehl

Garnitur:

Karottenwürfel
Gelbe-Rüben-Würfel
Zuckererbsen, gehackte Petersilie

Bröselknödel:

30 g Butter, 1 Ei, 1 Semmel
gehackte Petersilie
30 g Brösel, Salz
Pfeffer, 1 TL Mehl

Zubereitung

1. Wasser, Suppe und Gemüse aufkochen lassen. Die frisch gerösteten Kalbsabschnitte

beigeben, die Temperatur senken und wallend kochen lassen. Die Gewürze, bis auf das Salz und der Muskatnuss, begeben. Die fertige Suppe in einen Topf seien und noch etwas reduzieren lassen.

2. Für die Einmach die Butter im Topf schmelzen lassen und das Mehl in der Butter kurz rösten, bis es hellbraun ist. Mit dem Fond aufgießen. Obers einrühren sowie mit Salz und Muskat abschmecken.

3. Bröselknödel: Zunächst die Butter flaumig rühren, dann das Ei unterrühren. Semmel in Wasser einweichen, ausdrücken und zur Buttermasse dazugeben.

4. Brösel, Mehl, Salz, Pfeffer und gehackte Petersilie unterrühren. Anschließend kleine Knödel formen, in die leicht kochende Suppe einlegen und ca. 5 Minuten ziehen lassen.

5. Die Gemüsewürfel sowie zwei Bröselknödel mittig auf dem Teller anrichten. Danach mit der Suppe aufgießen und noch heiß servieren.



Powidltascherl

Zutaten

Powidl:

1 kg Zwetschen
1 TL gemahlener Zimt,
oder fertigen Powidl verwenden

Teig:

1 kg Erdäpfel mehlig gekocht
400 g griffiges Mehl
80 g flüssige Butter, 4 Eidotter
1 Ei, Salz, Muskatnuss

Butterbrösel:

170 g Butter, 70 g Kristallzucker
10 g Vanillezucker
300 g Semmelbrösel
Zimt (gemahlen)

Zubereitung

1. Powidl: Zwetschen waschen, entkernen, klein schneiden und über Nacht mit dem Zimt ziehen lassen. Masse in eine feuerfeste Form geben und im Ofen bei 140 Grad ca. 3–4 h garen lassen. Wenn sich eine Haut bildet, immer wieder umrühren, bis die Masse schön cremig und reduziert ist.

Tipp: Einmachgläser im heißen Wasser kochen und den heißen

Powidl einfüllen. Deckel drauf und auf dem Kopf stellen.

2. Teig: Erdäpfel kochen und noch heiß durch die Erdäpfelpresse drücken sowie auskühlen lassen. Mit den übrigen Zutaten zu einem Teig verkneten. Den Erdäpfelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 0,5 cm dick ausrollen. Mit einem runden Ausstecher oder Glas 10 cm große Kreise ausstechen. Mittig etwas Powidl auftragen und die Tascherl zuklappen sowie gut festdrücken. Jetzt in das kochende Salzwasser einlegen, bis die Tascherl an der Oberfläche schwimmen.

3. Butter in der Pfanne schmelzen. Brösel und Zucker darin kurz goldbraun rösten, vom Herd nehmen und mit einer Prise Zimt verfeinern. Die Powidltascherl in den Butterbröseln wenden, auf dem Teller drapieren und mit Staubzucker bestäuben.