GEMEINSAMES REZEPTBUCH

DER GENERATIONEN



Interreg
AUSTRIA-HUNGARY

Co-funded by
the European Union

mixAge
AN INTEGRATED BORDER REGION

Impressum

Diese Publikation entstand im Auftrag der Evangelischen Kirchengemeinde Sopron als Teil des Projekts ATHU-0200109 mixAge, das im Rahmen des Interreg-VI-A-Programms Österreich–Ungarn 2021–2027 umgesetzt wird.

Fachliche Koordination: Effix-International Kft.
Erscheinungsdatum: September 2026
Erscheinungsort: Sopron

GEMEINSAMES REZEPTBUCH

DER GENERATIONEN

VORWORT

Ziel der Rezeptsammlung „Gastroabenteuer und Rezeptbörse zur Pflege der Traditionen“ ist es, alte, teilweise bereits in Vergessenheit geratene Speisen und Getränke der österreichisch-ungarischen Grenzregion aufzuspüren, zu bewahren und wieder in den Alltag zurückzubringen.

Die Publikation ist das Ergebnis von Sekundärrecherchen sowie einer unter Einbeziehung der lokalen Bevölkerung durchgeführten Rezeptsammlung. Die zusammengetragenen Rezepte wurden nach ihrer Systematisierung und fachlichen Prüfung in die Sammlung aufgenommen.

Die in dieser Publikation enthaltenen Rezepte bewahren die kulinarischen Traditionen der Region, familiäre Erinnerungen und über Generationen weitergegebenes Wissen. Die Zubereitungsweise einzelner Gerichte kann sich von Familie zu Familie und von Ort zu Ort unterscheiden. Die Sammlung versteht sich daher nicht als einzig gültige Fassung, sondern möchte kulinarische Werte und Traditionen bewahren und weitergeben.

SOPRONER WEINSUPPE

ZUTATEN

1 l Wein

1 Zitrone

1–2 Gewürznelken

8 Eigelb

8 EL Zucker

Zimt

ZUBEREITUNG

Den Wein (oder 2/3 Wein und 1/3 Wasser) mit Zitronensaft, Zimt, Gewürznelken und Zitronenschale zum Kochen bringen.

Die Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen und unter ständigem Rühren zum heißen Wein geben. Die Suppe wieder auf den Herd stellen und mit dem Schneebesen schlagen, bis sie eindickt.

Vor dem Servieren durch ein Sieb gießen.

PANIERTER BLUMENKOHL AUS DER HEISSLUFTFRITTEUSE

ZUTATEN

1 Kopf Blumenkohl

Salz

150 g Mehl

3 Eier

150 g Semmelbrösel

2 EL Öl

ZUBEREITUNG

Den Blumenkohl in Röschen teilen und in kochendem Salzwasser weich garen. Abseihen, mit kaltem Wasser abschrecken und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Die Blumenkohlröschen zuerst in Mehl, dann in verquirltem Ei und schließlich in Semmelbröseln wenden (panieren). Die panierten Röschen in den mit Backpapier ausgelegten Korb der Heißluftfritteuse legen und leicht mit Öl beträufeln.

In der auf 180 °C vorgeheizten Heißluftfritteuse etwa 15 Minuten backen, bis der Blumenkohl goldbraun ist.

TRADITIONELLER PONCICHTER-BOHNENSTERZ

ZUTATEN

200 g bunte Bohnen / Perlbohnen

300 g Mehl

200 ml Bohnenkochwasser

120 g Mangalitza-Schmalz

Lorbeerblatt Salz

ZUBEREITUNG

Für den traditionellen Bohnensterz die Bohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Am nächsten Tag in Salzwasser mit dem Lorbeerblatt weich kochen.

Das Mehl in einem Topf unter ständigem Rühren hellbraun rösten. Anschließend die Bohnen zusammen mit der angegebenen Menge Kochwasser nach und nach unter weiterem Rühren zugeben. Den Sterz vom Herd nehmen, abdecken und auf der noch warmen Kochstelle kurz ruhen lassen. Das Schmalz erhitzen, den Sterz wieder auf den Herd stellen, mit dem heißen Schmalz übergießen und kurz durchrühren. Mit Salz abschmecken.

Mit eingelegtem Gemüse, Gurkensalat, hausgemachtem Sauerrahm oder Pflaumenmus serviert, kann man sich wie ein echter Poncichter fühlen.

GESCHMACK UND ERINNERUNGEN

In Sopron und der Grenzregion gibt es Gerichte, die sofort an Zuhause erinnern. Für mich gehört der Bohnensterz dazu. Als Kind stand er ganz selbstverständlich auf dem Tisch. Heute ist mir bewusst, dass dieses alte Rezept ein Stück Geschichte unserer Region bewahrt. Beim Kochen hoffe ich, wenn auch kommende Generationen diese typischen Soproner Geschmäcker kennenlernen und weitertragen würden.

BOHNENSALAT MIT WÜRSTCHEN, ZWIEBELN UND ESTRAGON

ZUTATEN

3 Dosen rote Bohnen
4 rote oder Speisezwiebeln
3 EL Weinessig
2 EL Staubzucker
1 Bund Petersilie
25 dag Frankfurter Würstchen
2–3 gekochte Eier
3 Essiggurken Salz, gemahlener Pfeffer
2 EL Olivenöl
1 Bund frischer Estragon

ZUBEREITUNG

Zuerst die Marinade zubereiten. Fein gehackte Zwiebeln, Estragon und Petersilie in eine Schüssel geben und mit 2 dl Wasser aufgießen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig abschmecken, dann die abgetropften Bohnen und die in Scheiben geschnittenen Würstchen zugeben. Alles mit etwas Öl beträufeln.

Den Salat etwa eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen, damit sich die Aromen gut verbinden. Vor dem Servieren mit Spalten hart gekochter Eier garnieren.

BOHNENNUDELN

ZUTATEN

1 kg bunte Bohnen
1 kg Mehl
1 kg Schmalz
2 dag Salz
2 Eier lauwarmes Wasser

ZUBEREITUNG

Die Bohnen einen Tag lang einweichen, weich kochen, abseihen und mit einem Messer fein hacken.

In 25 dag Schmalz anrösten und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Nudelteig zubereiten, zu kleinen Nudeln formen und gar kochen.

Abseihen, die heißen Bohnen dazugeben und schließlich alles gut vermengen.

BOHNENSTRUDEL

ZUTATEN

50 dag weiße Bohnen

25 dag Schmalz

Salz

1 TL Pfeffer

4 dl Sauerrahm

30 dag Mehl Salz

0,5 dl Öl

ZUBEREITUNG

Für den Strudelteig Mehl, Salz und Öl mit so viel lauwarmem Wasser verkneten, dass ein weicher, gut ausziehbarer Teig entsteht.

Nach einer halben Stunde Ruhezeit den Teig in zwei Teile teilen und auf einem Küchentuch hauchdünn ausziehen.

Die gekochten weißen Bohnen in Schmalz leicht anrösten, mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem ausgezogenen Teig verteilen. Mit warmem Schmalz und Sauerrahm beträufeln, aufrollen und im Backofen goldbraun backen.

GESCHMACK UND ERINNERUNGEN

Alte Familiengerichte versuche ich oft genauso zuzubereiten wie früher zu Hause. Ich verwende dieselben Zutaten und gehe genauso vor, und doch wird es jedes Mal ein wenig anders. Früher störte mich das; heute schätze ich es. Jede Generation fügt dem Rezept etwas Eigenes hinzu. So bleibt das Alte erhalten und wird zugleich ein Stück unseres eigenen Lebens.

PAPRIKAHUHN

ZUTATEN

Hühnerteile
1 große Zwiebel
2 EL Paprikapulver
Salz, Pfeffer etwas Mehl
Sauerrahm oder
Schlagobers

ZUBEREITUNG

Die Hühnerteile in Öl rundum kräftig anbraten und anschließend aus dem Topf nehmen.

Die fein gehackte Zwiebel im verbliebenen Fett leicht anschwitzen, dann die Hühnerteile wieder dazugeben. Würzen, mit etwas Flüssigkeit aufgießen und weich dünsten.

Zum Schluss mit Mehl und Sauerrahm binden.

KARTOFFELAUFLAUF

ZUTATEN

1 kg gekochte, geschälte Kartoffeln
25 dag geräucherte Paprikawurst
6 hart gekochte Eier
Salz, Pfeffer, Majoran etwas
Knoblauch ca. 200 ml
Schlagobers

ZUBEREITUNG

Eine Auflaufform einfetten und eine Schicht dünn geschnittener Kartoffeln hineinlegen. Darauf eine Schicht Wurst und anschließend eine Schicht in Scheiben geschnittener gekochter Eier verteilen.

So lange weiterschichten, bis alle Zutaten aufgebraucht sind.

Mit einer Kartoffelschicht abschließen, das Schlagobers darüber gießen und bei etwa 180 °C 30–45 Minuten backen. Der Auflauf ist fertig, wenn die Oberfläche leicht gebräunt und knusprig ist.

Wenn keine gekochten Eier zur Hand sind, kann das Schlagobers auch mit rohen Eiern verrührt und zwischen die Schichten gegossen werden.

SUPPENGEMÜSE IN SALZ

ZUTATEN

Karotten
Petersilienwurzel
Pastinake
Knollensellerie
Liebstöckel
Petersiliengrün
Selleriegrün
etwas Schnittlauch

ZUBEREITUNG

Das Gemüse waschen, putzen, in Stücke schneiden und anschließend in der Küchenmaschine zerkleinern.

Nicht vollständig pürieren; es sollen noch kleine Gemüsestückchen enthalten sein.

Auf 1 kg Gemüse 30 dag Salz geben. Gründlich vermischen und in saubere Gläser füllen. Ungeöffnet ist die Mischung auch ohne Kühlung länger als ein Jahr haltbar. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.

PAPRIKAKARTOFFELN

ZUTATEN

4–5 größere Kartoffeln
1 Zwiebel
Paprikapulver
Salz, Pfeffer
1/2 Pck. Schlagobers
Mehl

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Eine mittelgroße Zwiebel fein hacken und in Fett anrösten. Wer möchte, kann die Zwiebel später wieder herausnehmen.

Die gewürfelten Kartoffeln zugeben und mit Wasser aufgießen. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen und die Kartoffeln weich kochen.

Das Schlagobers mit etwas Mehl glatt rühren und zu den weich gekochten Kartoffeln geben. Noch einmal aufkochen. Dazu passen Frankfurter Würstchen, geräuchertes Fleisch oder andere Fleischsorten.

ARABISCHER SALAT MIT HONIG-SENF-DRESSING

ZUTATEN

Gemüsemischung für französischen Salat einige Essiggurken Salz nach Geschmack
1 EL Honig
1 EL Senf
1 EL Olivenöl
Saft von 1 Zitrone
Salz nach Geschmack
frisch gemahlener Pfeffer
etwas Thymian,
nach Geschmack

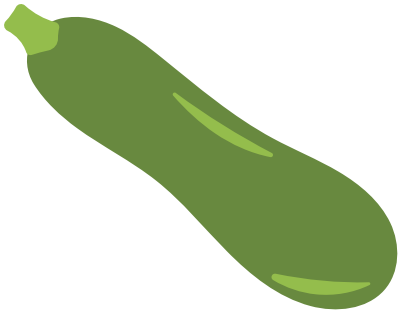
ZUBEREITUNG

Die tiefgekühlte Gemüsemischung in leicht gesalzenem Wasser garen, dabei darauf achten, dass sie nicht zu weich wird. Abseihen und abkühlen lassen. Die Essiggurken in kleine Würfel schneiden und unter das Gemüse mischen.

Honig und Senf glatt rühren. Anschließend das Olivenöl zugeben und weiterrühren. Den Zitronensaft erst zum Schluss hinzufügen.

Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und etwas Thymian abschmecken.

Das Dressing unter die Gemüsemischung heben und den Salat kalt stellen. Vor dem Servieren 1–2 Stunden durchziehen lassen, damit sich die Aromen gut verbinden.



GESCHMACK UND ERINNERUNGEN

Auch die Freunde meines Sohnes mögen dieses Rezept sehr; sie nennen es Mütyinga.



GRIESSSTERZ

ZUTATEN

25 dag Weichweizengrieß

1 dl Speiseöl Salz

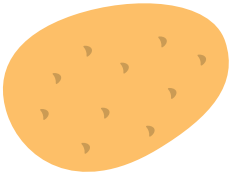
40 dag Kartoffeln

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln schälen, klein würfeln und in Salzwasser fast weich kochen. Den Grieß hellbraun rösten, dann vorsichtig die Kartoffeln samt Kochwasser zugießen.

Zugedeckt bei kleiner Hitze dünsten, bis der Grieß die Flüssigkeit vollständig aufgenommen hat. Heißes Öl unterrühren und den Sterz noch kurz anrösten.

Zum Servieren nach Belieben mit Petersilie oder Dill bestreuen.



GESCHMACK UND ERINNERUNGEN

Manche Rezepte lernt man nicht aus einem Kochbuch –
man wächst mit ihnen auf. Als Kind sah ich nur zu, später half ich mit;
heute stehen oft meine Enkel neben mir in der Küche. Sie fragen,
und ich erzähle, wie wir das Gericht früher zubereitet haben.
Vielleicht schmeckt es nie genauso wie in meiner Erinnerung,
doch beim gemeinsamen Essen habe ich das Gefühl,
ein Stück jener Welt weitergegeben zu haben.

TOMATENKRAUT

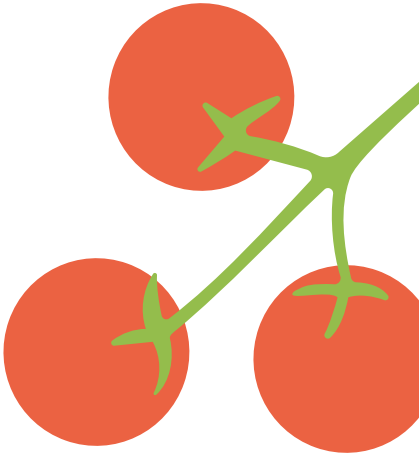
ZUTATEN

1 kg in Streifen geschnittener Weißkohl 3 EL Öl / 5 dag Schmalz
5 dag Mehl 1 kg gehackte Tomaten oder 2–3 dl Tomaten aus der Konserve
1 Zwiebel
4 dag Zucker
Salz

ZUBEREITUNG

Den in Streifen geschnittenen Kohl zusammen mit der fein gehackten Zwiebel in Salzwasser weich kochen. Aus Schmalz und Mehl eine helle Einbrenn zubereiten und mit den Tomaten aufgießen.

Die Tomateneinbrenn zum Kohl geben, etwa 10 Minuten weiterkochen und mit Zucker abschmecken.



GESCHMACK UND ERINNERUNGEN

Seit meiner Kindheit gehört dieses Gericht zu meinen Lieblingsspeisen. Meine Großmutter kochte es immer für mich, wenn ich darum bat. Deshalb verbinde ich damit viele schöne Erinnerungen: an meine Kindheit, gemeinsame Mittagessen und die Liebe meiner Großmutter.

KARTOFFELSUPPE MIT MAJORAN

ZUTATEN

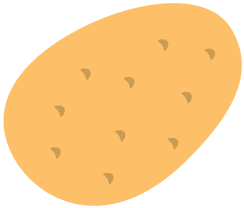
4 mittelgroße
Kartoffeln
1 Zwiebel
2,5 EL Öl
2 EL Mehl
1 TL Paprikapulver
1 EL Sauerrahm Salz Majoran
Bohnenkraut
Knoblauchpulver Wurst

ZUBEREITUNG

Das Mehl im Öl hell anschwitzen, dann die geriebene Zwiebel zugeben.

Kurz anrösten, Paprikapulver und Majoran einrühren und unter ständigem Rühren nach und nach mit kaltem Wasser aufgießen, bis die Flüssigkeit glatt ist. Die gewürfelten Kartoffeln zugeben, mit Salz, Bohnenkraut und Knoblauchpulver würzen und mit Wurst verfeinern.

Sobald die Kartoffeln weich sind, den Sauerrahm einrühren, die Suppe noch einmal aufkochen und servieren.



GESCHMACK UND ERINNERUNGEN

Ein Rezept ist zunächst nur ein paar Zeilen in einem Heft. Wertvoll wird es,
wenn es wieder gekocht wird, Kinderhände dabei mehlig werden,
jemand während des Kochens kostet und alle gemeinsam aufs Essen warten.
Am meisten freut mich, wenn auch die Jüngeren diese Gerichte lieb gewinnen.
Dann spüre ich, dass ich etwas von dem weitergeben konnte,
was ich von meiner Familie erhalten habe.

RESTEVERWERTUNGS-KNÖDEL DER FAMILIE WEISZ

ZUTATEN

1 kg Kartoffeln

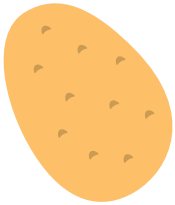
200–300 g Mehl

1 EL Weizengrieß

30 g Schmalz

1–2 Eigelb

Salz



ZUBEREITUNG

Das übrig gebliebene Fleisch klein schneiden und nochmals im Bratfett und Bratensaft anrösten. Die in der Schale gekochten Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Schmalz, Mehl und Grieß vermengen, salzen und mit den Eigelben zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig ohne Ruhezeit etwa einen halben Zentimeter dick ausrollen und in etwa 8 cm große Quadrate schneiden. In die Mitte jedes Teigstücks etwas Fleisch geben, anschließend die Ecken zusammennehmen und Knödel formen.

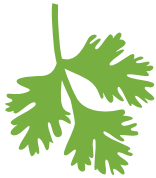
Die Knödel in Salzwasser so lange kochen, bis sie an die Wasseroberfläche steigen. Abseihen und mit einer aus dem Bratensaft und etwas Mehl zubereiteten Sauce servieren.

Die Knödel können auch mit übrig gebliebenem Gulasch zubereitet werden, doch in unserer Familie sind die Knödel mit den Resten von gebratenem Fleisch am beliebtesten. Es wäre schön, wenn auch wir und die kommenden Generationen Lebensmittelreste weiterhin sinnvoll verwerten würden.

GESCHMACK UND ERINNERUNGEN

Meine Großmutter mütterlicherseits war eine äußerst sparsame Frau. Bei ihr durfte kein Essensrest verschwendet werden. So entstand eines der Lieblingsgerichte unserer Familie: die mit Fleisch gefüllten Knödel. Grundlage dafür war das gebratene Fleisch, das von den Vortagen übrig geblieben war – meistens Rippchen oder durchwachsener Schweinebauch.

BÄRLAUCH-SCHNECKEN



ZUTATEN

60 dag glattes Weizenmehl
2 dag Hefe
20 dag Grammeln
1 TL gemahlener Pfeffer Salz
30 dag Bärlauch
2 dl Sauerrahm
2 Eier

ZUBEREITUNG

Aus einem Teil des Mehls, einem Drittel des Sauerrahms, 1 dl lauwarmem Wasser und der Hefe einen Vorteig ansetzen.

Inzwischen die Grammeln mahlen oder fein hacken und mit dem Bärlauch vermengen. Sobald die Hefe aufgegangen ist, das restliche Mehl, ein Ei, Salz, gemahlenen Pfeffer und die übrigen zwei Drittel des Sauerrahms zugeben. Alles zu einem mittelfesten Teig verkneten und zugedeckt an einem warmen Ort etwa 40 Minuten gehen lassen.

Den aufgegangenen Teig auf ein bemehltes Brett geben und quadratisch auf höchstens 2 cm Dicke ausrollen. Die Bärlauch-Grammel-Mischung gleichmäßig darauf verstreichen und den Teig wie einen Mohnstrudel aufrollen.

Die Rolle in etwa 3 cm dicke Stücke schneiden und auf ein gefettetes Backblech setzen. Mit verquirltem Ei bestreichen und im auf 180 °C vorgeheizten Backofen etwa 30–40 Minuten backen.

GESCHMACK UND ERINNERUNGEN

Im Frühling ist das Bärlauchsammeln mit meinen Großeltern ein fester Familienausflug. Wir wandern durch die Wälder rund um Sopron, reden miteinander, erzählen alte Geschichten und füllen den Korb mit frischem Bärlauch. Zu Hause entsteht daraus immer etwas Gutes – die Bärlauchschnecken gehören zu unseren Lieblingen.

HEFE-POGATSCHEN

ZUTATEN

60 dag Mehl

5 dag Hefe

2 ganze Eier

1 Becher Sauerrahm

25 dag Margarine Salz

nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und gehen lassen. Sobald der Teig aufgegangen ist, ausrollen, die Oberfläche mit Ei bestreichen, mit Käse bestreuen und Pogatschen ausstechen. Anschließend noch einmal gehen lassen.

SALZSTANGERL

ZUTATEN

50 dag Mehl

(2/3 glatt, 1/2 griffig)

1 dl Öl

4 dag Hefe

1 TL Salz



ZUBEREITUNG

4 dag Hefe in einem halben Liter lauwarmer Milch aufgehen lassen und etwa 1 TL Salz zu den Teigzutaten geben.

Alles verkneten und etwa eine halbe Stunde ruhen lassen.

Den aufgegangenen Teig in vier Laibe teilen. Jeden Laib zu einem Kreis von 20–25 cm Durchmesser ausrollen und in acht Stücke teilen (insgesamt entstehen 32 Stück). Von der breiten Seite her zu Stangerln aufrollen.

Auf einem mit Backpapier belegten Blech gehen lassen, anschließend mit Ei bestreichen und mit Kümmel sowie Sesam bestreuen.

KÄSESTANGEN

ZUTATEN

35 dag Mehl

25 dag Margarine

1 Ei

1 TL Salz

0,5 dl Milch

2 dag Hefe

15 dag geriebener Käse

ZUBEREITUNG

Das Salz mit dem Mehl vermischen und die Margarine darin verbröseln. Mit der aufgegangenen Hefe, dem verquirlten Ei und der Hälfte des Käses zu einem Teig verkneten.

Etwa 1 cm dick ausrollen, mit Ei bestreichen und mit einem Teigrädchen in Stangen schneiden. Goldgelb backen.

BISCHOFSBROT AUS EIWEISS

ZUTATEN

3 dag Staubzucker pro Eiweiß
2 dag Grießmehl
1 dag Butter
Rosinen
Walnüsse
kandierte Früchte
Schokolade *(optional)*
Schokoladenglasur *(optional)*

ZUBEREITUNG

Das Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen; unter ständigem Schlagen Zucker und Mehl einrieseln lassen und zuletzt die geschmolzene, lauwarme Butter einarbeiten.

Walnüsse und kandierte Früchte klein schneiden und unter den Teig heben. In eine gefettete und bemehlte Kastenform füllen. In den vorgeheizten Backofen schieben und nach 10 Minuten die Hitze reduzieren.

Nach Belieben kann auch gehackte Schokolade untergemischt und das fertige Gebäck mit Schokoladenglasur überzogen werden.

KOKOSWÜRFEL

ZUTATEN

2 Eier
25 dag Staubzucker
6 dag Margarine
2 EL Honig
35 dag Mehl
1 TL Natron
2 dl Milch
abgeriebene Schale von
1 Zitrone
25 dag Margarine (für die Glasur)
Für die Glasur:
25 dag Zucker
4 dag Kakaopulver
2 EL Milch
3 EL Rum Kokosraspeln
Schokostreusel

ZUBEREITUNG

Eier, Zucker und Margarine schaumig rühren, dann den Honig zugeben. Das Natron mit dem Mehl vermischen und unter die Masse rühren. Milch und Zitronenschale nach und nach zugeben. Auf einem gut gefetteten und bemehlten Backblech wie einen Biskuitboden backen.

Im Blech auskühlen lassen und in Würfel beliebiger Größe schneiden, üblicherweise etwa in Petit-Four-Größe. Für die Glasur 25 dag Liga-Margarine, 25 dag Zucker, 4 dag Kakaopulver und 2 EL Milch aufkochen, bis die Masse Blasen wirft. Etwas abkühlen lassen und unter ständigem Rühren 3 EL Rum zugeben.

Die Würfel einzeln auf eine Gabel stecken, in die Glasur tauchen oder mit einem Löffel übergießen und anschließend in Kokosraspeln wälzen. Alternativ können sie auch mit Schokostreuseln überzogen und auf einer Platte wie ein Schachbrett angeordnet werden, zum Beispiel abwechselnd ein Kokoswürfel und ein Würfel mit Schokostreuseln.

GESCHMACK UND ERINNERUNGEN

Kokoswürfel gehörten bei uns einfach zu Weihnachten. Meine Großmutter bereitete sie schon vor den Feiertagen zu, musste sie aber gut verstecken, damit auch an Heiligabend noch welche übrig waren.

SCHNEEKIPFERL

ZUTATEN

40 dag Mehl

1 Packung Margarine

1 Becher Sauerrahm

1 Prise Salz

ZUBEREITUNG

Die Zutaten gründlich verkneten, den Teig auf einen bemehlten Teller legen, leicht mit Mehl bestäuben und an einem kühlen Ort ruhen lassen.

Mindestens 12 Stunden Ruhezeit sind empfehlenswert. Durch die Margarine wird das Gebäck so auch ohne mehrfaches Falten schön blättrig und federleicht und federleicht. Ideal ist es, den Teig am Abend zu kneten und am nächsten Morgen zu backen.

Vor dem Backen den Teig dünn ausrollen und ausstechen. Mit Marmelade oder gezuckerten Walnüssen füllen und zu Kipferln rollen oder einfach wie Schmalzteig zusammenfalten.

Bei mäßiger Hitze backen und die noch heißen Kipferln nach dem Herausnehmen aus dem Blech großzügig in Zucker wälzen.

NEAPOLITANER-FÜLLUNG



ZUTATEN

3 ganze Eier

20 dag Margarine oder Butter

20 dag Kristallzucker

2 EL Kakaopulver

ZUBEREITUNG

Die Zutaten vermischen und unter ständigem Rühren zu einer dicken Creme kochen. Dabei nicht unbeaufsichtigt lassen, damit das Ei nicht gerinnt.

Vom Herd nehmen und mit etwa 20 dag Margarine oder Butter gründlich verrühren. Nach Belieben mit Vanille und etwas Rum aromatisieren. Die Waffel- bzw. Tortenblätter einzeln damit bestreichen, mit einem Brett beschweren und einige Stunden ruhen lassen.

REISBÄLLCHEN MIT HAGEBUTTENMARMELADE

ZUTATEN

Für die Reisbällchen:

20 dag Reis, 1/2 l Milch

abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone

Salz

5 dag Kristallzucker

5 dag Staubzucker

1 Pck. Vanillezucker

5 dag Butter oder Margarine 1 Ei

Zum Panieren:

1 Ei

3 cl Milch

10 dag Mehl

10 dag Maismehl

10 dag brauner Sesam

Für die Sauce:

2 dl Hagebuttenmarmelade

Zum Bestreuen:

5 dag gemahlene Walnüsse

5 dag Staubzucker

ZUBEREITUNG

Den Reis in leicht gesüßter Milch weich kochen und gegen Ende der Garzeit mit Butter verfeinern.

Nach dem Auskühlen Ei, Vanillezucker und frisch abgeriebene Zitronenschale zugeben und zu einer gut formbaren Masse verarbeiten.

Aus der Reismasse kleine Bällchen formen. In die Mitte jeweils vorsichtig eine Vertiefung drücken, mit Hagebuttenmarmelade füllen und wieder zu Kugeln formen.

Die gefüllten Bällchen zuerst in Mehl, dann in dem mit Milch verquirlten Ei und zuletzt in Maismehl oder braunem Sesam wenden.

In reichlich, mäßig heißem Öl goldbraun ausbacken und mit gezuckerten gemahlenen Walnüssen sowie Marmelade servieren.



BOHNENTORTE

ZUTATEN

20 dag weiße Bohnen

4 Eigelb

20 dag Zucker

ZUBEREITUNG

20 dag weiße Bohnen in wenig ungesalzenem Wasser weich kochen und durch ein Sieb streichen. 4 Eigelb mit 20 dag Zucker schaumig rühren.

Das Bohnenpüree und den steif geschlagenen Schnee von 4 Eiweiß unterheben, in eine gefettete Tortenform füllen und backen. Nach dem Auskühlen nach Belieben mit Marmelade oder Creme füllen und verzieren.



GESCHMACK UND ERINNERUNGEN

Die Bohnentorte sorgte am Familientisch immer für eine kleine Überraschung.
Niemand ahnte zunächst, woraus sie gemacht war –
und meist war sie bis auf das letzte Stück schnell aufgegessen.

FEENKÜSSE

ZUTATEN

200 g glattes Weizenmehl

100 g kalte Butter, gewürfelt

50 g Staubzucker

1 Eigelb

1 Prise Salz

2 Eiweiß

100 g Kristallzucker

einige Tropfen Zitronensaft/Essig

ZUBEREITUNG

Für den Keksboden Mehl, Staubzucker und Salz vermischen. Die kalte Butter zugeben und einarbeiten, bis eine sandige, krümelige Masse entsteht. Das Eigelb zugeben und rasch zu einem Teig verkneten. Nicht zu lange kneten. In Folie wickeln und mindestens 30 Minuten kalt stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3–4 mm dick ausrollen. Mit einem gewellten Ausstecher Kreise oder andere Formen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Den Backofen auf 170 °C vorheizen. Die Kekse etwa 8–10 Minuten vorbacken, gerade so lange, bis die Ränder leicht Farbe annehmen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Für das Baiser das Eiweiß in einer sauberen, fettfreien Schüssel mit einer Prise Salz und Zitronensaft steif schlagen. Den Kristallzucker nach und nach einrieseln lassen und weiterschlagen, bis ein glänzender, stabiler Eischnee entsteht, der seine Form behält.

Zum Zusammensetzen und Backen kleine Portionen Baiser auf die vorgebackenen Kekse streichen oder spritzen. Für die typische Form, besteht die Form aus einem größeren Sockel und einem kleineren „Hütchen“. Mit einem Spritzbeutel und einer runden Lochtülle zuerst einen größeren Kreis und darauf einen kleineren aufspritzen; alternativ das Baiser einfach mit einem Löffel auftürmen. Das Blech wieder in den Ofen geben und die Temperatur auf 100–110 °C reduzieren. Etwa 45–60 Minuten backen – eher trocknen –, bis das Baiser außen trocken und knusprig ist. Wichtig ist das langsame Trocknen bei niedriger Temperatur. Im ausgeschalteten Ofen vollständig auskühlen lassen, bevor die Kekse herausgenommen werden.

ROSINENSCHNITTEN

ZUTATEN

30 dag Mehl
1/2 Pck. Backpulver
8 dag Staubzucker
16 dag Margarine
1 Stamperl Rum
1 Messerspitze
gemahlener Zimt
3 Eier
15 dag Kristallzucker
15 dag Rosinen

ZUBEREITUNG

Mehl und Backpulver vermischen und Eigelb, Zucker, Margarine, Rum und Zimt zugeben.

Alles verkneten, auf Blechgröße ausrollen, mit einer Gabel einstechen und halb fertig backen. Dann mit Marillenmarmelade bestreichen und mit gewaschenen, eingeweichten Rosinen bestreuen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und darauf verstreichen.

Das Blech wieder in den Ofen schieben und backen, bis die Oberfläche schön rosig ist. Nach dem Auskühlen mit einem nassen Messer in kleine Würfel schneiden.

BISKUITROULADE

ZUTATEN

6 Eier
6 EL Zucker
1 Pck. Backpulver
6 EL Mehl Marmelade
Staubzucker

ZUBEREITUNG

Das Eiweiß mit dem Zucker zu steifem Schnee schlagen. Die Eigelb unterrühren.

Das mit Backpulver vermischte Mehl unterheben. Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und bei 180 °C in 15–20 Minuten fertig backen.

DREIFACH-STRUDEL MIT RUM-VANILLESAUCE

ZUTATEN

3 Strudelblätter
Mohn *(für die Füllung)*
Apfel *(für die Füllung)*
Sauerkirschen *(für die Füllung)*
Topfen *(für die Füllung)*
7 dl Milch *(für die Sauce)*
4 Eigelb *(für die Sauce)*
1 EL Mehl *(für die Sauce)*
6 dag Zucker *(für die Sauce)*
Vanille *(für die Sauce)*
zerlassene Butter
(zum Bestreichen)
etwas Rum *(für die Sauce)*

ZUBEREITUNG

Drei Strudelstränge vorbereiten. Einen mit Mohn, der mit Apfel aufgelockert wurde, den zweiten mit Sauerkirschen und den dritten mit Topfen füllen. Die drei Stränge gemeinsam in ein Strudelblatt einrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, oben und an den Seiten mit zerlassener Butter bestreichen und bei 200 °C etwa 30 Minuten fertig backen.

Für die Sauce das Mehl mit etwas Milch und den Eigelb glatt schlagen. Die restliche Milch mit Zucker und Vanille lauwarm erwärmen, nach und nach zur Eiermischung geben und unter Rühren aufkochen und eindicken lassen. Zum Schluss mit etwas Rum aromatisieren und zur aufgeschnittenen Strudelrolle servieren.

GESCHMACK UND ERINNERUNGEN

Als Kind freute ich mich immer besonders auf dieses Gericht, denn ich wusste, dass bald die ganze Familie zusammenkommen würde. Später lernte auch ich das Rezept: zuerst durch Zuschauen und Helfen, dann immer selbstständiger. Heute zeige ich den Jüngeren, wie wir es früher gemacht haben. Es ist schön zu sehen, dass dasselbe Rezept auch nach so vielen Jahren die Familie noch an einen Tisch bringt.

FAULER STRUDEL

ZUTATEN

30 dag Mehl

30 dag Staubzucker

1 Pck. Backpulver

50 dag Topfen

1 Becher Sauerrahm

5 Pck. Vanillezucker

4 Eier

1/2 l Milch

1/2 dl Öl

ZUBEREITUNG

Die trockenen Zutaten (Mehl, Staubzucker und Backpulver) vermischen und vorsichtig mit einer Gabel auflockern. Die Hälfte der Mischung in ein gebuttertes Backblech streuen. Den Topfen darüberbröseln, den Sauerrahm darauf verteilen und mit Vanillezucker bestreuen. Anschließend die zweite Hälfte der Mehlmischung darüberstreuen. Die Eier verquirlen, mit Milch und Öl vermischen und vorsichtig über den Teig gießen.

Im auf 180 °C vorgeheizten Backofen etwa 30 Minuten backen, bis die Oberfläche schön gebräunt ist. Vor dem Anschneiden auskühlen lassen.

VERSUNKENER SAUERKIRSCHKUCHEN

ZUTATEN

40 dag Sauerkirschen

30 dag Mehl

15 dag Zucker

3 Eier

1,5 dl Öl

1 Pck. Backpulver

1 dl Milch

1 Pck. Vanillezucker

ZUBEREITUNG

Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Milch und Öl zugeben und anschließend das mit Backpulver vermischte Mehl unterrühren.

Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech gießen und die frischen oder tiefgekühlten Sauerkirschen darüberstreuen. Bei 170 °C etwa 25 Minuten backen.



PFIRSICH-TIRAMISU

ZUTATEN

250 g Mascarpone

3 Eigelb

3–4 EL Staubzucker

1 Pck. Vanillezucker

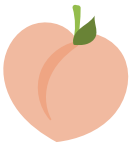
Amaretto oder Rum

320 ml Schlagobers

1 Pck. Sahnesteif

1 Dose Pfirsichkompott

Biskotten



ZUBEREITUNG

Die Eigelb mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Das Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen. Mascarpone in einer großen Schüssel glatt rühren, die Eigelbmasse und anschließend das geschlagene Obers unterheben. Nach Belieben etwas Amaretto in die Creme geben.

Das Pfirsichkompott abseihen und den Saft auffangen. Die Pfirsiche würfeln bzw. einige Scheiben für die Garnitur schneiden. Den Kompottsaft mit Amaretto vermischen.

In einer großen Glasschüssel oder in Gläsern abwechselnd die in Kompottsaft getauchten Biskotten, Creme und gewürfelten Pfirsiche einschichten. So fortfahren, bis die Creme aufgebraucht ist.

Mit einer Cremeschicht abschließen. Nach Belieben mit Kakaopulver bestreuen und mit Pfirsichscheiben sowie Minzblättern garnieren. Gut gekühlt servieren.

GESCHMACK UND ERINNERUNGEN

Man sagt, der Weg zum Herzen führe durch den Magen – in unserer Familie stimmt das besonders. Ein altes Rezept bringt Großeltern, Eltern und Enkel an einen Tisch; jeder steuert eine Geschichte, Erinnerung oder neue Idee bei. So wird aus dem Essen mehr als eine Mahlzeit: ein Band zwischen den Generationen, das wir immer wieder gern gemeinsam erleben.

LAJOS-SCHNITTE

ZUTATEN

2 EL geschmolzener Honig

2 EL Kakaopulver

2 ganze Eier

20 dag Zucker *(für den Teig)*

5 dag Butter

1 TL Natron

40 dag Mehl

1 Pck. Vanillepuddingpulver

1 Pck. Punschpuddingpulver

3 dl Milch

1 EL Zucker *(für den Pudding)*

20 dag Ráma-Margarine

20 dag Zucker *(für die Creme)*

etwas Rum

Vanille *(für die Cremes)*

ZUBEREITUNG

Flüssiger Honig, Kakaopulver, 2 ganze Eier, 20 dag Zucker, 5 dag Butter und 1 TL Natron vermischen. Diese Masse über Dampf unter ständigem Rühren etwa 3 Minuten dick kochen. vom Wasserbad nehmen und 40 dag Mehl einarbeiten. Den Teig in drei gleich große Teile teilen und daraus drei dünne Böden backen.

Für die Creme Vanillepuddingpulver und Punschpuddingpulver mit 3 dl Milch und 1 EL Zucker dick kochen. Auskühlen lassen.

20 dag Ráma-Margarine mit 20 dag Zucker schaumig rühren und die Masse halbieren. Unter eine Hälfte den ausgekühlten Punschpudding mischen und mit etwas Rum und Vanille aromatisieren. Das ergibt die rosafarbene Punschcreme.

Unter die zweite Hälfte den ausgekühlten Vanillepudding rühren und mit Vanille aromatisieren. Das ergibt die Vanillecreme.

Die Teigböden mit den Cremes zusammensetzen: Auf die untere Schicht die Vanillecreme, auf die obere die rosafarbene Punschcreme streichen.

GERBEAUD-SCHNITTE (ZSERBÓ)

ZUTATEN

50 dag Mehl

25 dag Butter

2 Eigelb

2 dag Hefe

ca. 1/8 l Milch

1 EL Zucker

Rum Salz

20 dag Walnüsse *(für die Füllung)*

20 dag Zucker *(für die Füllung)*

Marillenmarmelade *(für die Füllung)*

ZUBEREITUNG

Die Butter mit dem Mehl verbröseln. Eigelb und Rum zugeben sowie die Hefe, die zuvor in lauwarmer Milch mit 1 EL Zucker aufgelöst wurde. Alles verkneten und kurz ruhen lassen.

Den Teig in drei Teile teilen und jeweils dünn auf Blechgröße ausrollen. Den ersten Boden in ein gebuttertes oder mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Marmelade bestreichen und mit den mit Zucker vermischten Walnüssen bestreuen. Den zweiten Teigboden daraufle-gen, erneut mit Marmelade und gezuckerten Walnüssen schichten und mit dem dritten Boden abschließen.

Bei 180–190 °C hell backen. Nach dem Ausküh-len mit Schokoladenglasur überziehen.



GESCHMACK UND ERINNERUNGEN

Dieses Gebäck gab es bei uns, wenn Gäste angekündigt waren. Schon die Zubereitung gehörte zu den Vorbereitungen, und bis alle eintrafen, erfüllte sein Duft das ganze Haus. Vielleicht blieb es mir deshalb als Geschmack der Gastfreundschaft in Erinnerung. Auch heute backe ich es gern, wenn sich jemand bei uns wirklich zu Hause fühlen soll.

HEFESTRUDEL

ZUTATEN

1,5 kg Mehl

4 Eier

2 EL kaltes Schmalz

75 g Hefe

1 EL Zucker

ZUBEREITUNG

Die Hefe mit etwas lauwarmem Wasser und Zucker gehen lassen. Die übrigen Zutaten dazugeben, zu einem weichen Teig kneten und ruhen lassen. Den Teig in vier Laibe teilen, mit kaltem Schmalz bestreichen und 30–60 Minuten gehen lassen. Danach auf einem Tischtuch dünn ausziehen und nach Belieben mit gezuckertem Mohn, Walnüssen oder Sauerkirschen füllen.

Mit geschmolzenem Schmalz und einer Mischung aus Ei, Zucker und Sauerrahm beträufeln und mithilfe des Tischtuchs aufrollen. Vor dem Backen nochmals mit der Sauerrahmmischung bestreichen und bei 180 °C etwa 30–40 Minuten goldbraun backen.

HEFESTRUDEL

ZUTATEN

750 g Mehl

80 g Schmalz

200 g Hefe

gesüßter Sauerrahm

Salz

Ei zum Bestreichen

Kümmel zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

Die Hefe mit gesüßtem Sauerrahm gehen lassen und anschließend mit Mehl, Schmalz und Salz zu einem festen Teig verkneten. Den Teig in sechs Laibe teilen und 30 Minuten ruhen lassen. Die Laibe ausrollen, jeweils in acht Stücke schneiden und zu Hörnchen formen. Mit Ei bestreichen und mit Salz und Kümmel bestreuen.

KOSSUTH-KIPFERL

ZUTATEN

25 dag Margarine oder Butter

35 dag Staubzucker

5 ganze Eier

1 Pck. Backpulver

38 dag Mehl

5 dag gemahlene Walnüsse

8 dag Kristallzucker

6 dag Schokolade (optional)

ZUBEREITUNG

Margarine oder Butter mit Zucker und den ganzen Eiern schaumig rühren. Mehl und Backpulver vermischen und vorsichtig unter die Eiermasse arbeiten.

Den Teig in ein gebuttertes und bemehltes Backblech streichen, mit Walnüssen und Kristallzucker bestreuen.

Im Umluftofen bei etwa 170 °C rund 25 Minuten backen. Nach dem Backen mit einem runden Ausstecher halbmondförmige Kipferl ausstechen.

KNUSPRIGES SCHMALZGEBÄCK

ZUTATEN

25 dag Mehl

2 EL Sauerrahm

2 Eier

3 EL Rum

Salz

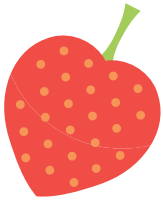
ZUBEREITUNG

Die Zutaten zu einem Teig verkneten und ausrollen. Mit einem Teigrädchen Rechtecke ausschneiden und in jedes Rechteck mehrere Längsschlitze schneiden.

Die mittleren Teigstreifen ineinanderflechten bzw. verdrehen und in heißem Fett goldbraun ausbacken. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.



STRUDEL



ZUTATEN

30 dag glattes Weizenmehl

Salz

ca. 1/8 l lauwarmes Wasser

2 EL Öl

2 Eier

ZUBEREITUNG

Das Mehl in eine Schüssel geben, alle übrigen Zutaten hinzufügen und so lange kneten, bis sich der Teig von der Schüsselwand löst. Zu Kugeln formen und etwa eine halbe Stunde ruhen lassen.

Auf einem bemehlten Strudeltuch weiterarbeiten. Den Teig hauchdünn ausziehen, bei Bedarf mit Öl bestreichen, füllen und von einer oder von beiden Seiten aufrollen.

Für eine süße Füllung etwa 30 dag klein geschnittenes Obst verwenden, zum Beispiel Birnen, Äpfel oder Zwetschken. Je nach Saftigkeit des Obstes Grieß sowie Semmelbrösel, Zucker und Butter zugeben. Für eine Variante mit Zwetschken kann auch Mohn verwendet werden.

Den fertigen Strudel mit Öl bestreichen und im Umluftofen bei etwa 160 °C rund 40 Minuten backen, bis die Oberfläche schön gebräunt ist.

GESCHMACK UND ERINNERUNGEN

Früher dachten wir kaum darüber nach, was Saison hatte;
gekocht wurde mit dem, was gerade wuchs. Im Frühling gab es frisches Grün,
im Sommer Obst, im Herbst die Gaben von Garten, Wald und Weingarten.
Mit diesen Geschmäckern verbinden sich viele Erinnerungen.
Wenn wir heute mit den Enkeln daraus kochen, ist es schön zu sehen,
dass auch sie diesen natürlichen Rhythmus erleben.

FAMILIENBOWLE ZU OSTERN

ZUTATEN

Apfelsaft
Orangensaft
Pfirsichsaft / Pfirsichnektar
etwas Zitronensaft
Mineralwasser mit Kohlensäure oder Ginger Ale
Apfel, Orange und Zitrone
Erdbeeren oder anderes Obst

ZUBEREITUNG

Die Fruchtsäfte nach Geschmack miteinander mischen und einige Scheiben frisches Obst hineingeben. Kurz vor dem Servieren mit etwas Mineralwasser oder Ginger Ale aufgießen, damit die Bowle erfrischender wird.

Wir bereiten die Basis immer alkoholfrei zu, damit auch Kinder und Enkel bedenkenlos davon trinken können. Erwachsene können sich nach Belieben etwas Sekt, Weißwein oder Rum direkt ins eigene Glas geben.

HEFEFLADEN AUS NAGYRADA MIT BIRNE UND WALNÜSSEN

ZUTATEN

600 g Mehl
500 ml Milch
2 Eier
3–4 gehäufte EL Zucker
50 g Margarine
150 g Walnüsse mit Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
50 g Hefe
1 große Birne

ZUBEREITUNG

Eier, Zucker, Hefe und Vanillezucker mit einem Schneebesen verrühren. Anschließend abwechselnd Milch und Mehl hinzufügen und den Teig kräftig schlagen, bis er Blasen wirft.

Die Birne in Spalten schneiden und in den Teig stecken. Großzügig mit den gezuckerten, gemahlenen Walnüssen bestreuen und etwa 30 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen etwa 20–25 Minuten backen. Zum Schluss mit gemahlenen und grob gehackten Walnüssen sowie der abgeriebenen Schale einer Zitrone oder alternativ mit Zimtzucker bestreuen.



ADVENTLICHER FAMILIENPUNSCH

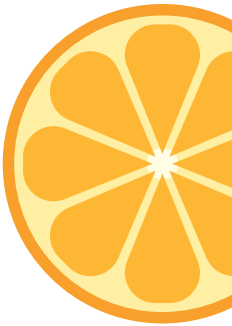
ZUTATEN

Ananassaft Orangensaft roter Traubensaft
Ginger Ale Orangen-/Zitronenscheiben
einige Gewürznelken
Zimt

ZUBEREITUNG

Die Fruchtsäfte nach Geschmack mischen. Üblicherweise verwenden wir etwas mehr Orangen- und Traubensaft und etwas weniger Ananassaft. Zum Schluss mit etwas Ginger Ale aufgießen.

Auch kalt schmeckt der Punsch sehr gut, im Winter mögen wir ihn jedoch am liebsten leicht erwärmt. Dann können etwas Zimt und einige Gewürznelken dazukommen. Wenn nur Erwachsene mittrinken, kann er nach Geschmack auch mit etwas Rum verfeinert werden.



GESCHMACK UND ERINNERUNGEN

In der Adventszeit gab es diesen Punsch bei uns oft – immer aus dem, was gerade zu Hause war, und in passenden Mengen. Man muss daher nichts grammgenau abmessen. Für die Kinder blieb er selbstverständlich alkoholfrei; in die Gläser der Erwachsenen kam auf Wunsch auch ein kleiner „Wärmer".

Interreg
AUSTRIA–HUNGARY

Co-funded by
the European Union

mixAge
AN INTEGRATED BORDER REGION