

# Ciorbă de Perișoare

HARALD POLLAK  
RETBACHERHOF



PERSONEN

4



ZUBEREITUNGSZEIT

40 MIN

## ZUTATEN

- 100 g Rinderfaschiertes
- 20 g Reis
- Salz, Pfeffer
- 3 Karotten
- 1 Zwiebel
- 1 Handvoll quadratisch geschnittenes Weißkraut (1 cm groß)
- 1 Zweig Maggikraut (Liebstöckel)
- 1 Ei sowie 1 Dotter
- etwas Crème fraîche
- 2 Gemüsesuppenwürfel

## ZUBEREITUNG

Zwei Liter Wasser zum Kochen bringen, mit den Suppenwürfeln würzen. Zwiebel und Karotten kleinwürfelig schneiden, dazugeben und zehn Minuten kochen lassen.

Das Faschierte mit Reis, Salz, Pfeffer und dem Ei vermengen. Mit mehligten Händen kleine Bälle formen. Diese mit den Krautblättern und dem Maggikraut in die Suppe geben und ca. 30 Minuten kochen. Das Maggikraut entfernen. Crème fraîche mit dem Dotter verrühren und in die Suppe eingießen.

## RUMÄNISCHE BAUERNSUPPE



## Tipp

*Für eine kostengünstigere Variante nehmen Sie gemischtes Faschiertes. Ergänzen Sie frische, saisonale Kräuter Ihrer Wahl. Dazu passt ein rescher Wein – besonders aus dem nördlichen Weinviertel!*



# Gjuwetsch

**COLETTE PROMMER**  
**SALON COLETTE**



**PERSONEN**

6



**ZUBEREITUNGSZEIT**

MINDESTENS 120 MIN

## ZUTATEN

*1 kg Kalbfleisch*  
*3 Paprikaschoten*  
*2 Zwiebeln*  
*2 Dosen Tomaten*  
*2 Zucchini*  
*1 Aubergine*  
*1 Dose Mais*  
*500 g Kartoffeln*  
*500 g Joghurt (am besten  
schnittfester mit 3,5 % Fett)*  
*Salz und Pfeffer*  
*Kreuzkümmel (Cumin)*

## ZUBEREITUNG

Das Kalbfleisch in nicht zu kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln, Paprikaschoten, Zucchini, Kartoffeln und Aubergine schälen bzw. putzen und würfeln.

Das Fleisch, das vorbereitete Gemüse sowie den Mais und die Tomaten in eine große feuerfeste Form geben. Das Ganze gut mit Pfeffer, Salz und Cumin würzen. Dann mit so viel Wasser auffüllen, dass die Zutaten nicht ganz bedeckt sind. Anschließend den Topf mit Deckel bei 160 Grad in den Ofen schieben. Ab und zu umrühren und nach 90 Minuten die Temperatur etwas erhöhen und den Deckel entfernen.

Das Gjuwetsch muss so lange im Ofen bleiben, bis das Wasser

**BULGARIEN**



verdunstet ist. Garzeiten von mehreren Stunden sind nicht unüblich.

Wie in vielen Kulturen hat jede Familie eine eigene Variation kreiert. So verwenden manche als Zutaten auch Okraschoten oder eingelegte, grüne Tomaten. Vor dem Servieren wird Gjuwetsch mit einem großen Löffel Joghurt garniert.

# Apfelstrudel

**ROBERT LETZ**  
**SCHLOSSPARK MAUERBACH**



**PERSONEN**

6



**ZUBEREITUNGSZEIT**

40 MIN VORBEREITUNG  
45 MIN BACKEN

## ZUTATEN

500 g Äpfel

1 Packung Strudelteig

150 g gemahlene Nüsse

80 g Rosinen

1 EL Zimt

1 EL Vanillezucker

Butter oder Ei

zum Bestreichen

## ZUBEREITUNG

Äpfel schälen und in kleine Scheiben schneiden oder fein hobeln. In eine Schüssel mit den Nüssen, Rosinen, Zimt und Vanillezucker geben und gut mischen. Strudelteig auf einem feuchten Geschirrtuch ausbreiten und die Masse im vorderen Drittel verteilen. Mithilfe

des Geschirrtuchs den Strudel einrollen.

Das Ei verquirlen und die Enden des Teigs damit bestreichen. Strudel bei ca. 180 Grad etwa 45 Minuten backen. Strudel herausnehmen, abkühlen lassen und mit Staubzucker bestäuben.

Mit Schlagobers und Vanilleeis servieren.

**Tip:**

*Für einen selbstgemachten Strudelteig braucht man 300 g glattes Mehl, 1 Ei, 80 g lauwarmes Wasser und 40 g Öl. Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und auswalken.*