



### Zutaten

6 Scheiben Braunschweiger  
(7 mm dick)  
3 kleine Kipfler- oder La Ratte-  
Erdäpfel  
1 mehliges Erdäpfel  
1 Zwiebel  
Salz, Pfeffer  
Kümmel  
Majoran  
1 Msp. Knoblauch  
1 EL Paprikapulver, edelsüß  
1 gestrichener KL Paradeismark  
1 Spritzer Essig  
Butterschmalz  
6 Perlzwiebeln  
3 Kapernbeeren

## ERDÄPFELGULASCH der besonderen Art

### Zubereitung

Den mehliges Erdäpfel schälen, in 1 cm große Würfel schneiden, Zwiebel fein hacken.

Zwiebel anschwitzen, die Erdäpfelwürfel, das Paradeismark, die Gewürze und das Paprikapulver dazugeben, nochmals leicht anschwitzen und mit Essig ablöschen. Mit Wasser auffüllen. Halbierte Kipfler begeben und zugedeckt weicköcheln.

Kipfler herausnehmen und warm stellen. Das restliche Gulasch stampfen.

Braunschweigerscheiben beidseitig kurz braten und auf das gestampfte Gulasch setzen.

Spieße mit je 1/2 Erdäpfel, 1 Perlzwiebel und 1 halbierten Kapernbeere in die Braunschweiger stecken. Mit etwas Paprikapulver bestreuen.

### Getränk

Weißbier

## KATZENGSCHROA in der Kaisersemmel

### Zutaten

6 Kaisersemmeln  
300 g Schweinslungenbraten  
150 g Schweinsleber, enthäutet  
150 g Schweinsnieren, gewässert,  
zugeputzt und von Strängen  
befreit  
1 EL Schweineschmalz  
1 kleine Zwiebel, fein gehackt  
1 Knoblauchzehe, fein gehackt  
1 Schuss Weißweinessig  
ca. 300 ml Rindsuppe oder Wasser  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
1 KL frisch gehackter Majoran  
2–3 EL Sauerrahm  
1 EL Petersilie, grob gehackt  
1 Schuss Zitronensaft

### Getränk

Zweigelt

### Zubereitung

Die Semmeln halbieren und aus-  
höhlen. Schmolle sehr fein zupfen  
und beiseite stellen.

Fleisch und Innereien blättrig  
schneiden. Zwiebel und Knoblauch  
in heißem Schmalz goldbraun  
anlaufen lassen. Fleisch und Inne-  
reien hinzufügen und 2–3 Minu-  
ten lang durchrösten. Mit etwas  
Essig und Suppe ablöschen, mit  
der Schmolle binden und mit  
etwas Rahm noch ca. 4–5 Minuten  
lang auf kleiner Flamme weiter  
dünsten. Salzen, pfeffern, mit Zi-  
tronensaft und Majoran abschme-  
cken und mit gehackter Petersilie  
bestreuen.

Inzwischen die Semmelhälften im  
Backrohr knusprig antoasten. Das  
Katzenschroa danach portions-  
weise in die unteren Semmelhäf-  
ten füllen und die oberen Semmel-  
hälften schräg daraufsetzen.

### Tipp

Wer keine Innereien mag, kann das  
Gericht auch nur mit Schweinslun-  
genbraten oder Schnitzelfleisch  
zubereiten.



## PICCATA TIROLESE vom Kalbsbries

### Zutaten

1 ganzes Kalbsbries, gewässert,  
enthäutet und zugeputzt  
2–3 Eier  
50 g alter Bergkäse, fein gerieben  
100 g Fleckerl  
1 kleine Zwiebel, fein gehackt  
50 g Schinkenspeck, klein ge-  
schnitten  
2 EL Butter  
Salz, Pfeffer  
Butterschmalz und/oder Öl zum  
Herausbacken  
Petersilie zum Bestreuen

### Getränk

Weißburgunder oder  
Sauvignon Blanc

### Zubereitung

Die Fleckerl in Salzwasser bissfest  
kochen und abseihen.

Das gut gewässerte, gewasche-  
ne, zugeputzte und eventuell auch  
in kochendem Wasser kurz vorpo-  
chierte Kalbsbries in sechs etwa  
gleich große Scheiben schnei-  
den. In mit geriebenem Bergkäse  
versprudelm Ei wenden und in  
heißem Butterschmalz und/oder Öl  
schwimmend herausbacken.

Inzwischen Zwiebel und  
Schinkenspeck in etwas Butter  
anschwitzen, Hitze reduzieren  
und die gekochten Fleckerl noch-  
mals kurz darin erwärmen. Das  
restliche mit Käse versprudelte  
Ei unterrühren, salzen, pfeffern  
und mit etwas gehackter Petersilie  
bestreuen.

Je eine Bries-Piccata auf einem  
Fleckerlsockel anrichten.



## RÄUCHERFORELLENPALATSCHINKE mit Sauerkraut

### Zubereitung

Für den Palatschinkenteig alle Zutaten verschlagen. Bei Klumpenbildung mit dem Mixer zu einem feinen Teig verarbeiten.

In einer Pfanne ganz wenig Fett erhitzen und die Palatschinken von beiden Seiten backen. Beiseite stellen.

Forellenfleisch in kleine Stücke zerdrücken. Mit Sauerrahm und Mayonnaise vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen, etwas gehackten Dill einstreuen. Fülle in die Palatschinken streichen und einschlagen.

Mit Sauerkraut servieren.

### Tipp

Für die schnelle Küche kann man auch fertige Palatschinken verwenden.

### Zutaten

#### Für die Palatschinken

375 ml Milch  
180 g Mehl, glatt  
6 Eier  
1 Prise Salz  
60 g zerlassene Butter

#### Für die Fülle

3 Räucherforellenfilet à 50 g  
150 g Sauerrahm  
3 EL Mayonnaise  
(s. Grundrezept auf S. 279)  
Salz, Pfeffer  
Dill

300 g Sauerkraut

### Getränk

Grüner Veltliner

