

Rindfleischsalat

<i>400 g Rindfleisch</i>	Rindfleisch in dünne Streifen schneiden und weich kochen.
<i>(ev. Reste)</i>	Zwiebel fein hacken, Essiggurken und Paprika ebenfalls fein schneiden.
<i>1 Zwiebel</i>	
<i>3 Essiggurken</i>	Das Ei hart kochen und in dünne Scheiben schneiden.
<i>½ rote Paprika</i>	Alle Zutaten vermischen. Aus Essig, Kernöl, Salz und Pfeffer eine würzige Marinade anrühren und über den Salat gießen.
<i>1 Ei</i>	
<i>Essig, Kernöl</i>	Auf dem gewaschenen Blattsalat anrichten, Schnittlauch fein hacken und über den Salat streuen.
<i>Salz, Pfeffer</i>	
<i>100 g Blattsalat</i>	
<i>½ Bd. Schnittlauch</i>	

Tafelspitzsuzl

<i>4 Blatt Gelatine</i>	Gelatine in etwas kaltem Wasser einweichen und gut ausdrücken.
<i>200 ml Rindsuppe</i>	Die Rindsuppe erwärmen, Essig hinzufügen und die Gelatine darin auflösen. Den Tafelspitz in kleine Würfel schneiden. Karotte, Gelbe Rübe und Sellerie schälen und ebenfalls fein würfeln.
<i>1 EL Weinessig</i>	
<i>200 g Tafelspitz</i>	Mit dem Fleisch vermischen und in eine Terrinenform füllen, würzen. Die Gelatine über die Fleisch-Gemüse-Mischung gießen, alles nochmals gut vermischen.
<i>1 Karotte</i>	
<i>1 Gelbe Rübe</i>	Den Schnittlauch fein hacken und gleichmäßig darauf verteilen.
<i>¼ Sellerieknolle</i>	Ca. drei Stunden kalt stellen und danach mit einer Marinade aus Essig und Öl anrichten.
<i>Salz, Pfeffer</i>	
<i>¼ Bd. Schnittlauch</i>	
<i>Essig, Öl</i>	

Krenfleisch

- 800 g Schweinefleisch (vom Bauch)
1 Karotte
1 Gelbe Rübe
½ Sellerieknolle
1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt
1 TL schwarze Pfefferkörner
½ Bd. Thymian
2 Knoblauchzehen
500 ml Wasser
125 ml Essig
Salz
80 g Kren
½ Bd. Petersilie
- Das Schweinefleisch gut waschen und in dicke Würfel schneiden. Karotte, Gelbe Rübe und Sellerie in fingerdicke Scheiben schneiden, Zwiebel halbieren. Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Thymian und Knoblauch in ein kleines Leinensäckchen füllen und zusammen mit den Fleischwürfeln in einer Essig-Wasser-Mischung kochen. Je nach Größe der Gemüsestücke ca. 15 Minuten vor Ende der Garzeit diese begeben.
- Das Fleisch in Suppenschüsseln verteilen, etwas Suppe darübergießen, mit Salz abschmecken und mit gerissenem Kren und gehackter Petersilie bestreuen.
- Dazu gekochte Erdäpfel servieren.
- Was den Deutschen ihr Meerrettich, ist den Wienern ihr Kren, den sie dem tschechischen kren entlehnt haben. Der Kren wurde lange Zeit als Heilpflanze und erst später als Gewürz eingesetzt. Im Mittelalter gab es eine ganze Liste von Krankheiten, gegen die er verabreicht wurde, etwa Vergiftungen, Ohrenweh und Dreitagefieber. Heutzutage wird der Kren verwendet, um die Abwehrkräfte zu stärken und vor Erkältungskrankheiten zu schützen, da die Pflanze sehr viel Vitamin C. enthält. Das sagt der Volksglaube: Legt man eine Scheibe rohen Kren in den Geldbeutel, soll dieser niemals leer werden.*

Polsterzipfe

ca. 20 Stück	Backrohr auf 200 °C vorheizen. Topfen, Mehl und handwarme Butter vermischen und so lange rühren, bis ein glatter Teig entsteht.
200 g Topfen	Diesen ca. eine Stunde kalt stellen.
200 g glattes Mehl	Den Teig ausrollen und in ca. 20 gleich große Quadrate schneiden.
200 g Butter	In die Mitte jeweils einen Klacks Marmelade geben.
Marmelade für die Füllung	Das Ei versprudeln und die Teigländer damit bestreichen.
1 Ei	Die Teigflecken diagonal zu einem Dreieck zusammenklappen und die Ränder fest andrücken.
Etwas Staubzucker	Im Rohr ca. 15 Minuten backen, bis die Polsterzipfe goldgelb sind. Erkalten lassen und mit Staubzucker bestreuen.

Den Wiener Polsterzipf gibt es in den unterschiedlichsten Varianten. Das beginnt beim Teig – manche schwören auf Blätterteig, andere auf einen klassischen Buttermehl – und endet bei der Füllung. Je nach Geschmack wird Ribislmarmelade, Powidl oder sogar Himbeermarmelade verwendet.