

Alt-Wiener Suppentopf

6 Portionen

2 Karotten

½ Sellerieknolle

1 große Stange Porree

1 Bd. Petersilie

2 Zwiebeln

2,5 l Wasser

750 g mageres Rindfleisch

500 g Rindfleischknochen

2 Lorbeerblätter

Salz, Pfeffer

Thymian

Etwas Liebstöckel

Ev. Suppennudeln

½ Bd. Schnittlauch

Karotten und Sellerie schälen und würfeln. Den Porree putzen, der Länge nach halbieren und in ebenso große Stücke schneiden.

Petersilie und Zwiebeln grob hacken.

Das Rindfleisch in mundgerechte Stücke schneiden.

Alles mitsamt den Knochen und den Lorbeerblättern in einen weiten Topf geben, mit Wasser überdecken und aufkochen lassen.

Kräftig würzen und nach Belieben Suppennudeln hinzufügen.

So lange köcheln lassen, bis alles weich gekocht ist.

Die Knochen entfernen und mit gehacktem Schnittlauch garnieren.

Der Begriff „Alt-Wien“ bezeichnet eine romantisch-verklärte Wunschvorstellung von einer vergangenen, unberührten und unverfälschten Stadt Wien. Die intakte Vergangenheit siedelt sich vor der Urbanisierung der Stadt, also vor 1850 an. Allgegenwärtig war die Alt-Wien-Nostalgie nach 1900 und zeigte sich in zahlreichen Firmennamen, Speisennamen oder Musiktiteln.

Wiener Reisfleisch

<i>3–4 EL Butter- schmalz</i>	Schmalz zerlassen, Speck und Zwiebel würfelig schneiden und darin anrösten. Paprikapulver unterrühren. Kalbfleisch waschen,
<i>50 g magerer Speck</i>	ebenfalls in Würfel schneiden und zusammen mit etwas Salz
<i>2 Zwiebeln</i>	hinzugeben. Gut durchmischen und im eigenen Saft dämpfen
<i>1 Prise edelsüßes Paprikapulver</i>	lassen, bis das Fleisch halbweich ist.
<i>500 g Kalbfleisch</i>	Mit Wasser aufgießen, Reis und Paradeisermark unterrühren und
<i>1 Prise Salz</i>	bei geschlossenem Deckel und schwacher Hitze ca. 45 Minuten
<i>500 ml Wasser</i>	dünsten, bis der Reis einen Großteil der Flüssigkeit aufgesogen
<i>200 g Langkornreis</i>	hat.
<i>2 EL Paradeisermark</i>	Wenn der Reis noch zu hart ist, etwas heißes Wasser hinzugeben.
<i>2 EL Sauerrahm</i>	Sauerrahm und Mehl vermischen und in den verbleibenden Saft
<i>Etwas Mehl</i>	rühren.
	Kleine Schüsseln mit kaltem Wasser ausspülen, mit Reisfleisch
	befüllen, leicht andrücken und auf vorbereitete Teller stürzen.
	Mit etwas Saft begießen. Nach Belieben mit etwas geriebenem
	Käse bestreuen. Dazu grünen Salat servieren.

Scheiterhaufen

Für den Teig

4–5 alte Semmeln

125 ml Milch

2 Eier

40 g Butter

20 g Zucker

20 g Rosinen

Für die Füllung

300 g Äpfel

50 g Zucker

1 EL Zimt

20 g Mandelstifte

1 EL Rum

2 Eiklar

Backrohr auf 180 °C vorheizen. Semmeln in dünne Scheiben schneiden. Milch und Eier versprudeln, Zucker darin auflösen, über die Semmeln gießen und durchziehen lassen.

Butter zerlassen und zusammen mit den Rosinen begeben.

Äpfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.

Diese mit ca. der Hälfte des Zuckers, Zimt, Mandeln und Rum

vermengen. Auflaufform mit Butter bestreichen und schichtweise

zuerst die Semmeln, dann die Äpfel einfüllen, wobei die Semmel-

masse den Abschluss bilden soll.

Ca. 45 Minuten lang backen. In der Zwischenzeit Eiklar unter

stetiger Zugabe des restlichen Zuckers zu Schnee schlagen.

Den Scheiterhaufen aus dem Rohr nehmen und den Schnee gleichmäßig darauf verteilen.

Bei etwas erhöhter Temperatur nochmals ca. zehn Minuten überbacken.