

# Brotsuppe

<b>6 Portionen</b>	Die Zwiebel fein hacken und mit etwas Kümmel in zerlassenem Schmalz anbraten.
1 mittelgroße Zwiebel	
1 Prise Kümmel	Das Brot in Würfel schneiden und hinzugeben.
1 EL Butterschmalz	Mit der Brühe aufgießen und zum Kochen bringen.
150 g altes Schwarz- bzw. Weißbrot	Wenn das Brot völlig zerkocht ist, die Masse passieren und ein Ei unterrühren. Mit Salz und Muskat abschmecken.
2 l leichte Rindsuppe	Als Einlage empfehlen sich geröstete Speckwürfel.
1 Ei	
Salz	
1 Prise Muskat	<i>Die klassische österreichische Brotsuppe wird schon 1772 im „Wienerischen bewährten Koch-Buch“ erwähnt. Bekannt geworden ist sie in Wien unter dem Namen „Panadelsuppe“.</i>

# Wurstknödel

800 g mehlig-e Erdäpfel  
1 Zwiebel  
2 TL Schmalz  
300 g Wurstreste  
2 Knoblauchzehen  
½ Bd. Petersilien  
4 Eier  
Pfeffer, Salz  
1 Prise getrockneter  
Majoran  
300 g griffiges Mehl  
80 g Grieß  
10 g Stärkemehl  
3 Eier  
100 g griffiges Mehl zum  
Ausrollen und Formen

Am Vortag die Erdäpfel weich kochen und kalt stellen. Die Hälfte des Schmalzes zerlassen, Zwiebel schneiden und darin glasig rösten. Knoblauchzehen zerdrücken, Wurstreste schneiden, Petersilie hacken und alles hinzugeben. Abkühlen lassen, grob faschieren und mit einem Ei, Pfeffer und Majoran gut vermischen. Mit feuchten Händen aus der Masse acht kleine Kugeln formen und einfrieren. Erdäpfel faschieren, mit den restlichen Zutaten kurz und innig verkneten. Auf einem bemehlten Brett eine Rolle formen, den Teig in gleichmäßige Scheiben schneiden und die gefrorenen Wurstkugeln mit etwas Mehl in den Teig einhüllen. 15 Minuten in sprudelndem Salzwasser kochen lassen. Mit Zwickelkraut auf den Tellern anrichten.

## Ottakringer Zwickelkraut

1 mittelgroße Zwiebel  
Etwas Öl  
500 g Weißkraut  
Salz, Pfeffer, Kümmel  
Etwas Wacholder  
2 Lorbeerblätter  
500 g Sauerkraut  
2 große Erdäpfel  
Etwas Gemüsesuppe  
250 ml Zwickelbier

Zwiebel klein schneiden und in ein wenig Fett anschwitzen. Weißkraut in fingerdicke Streifen schneiden, untermengen und mit Salz, Pfeffer, Kümmel, gestoßenem Wacholder und Lorbeerblättern würzen. Erdäpfel reiben und zusammen mit dem Sauerkraut beimengen. Mit Gemüsesuppe und Bier aufgießen und weich kochen lassen.

**Rezepte von:**  
**GELBMANN'S GASTSTUBE**

# Ottakringer Birnentorte

## *Für den Biskuit- boden (Ø 26cm)*

5 Eier  
100 g Kristallzucker  
125 g Mehl

Backrohr auf ca. 180 °C vorheizen. Eier, Zucker und Mehl so lange verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Diesen in eine runde Form gießen und im Rohr goldgelb backen.

## *Für die*

### *Nougatmousse*

200 g Nougat  
500 ml Schlagobers  
4 Blatt Gelatine  
etwas Birnenschnaps

Nougat mit etwas Obers warm rühren (Lippenprobe). Die Gelatine einweichen und mit einem Stamplerl Birnenschnaps anreichern. Obers schlagen, die Gelatine mit dem Nougat vermengen, das geschlagene Obers unterheben und die Masse kalt stellen.

Den kalten Tortenboden im oberen Drittel durchschneiden, den Deckel abheben und den unteren Teil mit Ribiselmarmelade bestreichen.

Den Tortenring wieder um den (unteren) Tortenboden geben, mit den Birnenhälften belegen und mit dem Großteil der Mousse anfüllen. Nun den abgeschnittenen Teil der Torte wieder aufsetzen und mit der restlichen Mousse bestreichen.

## *Gedünstete Birnen- hälften*

etwas Ribisel-  
marmelade

In etwa drei Stunden kalt stellen. Nach Belieben mit dem Spritzsack verzieren. Aus der Form lösen und mit Birnenstücken garnieren.