



## **Griessnockerl Suppen (Vorspeise)**



## **Wiener Saft Gulasch (Hauptgang)**



## **Semmelknödel (Beilage)**



## **Salzburger Nockerln (Dessert)**



# Griessnockerl Suppen (Vorspeise)

## Zutaten für 4 Personen

- 1 Ei
- 1 Eischwer Butter
- 2 Eischwer Hartweizengriess
- 1 Prise Salz
- 1 L Gemüse- oder Rindsbouillon
- Petersilie zum garnieren



## Zubereitung

Für die Grießnockerln Butter schaumig rühren und das verschlagene Ei dazu geben. Danach den Weizengriess einrühren und salzen. Die Masse ca. 10 Minuten rasten lassen. (je länger, je besser)

Anschließend mit 2 Kaffeelöffeln Nockerln formen. Kurz stehen lassen.

In der Bouillon die Nockerln ca. 15 Minuten leicht kochen lassen.

Griessnockerln in der Suppe anrichten und mit Petersilie garniert servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

# Wiener Saft Gulasch (Hauptgang)

## Zutaten für 8 Personen

- 1 kg Zwiebeln
- 1 kg Gulaschfleisch  
(Schweinsvoressen mager)
- 300 g Frühstücksspeck  
(in Streifen geschnitten)
- 2 Paradeiser (Tomaten) in Würfel
- 2 Paprika (rote Peperoni) in Würfel
- 5-6 Knoblauchzehen gepresst  
oder gerieben
- 5 dl Gemüse- oder Rindsbouillon
- 1-2 EL Paprika-Pulver Süß-Scharf  
(nach Gefühl aber nicht zu wenig)



## Zubereitung

In einer grossen Pfanne Zwiebeln in grobe Würfel schneiden und goldgelb rösten, Paprika (Peperoni) und die Paradeiser dazu geben.

Den gepressten Knoblauch dazugeben und nochmals leicht köcheln lassen, danach alles gut pürieren.

Das gewürfelte, rohe (mundgerechte) Fleisch in die Sugo geben und mit der Bouillon bedecken. Mit der Flüssigkeit lieber etwas sparen, kann während des Schmorens noch dazu gegeben werden.

Die Speckstreifen separat in einer Pfanne anbraten und dazu geben.

Das ganze ca. 1½-2h schmoren.

Öfters umrühren, am Schluss mit Salz, Pfeffer und Bouillon wenn nötig nochmals abschmecken. Das Fleisch prüfen ob es weich ist.

Erst zum Schluss das Paprika-Pulver dazugeben, ansonsten wird das Gulasch dunkel und mitunter bitter.

Zubereitungszeit: ca. 140 Minuten

# Semmelknödel (Beilage)

## Zutaten für 4 Personen (ca. 12 Knödel)

1 Pariserbrot  
100 g Öl  
250 dl Milch  
1 Ei  
1 Bund Petersilie klein geschnitten  
Mehl  
Salz & Muskat



## Zubereitung

Pariser Brot in kleine Würfel schneiden und mindestens ein Tag trocknen lassen.

Öl, Milch, Ei verrühren und mit Salz und Muskat abschmecken.

Mehl dazugeben, bis die Masse dickflüssig ist.

Brotwürfel mit der Petersilie in die Masse geben und grob durchkneten. 15 min. ruhen lassen.  
Danach nochmals kurz durchkneten.

Mit nassen Händen Kugeln formen und 15 min. auf Backpapier ruhen lassen.

Salzwasser in einem grossen Topf aufkochen und Knödel hineingeben.

10-15 min. siedend ziehen lassen, mit Lochkelle abschöpfen und heiss servieren.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

# Salzburger Nockerln (Dessert)

## Zutaten für 4 Personen

8	Eier
4 EL	Zucker
2 EL	Mehl
1 Pack	Vanillezucker
250 g	Heidelbeeren (Blauwiaschln) oder andere Beeren
$\frac{1}{2}$	Zitrone
	Butter zum Einfetten der Auflaufform
	Staubzucker (Flüsterzucker) zur Deko



## Zubereitung

Heidelbeeren mit wenig Wasser und 1 TL Zucker einkochen, bis die Beeren weich sind.  
Auf die Seite stellen auskühlen.

Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen. Zucker und Vanillezucker nach und nach einrieseln lassen bis «Zapferln» (Bergspitzen) entstehen.

Die 4 Dotter kurz mit einer Gabel verquirlen mit dem Abrieb einer halben Zitrone.  
Gemeinsam mit dem gesiebten Mehl vorsichtig unterheben.

In einer gebutterten und nach Belieben mit Beeren ausgelegten Auflaufform die Masse zu drei großen Nocken formen.

Im vorgeheizten Rohr bei 200 °C etwa 15 min. backen, in dieser Zeit das Backrohr NICHT öffnen, Beobachten.

Herausnehmen, mit Flüsterzucker (Staubzucker) bestreuen und ofenfrisch servieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten