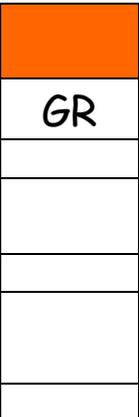


Grießspätzlesuppe



Menge	Zutaten	Zubereitung
1	Zwiebel	} Grundrezept Fleischbrühe herstellen.
	Wurzelwerk	
etwas	Liebstöckel	
250 g		
-300 g	Rinderknochen	} schaumig rühren, erst etwas und dann und übrigen Grieß abwechselnd zugeben und schaumig rühren. Mit abschmecken und etwas stehen lassen. Teig durch Spatzenseiher in kochende, gut abgeschmeckte Brühe stoßen, 5 Min. leise kochen lassen, 5-10 Min. ziehen lassen. Mit anrichten.
250 g	Rindfleisch	
-500 g	kaltes Wasser	
1½-2 l	Salz	
40 g	Butter	
80 g	Hartweizengrieß	
1	Ei	
	Salz	
	Muskat	
	Schnittlauch	

Vor-speise

Snack

Tipps und Tricks:

- Teig darf nicht zu fest sein!

- Frühjahr
- Sommer
- Herbst
- Winter

Anrichte- und Garnierungsmöglichkeiten:

- Mit Petersilie garnieren!

Beachte:

Anmerkungen zum Rezept:

GR Feine abgeschlagene Creme

Feine Zitronencreme
(6 Personen)



Menge	Zutaten	Zubereitung
6 Bl. 3-4 -100 g $\frac{1}{2}$ l 1-2 - $\frac{1}{4}$	Gelatine frische Eigelb Zucker Milch Zitronen Sahne Zitronenscheibe	<p>Aus</p> <p>Grundrezept <i>Fein abgeschlagene Creme</i> herstellen! Den Saft der Zitronen aber erst nach der Gelatine zugeben, damit die Milch nicht gerinnt!</p> <p>Creme nach der Zugabe der steif geschlagenen Sahne in die vorbereiteten Gläser bzw. Dessertschalen füllen und aussteifen lassen. Anschließend mit Sahnetupfer und garnieren.</p>

- Evtl. (bunter) Zuckerrand am Glasschälchen!
- Mit einem Zitronenmelissenblatt garnieren!
- Man kann die Creme auch auf einem Teller anrichten (siehe Schokoladencreme)!

Beachte:

Anmerkungen zum Rezept:

Kartoffelsalat

500 g Kartoffeln

Kartoffeln als Pellkartoffeln 15 Minuten im Dampfdrucktopf dämpfen (Intensivgaren, 2. Ring).

2 Stangen Staudensellerie

Staudensellerie waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden.

3 EL Mayonnaise

1/2 TL Salz

etwas Pfeffer

4 EL Weißweinessig

1 EL frischer Dill

1/2 TL Senf, mittelscharf

Zutaten der Marinade in einer großen Schüssel vermischen. Geschnittenen Sellerie zugeben. Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden und mit der Marinade vermengen. Kartoffelsalat mindestens 30 Minuten durchziehen lassen. Vor dem Anrichten nochmals gut durchrühren und abschmecken.

zum Anrichten:

1 kleine Karotte

Kresse

Karotte sehr fein würfeln. Kartoffelsalat mit Karottenwürfeln und Kresse bestreut servieren.

Wiener Schnitzel

Als bekanntester Vertreter der europäischen Küche ist das Wiener Schnitzel mittlerweile auf nahezu allen Speisekarten zu finden. Mitte des 19. Jahrhunderts brachte der österreichische Feldmarschall Graf Joseph Radetzky diese Rezeptur als militärisches Geheimnis aus Mailand mit. In der österreichischen Hauptstadt entstand letztendlich das Wiener Schnitzel, wie wir es heute kennen. Das Original besteht aus zartem Kalbfleisch – die Panade macht es außen knusprig und innen saftig. Traditionellerweise wird Wiener Schnitzel in der Pfanne ausgebacken. Dazu verwendet man Schweineschmalz oder Öl. Mit Zitronenscheibe und Petersilie garniert, passt zum Wiener Schnitzel Kartoffelsalat. In Wien serviert man als klassische Beilagen Bratkartoffeln sowie eine Orangenscheibe mit Preiselbeeren, dazu grüner Salat.

Kaum ein Gericht der traditionellen Küche ist so beliebt wie das Wiener Schnitzel. Selten bekommt man jedoch das Original serviert. Handelt es sich um Schweine- oder Putenfleisch, muss es als Schnitzel Wiener Art bezeichnet werden. Der Bekanntheitsgrad dieses Gerichtes schützt es jedoch nicht vor zahlreichen Misshandlungen. Dazu zählen das Frittieren, Ertränken in Ketchup oder anderen Soßen und nicht zuletzt Pommes frites als Beilage!

**4 Kalbsschnitzel
Salz**

Fleisch vorsichtig von beiden Seiten klopfen, mit wenig Salz bestreuen.

Panade:

Mehl

Eier

Semmelbrösel

Schnitzel zuerst in Mehl, dann in Ei und zuletzt in Semmelbröseln wenden.

zum Ausbacken:

Öl oder Schweineschmalz

Pfanne trocken erhitzen, Schnitzel in mäßig heißem Fett von beiden Seiten goldgelb ausbacken.