



# Inhalt



Steiermark	3
Suppen	3
Rindsuppe mit Schwarzbrotknöderln	3
Steirische Schottensuppe	3
Hauptspeisen	3
Mostbraten	3
Steirisches Schöpsernes	4
Sauerkrautauflauf	4
Steirisches Wurzelfleisch	4
Zuspeisen	5
Bauernbohnen	5
Gebackene Schwarzwurzeln	5
Nachspeisen	5
Gebackene Apfelknödel	5
Erdäpfelstrudel mit Kirschen	5
Grazer Triet	6
Grabnerhoftorte	6



# Steiermark

## Suppen

### Rindsuppe mit Schwarzbrotknöderln

1 l Rindsuppe, 1 Bund Schnittlauch.

Einlage: 20 dag Schwarzbrot, 1/4 l Milch, 2 dag Butter,  
6 dag Mehl, 1 Stk. kleine fein gehackte Zwiebel, 1 Stk. Ei, Salz.

Rindsuppe zubereiten (siehe Grundrezept Rindsuppe). Brot kleinwürfelig schneiden, mit kochender Milch übergießen. Zwiebel in heißer Butter anrösten, mit Mehl, Ei und Salz zu dem gut durchweichten Brot geben, vermischen, 8 kleine Knöderln formen und in die kochende Suppe einlegen, 10 Minuten leicht wallen lassen; vor dem Servieren die Suppe mit Schnittlauch bestreuen.

### Steirische Schottensuppe

Schotten:

1 l saure Milch, 15 dag Schwarzbrot, 10 dag Schotten,  
2 Esslöffel Rahm, Salz, 1 l Salzwasser.

Zubereitung der Schotten: 1 Liter saure Milch oder Buttermilch unter ständigem Schlagen einmal aufkochen, ein wenig kaltes Wasser dazugießen, stehen lassen, bis sich der Schotten am Boden absetzt. Die Molke abgießen, den Schotten auf ein Tuch zum Abtropfen schütten. Schwarzbrot dünnblättrig schneiden, mit dem Schotten und dem Rahm in eine Suppenschüssel geben, mit 1 Liter kochendem Salzwasser verquirlen.

## Hauptspeisen

### Mostbraten

1 kg Lungenbraten, 6-8 Speckscheiben, 1/4 kg Wurzelwerk fein gerieben,  
1 Stk. Zwiebel in Ringe geschnitten, 6 Stk. Pfefferkörner,  
Salz, 1/2 - 3/4 l Most,  
10 Stk. Kastanien, gebraten, geschält.

Lungenbraten häuten. In einer Kasserolle Speckscheiben auflegen, den Lungenbraten daraufsetzen, mit Wurzelwerk und Zwiebel belegen, würzen, soviel Most darüber gießen, dass das Fleisch halb bedeckt ist, Kastanien dazulegen. Die Kasserolle gut verschließen, das Fleisch weich braten. Den Braten herausheben, portionieren, anrichten; den Saft passieren und über das Fleisch gießen.

### Steirisches Schöpsernes

80 dag mageres Schöpsernes (Kügerl), Salz, 3 Stk. Knoblauchzehen,  
1 Stk. grob gehackte Zwiebel, 30 dag Wurzelwerk grob geschnitten,  
1 Stk. Lorbeerblatt, 2 Stk. Nelken, Thymian, Kümmel,  
10 Stk. kleine Erdäpfel, 6 dag Butter, 5 dag Mehl, Essig, Pfeffer,  
fein geschnittener Schnittlauch.

Fleisch in große Würfel schneiden, mit kochendem Wasser abbrühen, abseihen, mit frischem Wasser fingerhoch bedeckt aufgießen, Gewürze, Zwiebel und Wurzelwerk begeben, zugedeckt weich dünsten. Fleisch herausheben, Sud abgießen, Wurzelwerk passieren. Erdäpfel kochen, schälen, halbieren. Aus Butter und Mehl eine Einmach zubereiten, mit Essig löschen, mit dem passierten Wurzelwerk und dem Kochsud aufgießen, zu einer dicklichen Sauce verkochen. Fleisch und Erdäpfel in die Sauce geben, einmal durchkochen, anrichten, reichlich mit Schnittlauch bestreuen.

### Sauerkrautauflauf

40 dag Sauerkraut, 60 dag Erdäpfel, 40 dag gekochtes Selchfleisch,  
6 dag Selchspeck, Kümmel, Salz, Muskat, Zitronensaft, 1/8 l Rahm, 1 Stk. Ei,  
1 Stk. große Zwiebel fein gehackt.

Speck kleinwürfelig schneiden, auslassen, mit der Zwiebel goldgelb rösten, mit Sauerkraut und den Gewürzen vermischen. Erdäpfel kochen, schälen, blättrig schneiden, Selchfleisch kleinwürfelig schneiden. Eine Auflaufform befetten und abwechselnd Sauerkraut, Erdäpfel, Selchfleisch einschichten. Mit Sauerkraut abdecken. Rahm und Ei versprudeln, salzen, über den Auflauf gießen und bei guter Hitze goldbraun backen.

### Steirisches Wurzelfleisch

80 dag Bauchfleisch, 10 dag Karotten, 10 dag Zeller, 10 dag Petersilienwurzel,  
1/2 l Wasser, 1/8 l Essig, Salz, Lorbeerblatt, 3 Stk. Wacholderbeeren, Majoran.

Das Wurzelwerk putzen, waschen, nudelig schneiden, in einem Sud aus Wasser, Essig und Gewürzen aufkochen. Das würfelig geschnittene Fleisch dazugeben und alles zusammen weich kochen.

## Zuspeisen

### Bauernbohnen

40 dag gekochtes Selchfleisch, 1 Bund fein gehackte Petersilie, 1/2 kg Fisolen, 6 dag Selchspeck, 1/2 kg Erdäpfel, 1/2 l Selchsuppe, 1 Stk. Kleine, fein gehackte Zwiebel.

Speck würfelig schneiden, auslassen, mit der Zwiebel rösten, die länglich geschnittenen Fisolen und Petersilie dazugeben, mit Selchsuppe aufgießen und halb weich dünsten. Erdäpfel waschen, schälen, würfelig schneiden und mit dem würfelig geschnittenen Selchfleisch zu den Fisolen geben und alles zusammen weich dünsten.

### Gebackene Schwarzwurzeln

3/4 kg Schwarzwurzeln, 1/2 l Milch, 10 dag Mehl, 2 Stk. Eier, Brösel zum Panieren, Salz und Öl zum Ausbacken.

Schwarzwurzeln putzen, in Milchwasser blanchieren, salzen, panieren. In heißem Öl goldgelb ausbacken.

## Nachspeisen

### Gebackene Apfelknödel

1 kg Äpfel, Zitronenschale, Zimt, 30 dag Mehl, 10 dag Butter, 2 Stk. Eier, 5 dag Staubzucker, 1/8 l Rahm, 1 Päckchen Backpulver, Öl zum Ausbacken.

Äpfel kleinwürfelig schneiden, mit Zitronenschale und Zimt vermischen. Mehl mit Backpulver versieben, Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Rahm mit Dottern verrühren, mit den übrigen Zutaten gut vermischen, einige Zeit ziehen lassen. In einer Kasserolle Öl erhitzen, zirka 12 Knödel formen, nebeneinander in die Kasserolle einlegen und goldbraun backen, bezuckern.

### Erdäpfelstrudel mit Kirschen

70 dag gekochte und geschälte Erdäpfel, 30 dag Mehl, 10 dag Staubzucker, 5 dag Butter, 1 Stk. Ei, Muskatnuss, Salz, 60 dag Kirschen, 1 Stk. Ei zum Bestreichen und Zucker zum Bestreuen.

Erdäpfel passieren, mit Mehl, Ei, Salz, Muskat und Butter rasch zu einem Teig verkneten. 1/2 cm dick ausrollen, mit Kirschen bestreuen, einrollen, auf ein befettetes, bemehltes Blech legen, mit Ei bestreichen und bei guter Hitze backen. Den Strudel portionieren und bezuckern.

## Grazer Triet

40 dag Zucker, 10 dag Butter, 2 Päckchen Vanillinzucker, 8 Stk. Eier, 50 dag Mehl.

Butter und Mehl für das Blech.

Glühwein: 1/2 - 3/4 l Rotwein, Zitronenschale, Zimt, Gewürznelken.

Zucker, Butter, Vanillinzucker und Eier schaumig rühren, das Mehl nach und nach einrühren, daumendick auf ein befettetes, bemehltes Blech streichen und 25 Minuten backen. Nach dem Erkalten in Schnitten schneiden und bei mäßiger Hitze bähen. Vor dem Servieren einige Schnitten in einen Suppenteller legen, mit Glühwein übergießen, durchziehen lassen, erkalte servieren.

## Grabnerhoftorte

25 dag Schrotmehl, 28 dag Zucker, 8 Stk. Eier, Saft und Schale von 1 Stk. Zitrone, 6 dag Zitronat, 6 dag Aranzini beides fein gehackt und 12 dag fein geschnittene Datteln, 14 dag Mandeln, Butter zum Befetten.

Zucker, Dotter, Zitronensaft und -schale sehr schaumig rühren, dann die Früchte einrühren. Eiklar zu sehr steifem Schnee schlagen, abwechselnd mit dem Mehl und den Mandeln unter die Dottermasse heben. Die Tortenmasse in zwei gleich große befettete, bemehlte Tortenformen füllen und backen. Die ausgekühlten Tortenblätter mit beliebiger Creme oder Konfitüre zusammensetzen, mit Schokoladeglasur (siehe Grundrezept Schokoladeglasur) überziehen.