

In diesem Kochbuch werden viele österreichische Küchenbegriffe verwendet, die in den einstigen deutschen Gebieten Böhmens üblich waren.

Abbröseln: mit den Handflächen verreiben, sodass Bröseln entstehen • **abschlagen:** mit dem Kochlöffel abarbeiten • **abseihen:** durch ein feines Sieb oder Tuch gießen • **absprudeln:** verquirlen • **Beuschel:** Lungenhaschee, Lüngerl, Geschlinge (Speise aus Innereien vom Rind oder Kalb) • **blanchieren:** Fleisch kurz in kochendem Wasser abbrühen, damit es eine schöne weiße Farbe bekommt • **Brimsen:** gesalzener Frischkäse aus Schafsmilch • **Chaudreau:** dicker Schaum von Wein und Eidottern • **Dampfl:** kleine Portion Teig zur Probe der Hefe • **dünsten:** schmoren • **Eiklar:** Eiweiß • **Einmach:** lichte Mehlschwitze zum Binden von Soßen und Suppen. *Zubereitung:* Mehl wird in Butter leicht angeröstet und mit Wasser aufgegossen • **Eierschwammerl:** Pfifferlinge • **Einbrenn:** dunkle Mehlschwitze • **Erdapfel:** Kartoffel • **faschieren:** durch den Fleischwolf drehen, feinhaken, zermahlen • **Faschirtes:** Hackfleisch (Hachée) • **Fischbeuschel:** der Rogen oder die Milch sowie die übrigen Innereien ohne die Fischblase, Gallenblase und Gedärme • **Fisolen:** grüne Bohnen • **Fleckerl:** kleine Nudelteigquadrate • **Frittaten:** Amulette; in dünne Streifen geschnittene Palatschinken als Suppeneinlage • **Germ:** Hefe • **Geselchtes:** geräuchertes Schweinefleisch • **Grammeln:** Grieben, Griefen, Schkwarken • **Graupen:** Gerstl; geschälte, gerundete Gersten- oder Weizenkörner • **Gugelhupf:** Napfkuchen, Babe, Aschkuchen • **Jause:** Vesper • **Karfiol:** Blumenkohl • **Kasserolle:** flacher Topf mit Stiel • **Kipferl:** Hömchen • **Kletze:** Hutzel, Dörrbirne • **Knödel:** Kloß • **Kren:** Meerrettich • **Kuttelflecke:** Kaldaunen •

Porree: Lauch • **Lungenbraten:** Lendenbraten (Filet) • **Marille:** Aprikose • **Maroni:** Eß- oder Edelkastanien • **montieren:** mit einem Schneebesen aufschlagen bzw. unterheben • **Muzika:** Weihnachtsspeise aus Dörrzwetschken und anderem Dörrrost, Nüssen, Mandeln und Gewürzen • **Neugewürz:** Piment • **Nockerl:** knödelartige Masse, vgl. ital. gnocchi • **Obers:** Sahne, Schmetten, Rahm • **Omeletten:** Eierpfannkuchen • **Palatschinken:** dünne Pfannkuchen • **Paradeiser:** Tomate • **Powidl:** Pflaumen- oder Zwetschkenmus, Latwerge • **Rahm:** Sahne • **Reindl:** Kasserolle • **Ribiseln:** Johannisbeeren • **Schlagobers,** auch Schlag oder Obers: steif geschlagene Schlagsahne • **Schlegel** (Schlögel): Keule • **Schmarren:** Speise aus gekochtem oder in Fett gebackenem und gestoßenem Teig • **Schmetten:** Sahne • **Schnee:** das Weiße von Eiern zu dickem Schaum geschlagen • **Schwammerln:** Pilze • **Semmel:** Brötchen, Schrippe • **Selchwurst:** Räucherwurst • **Spagat:** Schnur, Bindfaden • **spicken:** (mit Hilfe einer Spicknadel) gleichmäßig mit Speckstreifen durchziehen • **stauben:** mit Mehl bestäuben • **Staubzucker:** Puderzucker • **Sulz:** Aspik • **Topfen:** Quark, Quarg, Weißkäse; in der Tschechischen Republik ist auch eine festere, reibbare Quarkvariante bekannt. Falls diese nicht erhältlich ist, behelfe man sich mit dem handelsüblichen weicheren Quark • **versprudeln:** verquirlen • **Weichsel:** Sauerkirsche • **Wurzelwerk:** Suppengrün (Karotte oder gelbe Rübe, Sellerie, Petersilienwurzel, Lauch) • **Zwetschke** (Zwetschge) Pflaume • **Zwetschkenwoika:** Weihnachtsspeise aus Dörrzwetschken (vgl. muzika).

Für die Zubereitung der Speisen sind Grundkenntnisse bzw. Erfahrungen im Kochen erforderlich. Falls nicht anders angegeben, sind die Rezepte für vier Personen gedacht.

UMSCHLAGABBILDUNGEN: Österlicher Lammbraten, Zwetschkenknödel, Marinierter Hermelin.

Die Abbildungen auf den Seiten 48, 52, 53, 67, 70–72 entstammen dem Buch *Velká knedlíková kuchařka* (Großes Knödelbuch) und wurden mit freundlicher Genehmigung des Verlages *Došl Karamel* und des Knödelproduzenten *Knedlíky Lázněcká s.r.o.* abgedruckt.

© Vitalis, 2022 • Deutsche Originalausgabe • Hergestellt in der Europäischen Union • Alle Rechte vorbehalten • ISBN 978-3-89919-657-3 (Vitalis GmbH) • ISBN 978-80-7253-425-8 (Vitalis, s.r.o., Praha) www.vitalis-verlag.com

AUS DEM INHALT

EIN LOB DER BÖHMISCHEN KÜCHE 5

BROT UND GEBÄCK 11

LOMNITZER ZWIEBACK • SEMMELBABA • HAUSBROT MIT KARTOFFELN • MARTINIKIPFERL • KARLSBADER WASSERZWIEBACK • PRAGER ZWIEBACK • SALZBÄCKEREI • NUDELAUFLAUF MIT JÄGERALAMI • PRAGER SCHINKEN IM BROTTTEIG • BROTSUPPE

KLEINE GERICHTE UND KALTE SPEISEN 28

MARINIERTER HERMELIN • GEBACKENER KÄSE • GEFÜLLTE SCHINKENRÖLLCHEN • QUARGELTOLERANZ

BÖHMISCHE SUPPEN 37

LINSENSUPPE • KNOBLAUCHSUPPE • BOHNENSUPPE • GULASCHSUPPE • KRAUTSUPPE • ERDÄPFELSUPPE • KUTTLEFLECKSUPPE • RINDSUPPE MIT LEBERKNÖDELN • PARADEISAPFELSUPPE • BÖHMISCHE PILZSUPPE KULAJDA

ALLES KNÖDEL 49

SPECKKNÖDEL • STRAPAZIKNÖDEL • TOPFENKNÖDEL • KARTOFFELKNÖDEL • KARLSBADER KNÖDEL • SEMMELKNÖDEL • OBSTKNÖDEL

GEMÜSEFREUDEN 59

ERDÄPFELLAIBCHEN • SCHKUBANKEN • RÖSTERBSEN • KARFIOL IN BACKTEIG • KÜRBISAUFLAUF • HALUSCHKEN • KRAUTFLECKERLN • SAURE LINSEN • KRAUTNUDELN AUS DEM CHODENLAND • HANNACKISCHE KRAUTNOCKELERN • DILLSOSSE • GEFÜLLTE KOHLRABI

EIN SCHLACHTFEST 75

GRAMMELN • BLUT- UND LEBERWURST MIT SAUERKRAUT

FLEISCHLICHE GENÜSSE 79

MÄHRISCHER SPATZ • SCHWEINSBRATEN AUF WILDBRETART • GEKOCHTER SCHWEINSKOPF • SCHWEINSKOTELETTS MIT CHAMPIGNONS • SCHWEINSRIPPCHEN VOM ROST • GEFÜLLTE PAPRIKA • SCHWEINSLUNGENBRATEN AUF ROSMARIN • GEFÜLLTE KRAUTROLLEN • SCHWEINSRÖLLCHEN MIT ÄPFELN • SCHWEINSCHNITZEL • PRAGER KALBSGESCHNETZELTES • SALONBEUSCHEL • KARLSBADER ROULADE • RINDSROULADEN „SPANISCHE VÖGELCHEN“ • RINDSGULASCH • LUNGENBRATEN MIT RAHMSOSSE • BÖHMISCHER

ROSTBRATEN • RINDSZUNGE IN SARDELLENOSSE • KANINCHEN IN RAHMSOSSE • REHRAGOUT • WILDSCHWEINBRATEN IN WACHOLDEROSSE

GEFLÜGELTE DELIKATESSEN 107

HENDERL MIT SEMMELFÜLLE • HÜHNERLEBER AUF PILZEN • GEBRATENE HÜHNERSCHENKEL MIT GEMÜSE • GEFÜLLTE HÜHNCHENBRUST • FASANENBRATEN MIT KÜMMEL • MARTINIGANS • ENTENBRATEN MIT ROTKRAUT • GEBRATENE REBHÜHNER • GEBRATENER UND GEFÜLLTER INDIAN

FRISCHE FISCHE 121

KARPFEN MIT SARDELLENFILETS • GEBRATENE FORELLE • GEKOCHTER ZANDER • SCHLEIEN IN RAHM • FISCHAUFSTRICH • ALT-PRAGER GRUNDELN

ALLERLEI SÜSSES 129

LIWANZEN • APFELSTRUDEL • DUKATENBUCHTELN MIT VANILLESOSSE • HASELNUSSSCHEIBEN • POWIDL-TASCHERL • GEBACKENE ZWETSCHKEN • BÖHMISCHE DALKEN • PALATSCHINKEN • PRAGER NUSSTORTE • MARMORGUGELHUPF • TOPFENGUGELHUPF • WALACHISCHE KOLATSCHEN • MOHNSCHNITTEN • RIBISELKUCHEN • SCHMARREN MIT WALDRÜCHTEN • KARLSBADER RINGERLN • TOPFENSCHNITTEN MISCHA • LEBKUCHEN

HOPFENBRÄU 153

PILSNER BIERSUPPE • BUDWEISER BIERSUPPE

REBENSaft 156

MELNIKER WEINSUPPE • LAMMRIPPEN IN ROTWEIN

HÖHERPROZENTIGE ELIXIERE 161

LIQUEUR-PUNSCH

FRÜHLINGSERWACHEN 163

OSTERBINSEN • OSTERAUFLAUF • ÖSTERLICHER LAMMBRATEN • OSTERKRANZ

WEIHNACHTSDUFT 170

WEIHNACHTSSTRIEZEL • WEIHNACHTLICHE FISCHSUPPE • PANIERTER KARPfen MIT KARTOFFELSalat • JAHRHUNDERTWÜRSTEL • SCHWARZE KUBA • NUSS-TASCHERL • SÜSSE PRATZERL

REGISTER DER REZEPTE 184