

Inhaltsverzeichnis

PROLOG

Vorwort S. 3

DIE FIGLMÜLLER-SAGA

Das Schnitzel gab es immer schon S. 7
Figlmüller – ein Name, zwei Adressen ... S. 15
Das Lugeck S. 19

UNTERWEGS MIT Thomas & Hans

Wir begleiten die Gastronomen an ihre
Lieblingsorte in Wien.
S. 21f., 51, 66, 102, 114, 127, 138, 161, 170

Wenn's schmeckt,
ist es gut

EPILOG

Rezeptverzeichnis S. 164
Küchen-Wienerisch und -Latein S. 167
Team S. 172
Impressum S. 176

ALLGEMEINE ANGABEN

- Gemüse, Salate und Kräuter vor der Verwendung stets gut waschen, trocken tupfen oder schütteln und bei Bedarf putzen oder schälen. Obst bei Bedarf waschen.
- Pfeffer ist, wenn nicht anders angegeben, immer schwarz und frisch gemahlen.
- Im Backofen wird, falls nicht anders angegeben, Ober-/Unterhitze verwendet.
- Begriffe der österreichischen Küchensprache werden in einem Glossar am Ende des Buches erklärt.
- Wenn nicht anders angemerkt, beziehen sich die Mengenangaben auf 2 Portionen.

HAUPTTEIL

das
Schnitzel

KNUSPRIG UND SAFTIG ZUGLEICH

Was Sie schon immer über das
Lieblingsgericht der Österreicher
wissen wollten.

S. 117 – 25

Rezepte

SUPPEN & VORSPEISEN

Klare Rindsuppe	S. 35
mit Leberknödeln	S. 38
mit Grießnockerln	S. 38
mit Frittaten	S. 39
mit Markknödeln	S. 40
mit Backerbsen	S. 40
Ganslsuppe	S. 43
Gänseleberparfait	S. 44
Tafelspitzsuzl	S. 47
Liptauer	S. 48
Alt-Wiener Erdäpfel- S. 28	suppe mit Steinpilzen
Borschtsch	S. 31
Kürbiscremesuppe	S. 32

Zwischengerichte

Erdäpfelgulasch	S. 54
Hirn mit Ei	S. 57
Gebackenes Kalbs- S. 58	bries
Kalbsrahmgulasch	S. 61
Kochsalat mit	S. 62
Augsburgern	
Rindsgulasch	S. 65

SCHNITZEL

Original Wiener
Schnitzel • S. 129
Naturschnitzel • S. 130
Pariser Schnitzel • S. 133
Cordon bleu • S. 134
Figlmüller-Schnitzel • S. 137

Kaiserschmarren	S. 142
Milchrahmstrudel	S. 145
Apfelstrudel	S. 146
Kipferlkoch	S. 149
Buchteln mit Kanarimilch	S. 150

BEILAGEN

Risipisi • S. 106
Erdäpfelpüree • S. 106
Erdäpfelsalat • S. 109
Semmelknödel • S. 109
Butternockerl • S. 110
Dillfisolen • S. 110
Rotkraut • S. 113
Erdäpfelknödel • S. 113

HAUPTSPEISEN

Backhendl	S. 70
Bröselfisolen	S. 73
Gefüllte Paprika	S. 74
Kalbsbutterschnitzel ...	S. 77
Krautfleckerl	S. 78
Krautrouladen	S. 81
Reisfleisch	S. 82
Schweinsbraten	S. 85
Stefaniebraten	S. 86
Zwiebelrostbraten	S. 89
Gesottenes Rindfleisch	S. 90
Serbischer Karpfen	S. 97
Forelle Müllerin	S. 98
Martinigansl	S. 101

Süßspeisen

Mohnnudeln	S. 153
Zwetschenröster	S. 154
Apfelmus	S. 154
Powidltascherl	S. 157
Marillenknödel	S. 158