

Böhmische Küche

DM 29,80

1000 altbewährte und neuerprobte Rezepte



Und stellen Sie sich dem sogar der Mann am Arbeitsplatz zu seinen Kollegen oder das Kind zu seinen Schulkameraden: „Heute hat unsere Mutti wieder einmal besonders gut gekocht; es war böhmische Küche!“

Rindfleisch gekocht 178
500–750 g Rindfleisch (besonders saftig vom Rippen- oder Schwanzstück, Zwerchrippe oder Kronfleisch genannt), Wasser, Salz, Suppengemüse 1 Zwiebel.

Das Salzwasser zum Kochen bringen dann das gewaschene, leicht geklopfte Fleisch hineingeben und es 2–2½ Stunden kochen (größere Fleischstücke entsprechend länger). Nach 2–2½ Stunden das vorbereitete Suppengemüse und die in dicke Scheiben geschnittene, angeröstete Zwiebel hinzugeben.

Schmorbraten 179
500–750 g Rindfleisch (Schwanzstück), Salz, 50 g Speckstreifen, 40 g kleingewürfelter Speck, 40 g Fett, 1 Zwiebel, Suppengemüse, einige Pfeffer- und Neugewürzkörner, ¼ l Rotwein oder Brühe, 40 g Mehl.

Jedes Land und jede Landschaft hat ihre besonderen Speisen, ihre besondere Namensgebung für die Speisen und vor allem auch ihre besondere Zubereitungsart für Gerichte, die zwar auch anderswo gekocht werden, aber eben auch anders schmecken. Unter den gastronomischen Landschaften nimmt Böhmen mit seiner Küche einen guten Platz ein: Neben der Wiener und der Französischen Küche spricht man lobend von der „Böhmischen Küche“.

Die Böhmische Küche ist kein Geheimnis, und ihre Erfahrungen sollen auch nicht der Vergessenheit anheimfallen. Im Gegenteil, da nun einmal Liebe durch den Magen geht, könnte man meinen, daß geradezu ein Bedürfnis besteht, auf böhmische Art zu kochen und damit auch der Liebe einen Gefallen zu tun.

Das Kochbuch „Böhmische Küche“ will eine Brücke schlagen zwischen den oft gerühmten, althergebrachten Rezepten der böhmischen Kochkunst und den Ansprüchen, die wir heute an eine gesunde, den wirtschaftlichen Verhältnissen und der Marktlage angepaßte Ernährung stellen. Es ist auch klar, daß die Hausfrau heute, selbst wenn sie täglich auf gut bürgerliche Art kochen möchte, schon aus Zeitmangel einfachere Gerichte wählen muß, als es einst Großmutter vielleicht für erforderlich gehalten hat.

Was kochen – wie kochen?	11
Fachausdrücke aus dem Küchenbereich	17
Suppen	23
Fische	43
Süßwasserfische	47
Seefische	51
Vorspeisen und Eiergerichte	57
Warme Vorspeisen	58
Kalte Vorspeisen	63
Eiergerichte	65
Omeletten	71
Haus- und Wildgeflügel	75
Wildbret	85
Fleischgerichte	93
Rindfleisch	94
Kalbfleisch	107
Schweinefleisch	119
Schöpfen- oder Hammelfleisch	127
Gemüse	131
Salate	137
Soßen und verschiedene Buttersorten	170
Warme Soßen gesalzen	171
Kalte Soßen und Majonäsen	177
Süße Soßen zu Mehlspeisen	180
Buttersoßen und Butterarten	183

VORWORT



So wird Geflügel dressiert



In Portionen geteilte Gans

Beine und Flügelstümpfe werden an den Rumpf gedrückt und mit einem Stiel festgenäht, damit sie beim Braten nicht trocken und hart werden. Nach der Zubereitung entfernt man wieder die Fäden.

Tranchieren nennt man das Zerlegen des Geflügels mit einer Geflügelschere. Schenkel und Flügel werden mit einem scharfen Messer in den Gelenken abgetrennt und der Körper in Portionsstücke zerteilt.

Truthühner sollst du nach dem Ausnehmen nicht waschen. Sie sollen erst in einem kühlen Raume abhängen, und zwar junge Tiere 5–6, alte 8–10 Tage.

Wildgeflügel soll, wie erwähnt, im Federkleid an einem kühlen Ort abhängen. Dann rupst du es trocken, sengst es ab, nimmst es aus und wischt es innen und außen gut ab. Nach dem Salzen und Dressieren mußst du es, weil Wildgeflügel fettarm ist, reichlich spicken oder mit Speckscheiben umwickeln.

Grundregel für die Zubereitung von Geflügel ist eine gleichmäßige, nicht zu große Hitze im Ofen. Beim Braten muß der Vogel öfter mit dem eigenen Saft begossen werden, damit das zarte Fleisch vollsaftig durchgebraten wird.

Brathuhn gefüllt 144
1 junges Huhn, Salz, 80 g Fett. — Zur Fülle: 1 albbackene Semmel, in Milch geweicht, 20 g Butter, 1 Ei, Salz, Pfeffer, 1 Teelöffel feingehackte Zwiebel und Petersilie. Nach Belieben die Hühnerleber und Herz geschabt.

Zwiebel und Petersilie in der heißen Butter rösten, die eingeweichte Semmel, dann Leber, Herz und Gewürze dazugeben und alles auf kleiner Flamme verrühren. Zum Schluß das Ei untermischen. Mit dieser Masse das vorbereitete Huhn füllen, zunähen und wie ein Brathuhn (143) braten.

Brathuhn gepökelt 145
1 junges Huhn, Salz, 80 g Fett, 50 g Speck, wenig Wasser.
Das vorbereitete Huhn mit dünnen Speckstreifen spicken oder mit Speckscheiben umwickeln. Dann das Huhn wie ein Brathuhn braten (143). Etwa 10 Minuten vor dem Anrichten die Speckstücke entfernen und das Huhn nochmals anbraten.

Tschechische Küche

Tschechische Küche

Joza Březová · Maryna Klimentová

Rezeptverzeichnis

DM 22,50



Beilagen aus Teigwaren und Semmeln

Ausgebackene Plätzchen von Nudeln

5 Eier, Salz, 3 Tassen gekochte Suppennudeln oder gare Nudelreste, 80 g geriebener Käse, 30 g Speck, 120 g Öl oder Kokosfett.

Eier und Salz mit einer Gabel verschlagen, gekochte, abgeseigte Nudeln, geriebenen Käse und würfelig geschnittenen zerlassenen Speck untermischen. Die Masse mit einem Eßlöffel abstechen, in erhitztes Fett geben und jeweils zu einem Plätzchen glattstreichen. Auf beiden Seiten ausbacken. Zu Fleisch oder Gemüse servieren.

Semmelkrapfen

5 große Semmeln oder 500 g Weißbrot, ¼ l Milch, 4 Eier, Salz, 200 g geriebener Käse, etwa 50 g halbrichtiges Mehl, etwa 150 g Öl oder Kokosfett.

Die Semmeln in Scheiben schneiden. Die Eier in Milch verschlagen, Salz, geriebenen Käse sowie Mehl nach Bedarf zugeben und zu einem Teig (wie Tropfteig) verrühren. Die Semmelscheiben in den Teig tauchen und sofort auf beiden Seiten in Fett ausbacken. Zu Bratfleisch oder Gemüse reichen.



Vorwort

Wie jede nationale Küche, so gründet sich auch die der ČSSR im wesentlichen auf das, was im Land angebaut und geerntet wurde. Das galt vor allem für ländliche Gegenden, wo es hauptsächlich Gerichte aus Milch, Quark, Schweinefleisch, Geflügel, Gemüse, Obst sowie Kartoffeln und außerdem viele Mehlspeisen gab. Die Erziehung zur richtigen Ernährung hat aber für die tschechische Küche insofern Veränderungen gebracht, daß mehr als zuvor Gemüse und mageres Fleisch anstatt der bisher vorherrschenden süßen Mehlspeisen und Knödel in den Speiseplan aufgenommen werden

Anchovisaufstrich	22
Anisplätzchen	173
Anistangen	176
Apfelbecher	180
Apfelgelee mit Obst	181
Apfelkuchen	161
Apfel-Meerrettich-Soße	35
Apfelsalat	181
Apfelsinengelee mit Obst	181
Apfelstrudel	163, 166
Apfelsuppe	17
Appetitshäppchen	24
Auflauf aus Biskuitteig	164
Aufstrich, Liptrauer	20
Aufstrich von Kochsalami	22

Bananenbecher	180
Bärentatzen	172
Bechamelmajonnaise	35
Beefsteaks	56, 57
Biersuppe	16
Biskuitkuchen mit Äpfeln	164
Biskuitkuchen mit Schlagobsee	164
Biskuitorte	167, 170
Blätterteigstrudel	166
Blumenkohl, ausgehackener	126
Blumenkohlbuletten	130
Blumenkohl	
in gestockten Eiern	121
Blumenkohlleitens	130
Blumenkohlplätzchen, ausgebackene	
Blumenkohlpudding	
mit Hackfleisch	130
Blumenkohlsalat	149
Blumenkohlsuppe, feine	11
Blumenkohl, überbackener	124
Bohnen, grüne, mit Eigelbsoße	144
Bohnen, grüne, süßsaure	145
Bohnenjalousie	101
Bohnen mit Kartoffeln	101
Brathuhn in Marinade	84
Brathuhn mit Gemüsefülle	83
Brathuhn	
mit Preiselbeerüberguß	83

Böhmische Schmankerln von Müller's serviert

DM 25,-

Für dieses Buch hat Marianne Piepenstock über 450 Rezepte gesammelt und ca. 250 von Frau Johanna Czech aus den Rezeptfolgen „So muß die Mahlzeit gelingen“ mitverwendet sowie Texte und Rezepte geschrieben.
Farbaufnahmen: Christof Piepenstock.
Neu überarbeitet von Frau Erna Horn.

Böhmische Schmankerln

Böhmische Beilagen

Egerländer Spätzlen	139
Eier-Makkaroni mit Schinken	139
Einfache Egerländer Grieb-Knodel	135
Feine Prager Grieb-Knodel	135
Fleisch-Knodel	136
Hausgemachte Nudeln	137
Hefe-Knodel	137
Leber-Knodel	136
Makkaroni	138
Makkaroni-, Spaghetti- oder Nudelaufguss	138
Mehl-Knodel	134
Nudeln, Hausgemachte	137
Paradeiser-, Schinken-Eifülle	140
Paradeiser-Speckfülle	140
Pilaf-Reis	139
Prager Grieb-Knodel	135
Prager Mehlknocken	139

750- 1000 g Marillen;

750 g Kirschen;

750 g Zwetschgen;

600 g Heidelbeeren;

ca. 450 g Povidl oder eine feste

Himbeer- oder Ananas-

marmelade usw.

Hefeteig:

500 g Mehl, 1 Ei, 1/4 Liter Milch,

20 g Hefe, 1 Kaffeelöffel Zucker,

50 g Butter, 60 g Zucker,

6 Kaffeelöffel Rum oder Müllers

Rum-Aroma, Salz, 1 Müllers

Vanillinzucker, einige Tropfen

Müllers Bittermandel Aroma,

1 Kaffeelöffel Zitronenschale,

ein Hauch Müllers Muskatsuß,

60 g Butter, 50 g Semmelbrösel,

Zimtucker oder Müllers

Vanillinzucker zum Bestreuen

Garzeit: 12-15 Minuten

Brandteig-Knodel

Brandteig aus 375 g Mehl,

1/4 Liter Wasser, 70 g Butter,

2 Eiern, Salz,

Je ca. 600 g Marillen, Zwetschgen,

Kirschen oder Apfelfalteln,

60 g Butter, 2-3 Eßlöffel

Semmelbrösel, Zimtucker.

Garzeit: 8-10 Minuten.

1 Kopf Blumenkohl (Karfiol),

leichtes Salzwasser, 50 g Butter,

30 g Semmelbrösel, 1 Hauch

Müllers Basilikum.

Garzeit: 20-25 Minuten.

Hefeteig-Obstknoedel

Sie haben die gleiche Grundmasse wie bei Buchten, die man auch mit allen möglichen Obstsorten füllen kann. Die Auswahl an verwendbarem Obst ist hier noch viel größer.

Hefeteig gedeiht nur in sanfter Wärme. Er verträgt es weder kalt noch zu warm. Alle Zutaten daher leicht erwärmt verwenden. Das Mehl mit Vanillinzucker, Salz und Gewürzen in eine tiefe Schüssel geben. In der Mitte eine Vertiefung machen. Die etwas erwärmte Milch mit 1 Kaffeelöffel Zucker und der zerbröckelten Hefe zugeben. 10 Minuten gehen lassen. Dann in die Vertiefung gießen, die zergangene, nur wenig erwärmte Butter ebenfalls zufügen und alles von der Mitte aus zu einem glatten Teig schlagen, bis er sich vom Schüsselrand löst. Zugedeckt in warmem Raum, neben dem Herd, aber nicht auf ihm, gehen lassen. Wenn er doppelt so hoch ist – nach einer Stunde – auf das Nudelbrett nehmen, mit bemehlten Händen nochmals gut durcharbeiten, ausrollen. Quadrate ausschneiden, die nach der Größe der verwendeten Früchte gehalten sind, eine Marille, Apfel, Aichel, 1 Kaffeelöffel Heidelbeeren oder 1 Eßlöffel Marmelade einlegen. Knodel formen und so in siedendes Salzwasser legen, daß sie gut nebeneinander schwimmend kochen können. Man kann auch die geformten Knodel nochmals etwas gehen lassen, aber sie werden im Salzwasser ohnehin schon locker.

Blumenkohl (Karfiol)

Die Blätter und den unteren Teil des Strunks abschneiden, die Rose umgekehrt in Salzwasser 10 Minuten liegen lassen, unter fließendem Wasser waschen. Dann in Salzwasser nicht zu weich kochen. Inzwischen Butter und Semmelbrösel braunen, über den Blumenkohl gießen und einen winzigen Hauch Basilikum darüber streuen. Gut schmeckt Blumenkohl auch mit Holländischer Soße!

In kleinem, hohen Topf – Milchtopf – Wasser, Butter und Salz aufkochen lassen, das Mehl auf einmal hineinschütten und sofort schnell mit dem Kochlöffel glatschlagen, abziehen, etwas auskühlen lassen, dann die Eier eines nach dem anderen unter ständigem Schlagen unterziehen. Nach dem Auskühlen von dem Teig mit dem Kaffeelöffel soviel abnehmen, wie zum Einwickeln der gewählten Frucht nötig ist. Mit bemehlten Händen kleine Knodel formen, in siedendes Salzwasser legen und bei milder Hitze kochen. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen, gut abtropfen, mit Zimtucker und der gebräunten Butter anrichten.

Adelheid Dobner Das altböhmische Backbuch

Vorwort

Die böhmische Küche war weltweit – vor allem durch ihre Mehlspeisen und vorzüglichen Bäckereien von der feinen Torte bis zum einfachen, jedoch köstlichen Hefekuchen – bekannt. Böhmische Köchinnen waren einst in Wien sehr gefragt.

Im Lauf der Geschichte verliert sich leider auch manche Tradition. Viele Spezialitäten sind es deshalb wert, besonders hervorgehoben zu werden.

Meine Mutter hat noch die gute, alte Kochkunst kennengelernt, und sie gab vieles von ihrem Wissen an mich weiter. Ich habe ihr dieses Buch gewidmet. Gern erinnere ich mich während meiner Kinderzeit im Sudetenland an die verführerischen »Zuckerbäckereien« und leckeren Hefekuchen. Es wurden die besten Zutaten genommen: frische Sahne oder dicker, saurer Rahm – Schmetten genannt; aus geschlagenem Schmetten wurde Schlagobers –, gute Butter und Eier, selbstgemachte Marmeladen.

Die Jahreszeiten oder Festtage bestimmten mit das Gebäck, wie Faschingskrapfen, Osterlaib, Kirchweihküchlein und Weihnachtsstriezel.

Das Buch beschreibt viele interessante Torten für Geburts- und Festtage, Kuchen und dergleichen für die Kaffeetafel, traditionelles Kleingebäck sowie Hefebäckereien.

Die Rezepte sind aktuell und verführerisch wie einst. Heute gebräuchliche Backmethoden wurden dabei, falls erforderlich, berücksichtigt.

Selbst eine sehr beschäftigte oder auch kalorienbewußte Frau wird sicher ab und zu Zeit bzw. Lust haben, etwas Selbstgebackenes auszuprobieren und dann ihren Lieben vorzusetzen. Oder man lädt sich einige Freunde ein; denn nirgends läßt es sich gemütlicher plaudern, als bei einer Tasse Kaffee – bzw. Tee – mit einem guten Stück Kuchen.

Der schön gedeckte Tisch spielt bei einer Kaffeetafel eine große Rolle. Vielleicht finden Sie in Ihrer »Schatztruhe« aus Großmutter's Zeiten noch eine handgearbeitete Tischdecke oder Sie legen eine selbstgestickte auf.

Für die gern backende »Hausfrau« gibt es viele Rezeptvorschläge. Nur wenige Rezepte – außer denen mit Hefe – enthalten Backpulver.

Die Tortenteige haben sehr wenig Mehl oder gar keines, dafür Nüsse u. ä. Mit Nüssen ging man früher verschwenderisch um, sie verliehen dem Gebäck stets eine besondere Note. Wichtig dabei ist der steif geschlagene Eischnee. Eine Torte ohne Nüsse ist »wie der Himmel ohne Sterne«.

Adelheid Dobner

Das altböhmische Backbuch

Adelheid Dobner

Traditionelle
böhmische Backkunst –
weltweit bekannt
und heiß geliebt

Das altböhmische Backbuch

DM 29,80

Quarkkuchen

Den Hefekuchen wie vorstehend bereiten, nur anstelle des Mehls mit Quark weiche Butter mit 75 g Zucker, 1 Vanillinzucker und 2 Eigelben schaumig rühren. Hinzugeben dem Quark und die abgeriebene Zitronenschale mengen. Die Quarkmasse auf den ausgebreiteten Hefeteig verteilen und mit einer Handvoll Rosinen bestreuen bzw. belegen.

Powidl-Kuchen

Der auf dem Backblech befindliche Hefeteig – siehe vorstehendes Grundrezept – wird mit Powidl bestreichen: 300 g Powidl mit je 1 EL Butter und Zucker erhitzen, vom Herd nehmen und 1 Messerspitze Nelkenpulver sowie 1/2 TL Zimt daruntermengen. Den Kuchen oben mit Streuseln versehen.