

# Österreichisch

Gemeinsam einkaufen, zusammen kochen und mit der ganzen Familie genießen.

Vorspeise

**Kartoffel-Vogersalat mit Backhendlwürfel**

Hauptgang

**Schweinefilet im Tiroler Speckmantel auf Pilzgröstl**

Dessert

**Karamellierter Kaiserschmarrn mit geschmolzenen Zwetschgen**

Weinempfehlung:

**Riesling aus Österreich, Grüner Veltliner**

oder fragen Sie Ihren Wein-Spezialisten in Ihrem KONSUM- oder Frida-Markt

# Einkaufsliste

## Zutaten für 4 Personen

- 300 g festkochende kleine Kartoffeln
- 200 g Feldsalat
- Für's Dressing:
  - Geflügelbrühe
  - Apfelessig und Pflanzenöl
  - Senf
  - Zwiebel
- 200 g Hähnchenbrustfilet
- 200 g Mehl, Semmelbrösel
- 1 Zitrone
- Pflanzenöl zum Frittieren
- 700 g Schweinefilet
- 10 Scheiben Tiroler Speck
- 150 g gemischte Pilze
- 1 Bund Frühlingslauch
- 1 Päckchen Kirschtomaten
- Rosmarin, Blatt Petersilie
- Butter, gehackte Kräuter
- 5 Eier
- Milch, Zucker
- Rosinen, Mandelblätter
- 200 g Zwetschgen  
(frisch oder tiefgekühlt)
- Puderzucker

# Vorspeise

## Kartoffel-Vogersalat mit Backhendlwürfel

### Vorbereitung

**Kartoffeln** im Topf zuerst kochen für die Vorspeise und den Hauptgang. Marinade für den Kartoffelsalat: ½ Zwiebel in Würfel schneiden (Wichtig: scharfes Messer verwenden, um so wenig wie möglich Tränen) – und bei mittlerer Hitze im Topf kochen. Dazu Geflügelbrühe, Balsamicoessig und einen Esslöffel Senf geben, umrühren und weiter köcheln lassen!

**Maishendlbust** von Haut und Fett entfernen, in kleine Würfel schneiden, dann mit Salz und Pfeffer würzen, einen Spritzer Zitrone dazu geben. Backhendl erst marinieren, dann panieren. Panade wie beim Wiener Schnitzel: erst in Mehl wenden, dann im gequirltem Ei und zum Schluss in Semmelbrösel.

Notizen

---

---

---

## Vorspeise

### Kartoffel-Vogersalat mit Backhendlwürfel

#### Zubereitung

Die **panierten Hendlwürfel** werden in einen Topf mit Pflanzenöl goldgelb frittiert und sind gar, wenn sie im Öl oben schwimmen, ca. 2–3 Min. Dann die Hendl auf Küchenkrepp legen und das Fett abtropfen lassen.

**Marinade** vom Herd nehmen, in die Schüssel mit dem Kartoffelsalat geben und zerdrücken. Feldsalat kommt dazu und wird mit der Marinade und den Kartoffeln umgerührt!

Einen Runden flachen Teller nehmen: Der Feldsalat wird mittig auf dem Teller angerichtet. Je 4 Backhendlwürfel werden um den Salat drapiert und mit der restlichen Marinade verfeinert!

**Fertig ist die Vorspeise.**

Notizen

---

---

---

# Hauptgang

## Schweinefilet im Tiroler Speckmantel auf Pilzgröstl

### Vorbereitung

Sehnen beim **Schweinefilet** entfernen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Scheiben **Tiroler Speck** auf ein Küchentuch nebeneinander legen. Das Schweinefilet auf den Speck legen und mit dem Ende des Küchentuches den Speck mit dem Schweinefilet zusammenrollen. Und schon ist das Schweinefilet ordentlich eingewickelt. Olivenöl in die Pfanne geben, kurz anbraten und im Ofen bei 220 Grad ca. 20 Min. garen.

Ihre **Pilzauswahl** (Champions, Austernpilze, was jeder halt mag) – in große Stücke schneiden, Austernpilze reißen. Die Kirschtomaten halbieren. In Pfanne mit Olivenöl anbraten, Kartoffelscheiben rein schneiden. Blattpetersilie und Frühlingslauch in kleine Stücke schneiden (Mittelstück) – und mit zu den Pilzen und den Kartoffeln in die Pfanne geben.

Notizen

---

---

---

# Hauptgang

## Schweinefilet im Tiroler Speckmantel auf Pilzgröstl

### Zubereitung

Die Pilze, Tomaten und Kartoffeln in der Pfanne anbraten. Das **Schweinefilet** mit der Pfanne nach 20 Min. aus dem Ofen holen. Die Pilze mit den Kartoffeln und Tomaten können nun mit dem Filet angerichtet werden.

**Jetzt geht's ans Anrichten:** Einen großen, flachen und vorgewärmter Teller oder alternativ eine große Platte nehmen, wo sich jeder selbst bedienen kann: in die Mitte das Pilzgröstl legen (Pilze, Kartoffeln, Tomaten, Blatt Petersilie und Frühlingslauch).

Filet wird mittig aufgeschnitten und pro Teller 2 dicke Scheiben auf das Gröstl platziert und zum Abschluss frische Kräuter darüber gestreut. Sauce wird nicht benötigt, da sowohl das Fleisch als auch die Pilzgröstl saftig genug sind!

Zur Dekoration verwenden wir noch einen Rosmarinzwig.

**Der Hauptgang ist fertig** und wird kurz noch zum warmhalten in den Ofen gestellt (bei 80 Grad).

Notizen

---

---

---

## Dessert

### Karamellierter Kaiserschmarrn mit geschmolzenen Zwetschgen

#### Vorbereitung

**Kaiserschmarrn:** In der Schlagschüssel werden Mehl, Milch, Zucker und 4 Eier mit dem Schneebesen zu einer breiigen Masse verrührt. Dazu wird eine ofentaugliche Pfanne (nicht mit Holzgriff!) benötigt, in der kurz die Butter ca. 1 cm hoch in der Pfanne angebraten wird. Jetzt den angerührten Brei, Mandelblättchen und Rosinen (in Zitronenwasser vorher einlegen) dazu geben, umrühren und für 25 Min. bei 220 Grad mit samt der Pfanne in den Ofen.

**Zwetschgen:** Pflaumen halbieren – Kern entfernen – vierteln und achteln, klein schneiden. Zucker mit Butter in der Pfanne karamellisieren, bis der Boden bedeckt ist, dann die Pflaumen dazu und Zitronensaft dazu geben.

Bei mittlerer Hitze 20 Min. köcheln.

Notizen

---

---

---

## Dessert

### Karamellisierter Kaiserschmarrn mit geschmolzenen Zwetschgen

#### Zubereitung

**Kaiserschmarrn** nach 25 Min. aus dem Ofen nehmen – muss aufgequollen sein. Aus der Pfanne lösen und zerrupfen in mundgerechte Stücke. In der Pfanne mit 1 Esslöffel Butter nochmal schwenken und kurz anbraten.

Tiefe Teller: Kaiserschmarrn in die Teller geben. Die **geschmolzenen Zwetschgen** über den Kaiserschmarrn gießen und mit Puderzucker zum Ende garnieren!

**Fertig ist unser Dessert.**

Notizen

---

---

---