



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union



## What We Eat: Local Cuisines

Die österreichische Küche bietet viele regionale Ausprägungen, die meist im Zusammenhang mit der kaiserlich-königlichen Monarchie Österreich-Ungarn stehen. Neben eigenständigen regionalen Traditionen wurde sie von Kochtraditionen aus Ungarn, der Tschechischen Republik, der Slowakei, Böhmen und Norditalien beeinflusst. Gerichte wurden oft übernommen und an die eigene Küche angepasst. International bekannt ist sie vor allem für ihre Mehlspeisen sowie für Gerichte wie das Wiener Schnitzel.

Austrian cuisine offers a variety of regional characteristics that are usually accompanied by cooking traditions of the former Austro-Hungarian Empire. In addition to local Austrian regions, Austrian cuisine is influenced by Hungary, the Czech Republic, Slovakia, Bohemia, and northern Italy. Recipes were often taken and adapted to the local cuisine. Internationally, Austrian cuisine is known for its desserts and of course, Wiener schnitzel.



Kräutersalz



Herbal salt



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

Für Suppen wie z.B. Nudelsuppe, Bohnensuppe, Karottensuppe empfehlen wir ein Kräutersalz, welches aus eher aromatischen Kräutern zusammengestellt ist. Die Kräuter für das Salz sind eher einfach zu beschaffen oder bei Bedarf auch einfach anzubauen.

Für 100 g Suppen-Kräutersalz benötigen Sie folgende Zutaten:

- 75,6 g Meersalz
- 7 g Liebstöckl
- 5 g Kerbel
- 3 g Thymian
- 5 g Oregano
- 5g Rosmarin

Our suggestion for soups like noodle soup, bean soup, and carrot soup is salt, enriched with aromatic herbs. The ingredients for this special salt are rather easy to be found. If necessary, you can grow them on your own.

With 100g of herbal salt (for the soup) you need the following ingredients:

- 75.6 g sea salt
- 7 g garden lovage
- 5 g chervil
- 3 g thyme
- 5 g oregano
- 5 g rosemary



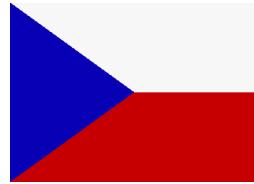
# Liptauer



## Zutaten für 10 Portionen

- 100 g Butter
- 1 Stk Essiggurkerl
- 1 EL Kapern
- 1 Stk Knoblauchzehne
- 1 TL Paprikapulver
- 1 Stk Paprika rot
- 1 EL Petersilie, fein gehackt
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Salz
- 2 EL Sauerrahm
- 1 TL Senf
- 250g Topfen
- 2 Stk. Zwiebel, rot

# Liptovská pomazánka



## Příslady pro 10 porcí

- 100 g máslo
- 1 ks okurky kyselé
- 1 člž kapary
- 1 ks česnek
- 1 plž mletá paprika
- 1 ks červená paprika
- 1člž petržel, sekaný
- 1 špetka pepř
- 1 špetka sůl
- 2 člz kyselá smetana
- 1 plž hořčice
- 250 g tvaroh
- 2 ks červená cibule



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

### Zubereitung:

1. Den Topfen mit Sauerrahm, Senf und der aufgeweichten Butter in einer Schüssel gut verrühren – sodass keine Butterklumpen mehr vorhanden sind.
2. Nun die geschälten und klein gehackten Zwiebel sowie die geschälten und durch die Knoblauchpresse gedrückten Knoblauch zugeben und gut durchrühren
3. Paprika waschen, putzen und in ganz kleine Stücke würfeln – auch das Essiggurkerl und die Kapern fein hacken und alles in die Topfmasse einrühren
4. Je nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und etwas Paprikapulver würzen und mit fein gehackter Petersilie bestreuen - in den Kühlschrank stellen (für 1-2 Stunden) und danach servieren/ aufstreichen



## *Liptauer Spread*

Ingredients for 10 servings

- 100g Butter
- 1 medium Pickle
- 15g Capers
- 1 Garlic Clove
- 5g Paprika
- 1 Red Pepper
- 15g Parsley, finely chopped
- 1 dash Pepper
- 1 dash Salt

### Příprava:

1. Tvaroh, kyselú smotanu s hořčicí a změklé máslo šleháme v nádobě, dokud masa není úplně hladká
2. Přidáme oloupanou a na drobno nasekanou cibuli a česnek
3. Papriku umyjeme, očistíme a pokrájíme na malé kousky – kyselé okurky a kapary taky posekáme na jemno a vše vmícháme do tvarohové masy
4. Podle chuti přidáme sůl, pepř mletou papriku a posypeme s petrželovou natí – necháme 1-2 hod. postát v chladničce a následně můžeme servírovat.



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

- 30g Sour cream
- 5g Mustard
- 250g Curd cheese (or cream cheese)
- 2 . Red onions

**Preparation:**

1. In a bowl combine the curd cheese, sour cream, mustard and softened butter and mix well so that there are no more clumps of butter.
2. Add the peeled and finely chopped red onion and pressed garlic to the curd cheese mixture and mix well.
3. After washing the red pepper, chop it into small cubes. Also cube the pickle and capers and add all three to the curd cheese mixture and mix well.
4. According to taste, add salt, pepper, and paprika and mix well. Sprinkle the chopped parsley on top and cover the mixture and set it in the refrigerator. After one or two hours it is ready to be served!



**Biskuitroulade**

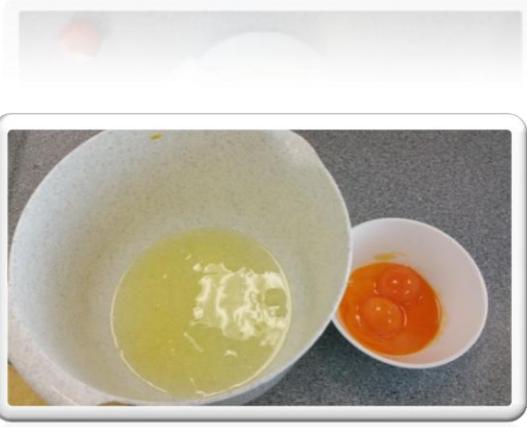
**Piškótová  
roláda**



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union



Zuerst den Elektrický rúru Backofen mit Ober- und Unterhitze auf  $225^{\circ}\text{C}$ . Zo vorheizen, auf štyroch vajíčok  $225^{\circ}\text{C}$ . Vier Eier sauber trennen.



Das Eiweiß mit 4 Ei kaltem Wasser sehr steif schlagen.

Bielka zmiešame so štyrmi lyžicami studenej vody a šľaháme.



Dann den Zucker (160 g) langsam beigeben und schlagen bis Masse stark glänzt.

Pomaly pridávame cukor (160 g) a šľaháme tuhý sneh.





Danach kurz das Eigelb einrühren bis das Eigelb mit dem Eischnee verbunden sind. Jetzt das Mehl (160 g) und Backpulver darüber sieben und mit einem Schneebesen vorsichtig unter die Masse heben.

Do snehu potom pridávame po jednom žitka a miešame len krátko metličkou, kým nevznikne ľahučká pena. Do tejto peny pridáme 1 lyžičku prášku do pečiva, a múku (160 g). Nakoniec všetko rovnomerne premiešame.

Dann den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gleichmäßig aufstreichen. Sofort im heißen Ofen backen, ca. 8 Min., der Teig soll sich weich und oben trocken anfühlen. Danach gleich auf eine Folie oder ein Geschirrtuch stürzen,

Cesto vylejeme na plech, na ktorý sme predtým položili papier na pečenie a pečieme vo vyhriatej rúre asi 8 minút. Upečené cesto vyklopíme na fóliu alebo na utierku a zrolujeme.





Den Teig mit der Lieblingsmarmelade bestreichen und eng aufrollen. Auf einen großen Teller legen, nach Belieben mit Puderzucker bestreuen und die Ränder abschneiden.

Wenn man mal die Rolle zur Abwechslung mit Schlagobers füllen möchte, so muss sie dazu gerade eben kalt sein, dann kann man sie noch gut rollen ohne zu brechen! Das geht sehr schnell!

Cesto potrieme obľúbenou marmeládou, zrolujeme a posypeme práškovým cukrom. Konec rolády odrezeme. Ak chceme naplniť roládu šľahačkou, musíme počkať, kým nevychladne.





Guten Appetit!  
Dobrú chut'  
Enjoy your Meal!



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union



## Swiss (Austrian) Roll

Preheat the oven with upper and lower heat to 225°C.

Separate four eggs (egg whites and yolks).

Add 60ml of cold water to the egg whites and whip them together.

Slowly add sugar (160g) to the mixture. Whip together until the mixture shines.

Add the egg yolks and mix until they are well combined with the mixture. Now sieve the flour (160g) and baking powder over the mixture and fold it into the mixture using a whisk.

Line a baking sheet with baking paper and spread the batter over the baking paper evenly.

Bake immediately for about 8 minutes. The sponge should be soft and feel dry on top. Set it on aluminum foil or a dish towel.

Spread your favorite fruit jam over the sponge and roll it up.

Put it on a large plate, sprinkle powdered sugar on top and cut off the ends.

If you would like to use whipped cream in your Swiss roll, you will need to make sure the sponge is at the same temperature as the whipped cream. Otherwise you will have trouble rolling the sponge without it falling apart.



## Kaiserschmarren

1. Backrohr auf 180°C vorheizen.
2. Milch mit Mehl zu einem glatten Teig verrühren.
3. Datteln, Zucker, eine Prise Salz dazugeben
4. Eiklar zu Schnee schlagen.
5. Schnee vorsichtig unter die Teigmasse heben. (Nicht mehr schlagen, sonst fällt der Schnee wieder zusammen).
6. Einiges Butter in einer Pfanne erhitzen, Teig fingerdick hineingießen, auf beiden Seiten goldgelb backen.



7. Mit zwei Gabeln in Stücke reißen und im Backrohr ausstülpen lassen.

200 g Mehl (falt)

3/8 l Milch

3 Datteln

50 g Zucker

Salz

3 Eiklar etwas Butter



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

# Wiener Schnitzel

1. Schnitzel vorbereiten (→ Tipp Rezept 7.1.)
2. Ruck beiden Seiten Salzen.
3. Zuerst in Mehl, dann in verquirlten Eiern und zuletzt im Semmelbrösel wenden.
4. In eine Pfanne ca. 3 cm hoch Öl geben, erhitzen, Schnitzel darin unter mehrmaligem Wenden gold-gelb herausbacken, auf Küchenpapier abtropfen
5. Mit einer Zitronenscheibe servieren

4x Halschnitzel zu je 100g  
Salz  
Mehl  
2 Eier  
Semmelbrösen  
Öl zum Herausbacken  
1 Zitrone



## SALZBURGER NOCKERLN

Janine 2a

- 1, Backrohr auf 180° C vorheizen.
- 2, Fuerfesk Form mit Butter ausstreichen, die Form mit 1EL Zucker ausschenken, Preiselbeeren in die Mitte der Form geben, darüber Schlagsahne.
- 3, Eiklar fest schlagen, nach und nach den restlichen Zucker unterrühren.
- 4, Puddingpulver vorsichtig unterrühren.
- 5, Mehl und Eidotter vorsichtig unterheben.
- 6, Teig in die Form setzen, mit einer Teigkarte drei Nocken formen, im Backrohr backen.
- 7, Mit Staubzucker bestreuen, sofort servieren.

Das Backrohr darf während der Backzeit nicht geöffnet werden, sonst fallen die Nockerln zusammen.

### Zutaten:

|             |   |
|-------------|---|
| 7 Eiklar    | 1EL Puddingpulver (Vanille)             |
| 3 Dotter    | 5EL Schlagsahne                         |
| 160g Zucker | 3EL Preiselbeeren oder Ribiselmarmelade |
| 30g Mehl    | Butter                                  |
|             | Staubzucker                             |



# Gulasch (Ungarn)

Zutaten:

200g Zwiebeln, 500g Rindfleisch (Wadenschinken oder Schulterscherzel), 2 EL Fett oder Öl, 2 TL Paprikapulver etwas Essig, 1/8l bis 1/4l Wasser, Salz, Pfeffer, Kämmel 1 Lorbeerblatt, 1 EL Mehl, 1/8l Sauerrahm

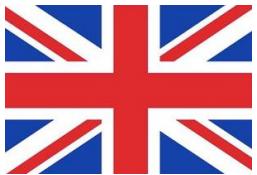
Zubereitung:

1. Zwiebeln schälen, grob schneiden
2. Fleisch würfelig schneiden
3. Zwiebeln hell anrösten
4. Würfelig geschnittenes Fleisch dazugeben, mitrösten, Pfanne vom Herd nehmen
5. Paprikapulver darüberstreuen, kurz umrühren, sofort mit Essig löschen. Paprikapulver darf nicht geröstet werden, sonst wird es bitter.
6. Mit Wasser aufgießen.
7. Salz, Pfeffer, Kämmel und Lorbeerblatt dazugeben, dünsten.
8. Mehl mit Sauerrahm verrühren, Gulasch damit verfeinen.

Tipp: Zwiebeln und Fleisch können im gleichen Verhältnis verwendet werden - je mehr Zwiebeln man nimmt, desto softiger wird das Gulasch.

Gulasch kann auch mit magarem <sup>Schweinfleisch</sup> Sauerrahm oder Kalbfleisch zubereitet werden.





### **Kaiserschmarren or “The Emperor’s Nonsense” (Sugared Pancakes)**

Ingredients:

200g flour  
3/8 liters milk  
3 Eggs, separated  
50g sugar  
Pinch salt  
Some butter

Preparation:

Preheat oven to 180°C. Mix milk and flour. Add egg yolks, sugar and a pinch of salt. Whip egg whites until soft and fluffy. Carefully fold fluffy egg whites into the batter. Put some butter into a pan and warm on the stove. Cook the finger think batter over the stove on both sides until golden on top. Rip the pancakes into strips and serve with fruit compote and powdered sugar.

### **Wiener Schnitzel**

Ingredients:

4 veal cutlets, each about 120g  
Salt  
Flour  
2 eggs  
Breadcrumbs  
Oil for frying  
1 lemon

Preparation:

Prepare the veal cutlets; salt on both sides. Then cover in flour, then eggs, and finally breadcrumbs. Fry over the stove in oil until golden. Serve with a slice of lemon.

### **Hungarian Goulash**

Ingredients:

200g Onions  
500g.beef  
30g lard or oil



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

10g paprika  
Some vinegar  
1/8 – ¼ liter water  
Salt  
Pepper  
Caraway  
1 Bay leaf  
15g flour  
1/8 liter sour cream

**Preparation:**

Peel and cut the onions. Cut the beef into cubes. Roast the onions on the stove; add the beef and then remove from stove. Sprinkle the paprika on top of the beef, stir, and then cover with vinegar. This is to keep the paprika from burning. Add some water. .Add salt, pepper, caraway and the bay leaf. Simmer. Combine the sour cream and flour and add to goulash.

Tip: You can use equivalent amounts of onions and meat – the more onions you use, the more juicy the meat will be. You can also use other kinds of meat like pork or veal.

**Salzburger Nockerln: ‘Fluffy egg soufflé’**

**Ingredients:**

7 Egg whites  
3 Egg yolks  
160g Sugar  
30g flour  
15g vanilla pudding powder  
75g Whipped cream  
45g cranberry or red currant jam  
Butter  
Powdered sugar

**Preparation:**

Preheat oven to 180°C. Butter the pan, sprinkle about 15g grams of sugar over it and put the jam in the middle of the pan with the whipped cream on top. Whip the egg whites until fluffy, slowly adding the rest of the sugar. Fold in the vanilla pudding powder. Then the flour and egg yolks. Add the batter to the pan and bake. When finished, sprinkle powdered sugar and serve right away.





Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union