

INHALT



6	Vorwort	67	Beilagen zum Tafelspitz
11	<i>Entwicklungen in der Esskultur</i>	72	<i>Der Kaiserhof und seine Donaumonarchie-Gerichte</i>
13	<i>Spezialitäten und die Einflüsse der altösterreichischen Küche</i>	74	Grenadiermarsch
17	<i>Einblicke in die K.u.K. Hofküche</i>	78	Wiener Schnitzel
20	<i>Die Olio-Suppe – Eine Luxusspeise am Wiener Kaiserhof</i>	82	Lammbraten
22	Eine Kaiserliche Suppe – Die Rindsuppe	86	Gulasch – Kaisergulasch à la Herta Margarete Habsburg
26	<i>Erzählungen zur kaiserlichen Suppe und dem Rindfleisch</i>	90	Schinkenfleckerl
28	Grießnockerlsuppe	93	Kaiserlicher Wein
30	Die Gerstensuppe oder Kraftsuppe	96	Palatschinken
36	Hühnersuppe	98	Pikante Palatschinke
42	<i>Die Jagd hatte zu Kaisers Zeiten einen großen Stellenwert</i>	100	Frittatensuppe
44	Fasancremesuppe – Hoftafelsuppe	102	Apfelstrudel
50	Roulade vom Fasan	106	Kaisergugelhupf
52	Fasan im Speckmantel	110	Biskuitroulade
56	<i>Jagdgerichte</i>	113	<i>Die Vorliebe für Süßes</i>
58	Hirschrücken	114	Kaiserschmarrn nach Habsburger Art
62	<i>Die kaiserliche Hofküche</i>	118	<i>Charmantes aus der K.u.K. Zeit</i>
64	Tafelspitz	120	Flame of Peace Cake (Kalte Schoko-Keks-Torte)
		124	Veilcheneis von frisch gepflückten Veilchen
		128	Abkürzungen
		128	Über die Autorin

VORWORT



Mit diesem Buch möchte ich euch auf eine Reise durch die österreichische Küche mit ihrer Kultur und Geschichte, dazu Erzählungen sowie Anekdoten, Legenden und Geschichten einladen.

Die österreichische Küche ist wie ein Spaziergang durch die europäische Kulturgeschichte. Der Einfluss der Habsburger Kronländer auf die Kaiserliche Hofküche zu Wien ist heute noch ein Bindeglied, das sich in den kulinarischen und kulturellen Traditionen der Menschen und Völker bemerkbar macht.

Viele dieser Gerichte sind bis heute auf den österreichischen Speisekarten und rund um den Erdball zu finden.

Gemeinsam die gute Küche zu genießen verbindet, überwindet Grenzen und fördert Freundschaften, heute wie anno dazumal.

Meine Rezepte koche ich nach Gefühl und Geschmack, gewürzt mit vielen Kräutern aus dem Garten. Die Zutaten kommen aus der Region, das Fleisch nur von Tieren, die frei gelebt haben, direkt auf der Weide erlegt worden sind und für die kein Lebendtiertransport stattgefunden hat.

Das, was wir essen, das sind wir!

Unser tägliches Essen trägt maßgeblich zu Wohlbefinden und Gesundheit bei. Mit Liebe gekocht ist Balsam für die Seele.

Herta Margarete Habsburg-Lothringen

